

고시 제2021-19호
(2021.3.9.)
반영

알기 쉽게 찾아보는 식품첨가물의 사용기준

2021. 5.

식품의약품안전처

일러두기

‘알기 쉽게 찾아보는 식품첨가물의 사용기준’ 책자는 식품첨가물을 취급하는 식품업계 종사자, 식품위생 담당 공무원 등 사용자가 식품첨가물의 사용 기준을 보다 쉽게 이해할 수 있도록 편찬하였습니다.

이 책자는 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(식품의약품안전처 고시 제2021-19호, 2021.3.9.)를 근거로 작성되었으며, 최근 개정된 내용은 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr > 법령·자료 > 법령정보 > 고시·훈령·예규 > 식품첨가물의 기준 및 규격(고시명으로 검색)에서 확인하시기 바랍니다.

특히, ‘식품 유형별 식품첨가물의 사용기준’ 및 ‘식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준’ 부분은 위 고시의 품목별 사용기준을 근거로 사용자가 알기 쉽도록 편집한 것이므로, 식품첨가물 사용가능 여부는 최근 고시된 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 품목별 사용기준을 확인하시기 바랍니다.

‘알기 쉽게 찾아보는 식품첨가물의 사용기준’ 등 핸드북에 대한 개선 의견이 있으신 분은 식품의약품안전처 첨가물기준과(043-719-2517)로 연락주시면 검토하도록 하겠습니다.

목 차

식품첨가물 사용가능 여부 확인방법	1
I. 식품 유형별 식품첨가물의 사용기준	3
식품 유형별 목차	4
가. 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품 유형	12
나. 건강기능식품	116
다. 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 별도로 구분하고 있는 식품	120
II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준	129
III. 식품첨가물의 일반사용기준	155
IV. 식품첨가물 품목별 식품첨가물의 사용기준	157
가. 식품첨가물	157
나. 혼합제제류	234
다. 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품	234

동 책자를 활용한 식품첨가물 사용가능 여부 확인방법

단계	절 차	확인 방법
1	식품유형 확인	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 「식품의 기준 및 규격」 ▪ 「건강기능식품의 기준 및 규격」
↓		
2	식품유형별 식품첨가물 사용 가능 여부 확인	<ul style="list-style-type: none"> ▪ (식품) 동 책자 I. '가. 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품'의 목록 ▪ (건강기능식품) 동 책자 I. '나. 건강 기능식품'의 목록
↓		
3	「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 별도로 구분하고 있는 식품에 해당하는지 확인하고, 식품첨가물 사용 가능 여부 확인	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 동 책자 I. '다. 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 별도로 구분하고 있는 식품'의 목록
↓		
4	식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용 가능 여부 확인	<p>동 책자의 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용 기준'의 목록</p> <p>* 다만, 표의 제한사항 및 식품공전 등 타 규정에서 사용할 수 없도록 명시되어 있는지 여부 확인 필요</p>
↓		
5	2, 3, 4 단계에서 확인된 모든 식품첨가물 사용 가능	

● 식품첨가물 사용가능 여부 확인방법 예시

< 예시 1 >

◆ 식품유형이 과·채가공품으로 통조림에 포장된 제품

☞ 과·채가공품(식품유형) + 통조림식품(「식품첨가물의 기준 및 규격」상 분류)

- (사용된 식품첨가물) 네오탐, 황산알루미늄암모늄, 이.디.티.에이이나트륨, 천연향료

- ① I. ‘가. 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품’에서 식품유형 ‘과·채가공품’에서 사용가능한 식품첨가물 확인 → 네오탐, 황산알루미늄암모늄
- ② I. ‘다. 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 별도로 구분하고 있는 식품’에서 ‘통조림 식품’에 사용가능한 식품첨가물 확인 → 이.디.티.에이이나트륨
- ③ ‘II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준’에서 사용가능한 식품첨가물 확인 → 천연향료

< 예시 2 >

◆ 식품유형이 기타코코아가공품으로 코코아를 주원료로 설탕, 식용유지가 혼합되어 가열살균한 페이스트상인 제품

☞ 기타코코아가공품(식품유형) + 플라워페이스트(「식품첨가물의 기준 및 규격」상 분류)

- (사용된 식품첨가물) 사카린나트륨, 식용색소적색제2호, 식용색소황색제4호, 소브산나트륨, 제일인산나트륨

- ① I. ‘가. 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품’에서 식품유형 ‘기타 코코아가공품’에서 사용가능한 식품첨가물 확인 → 사카린나트륨, 식용색소적색제102호, 식용색소황색제4호
- ② I. ‘다. 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 별도로 구분하고 있는 식품’에서 ‘플라워페이스트’에 사용가능한 식품첨가물 확인 → 소브산나트륨
- ③ ‘II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준’에서 사용가능한 식품첨가물 확인 → 제일인산나트륨

I

식품 유형별 식품첨가물의 사용기준

- 아래의 식품 유형별 식품첨가물 사용기준은 「식품첨가물의 기준 및 규격」 고시의 II. 5.에서 설정하고 있는 품목별 사용기준을 근거로, 사용자 편의를 위하여 식품 유형별로 사용할 수 있는 식품첨가물의 종류 및 사용량 기준을 정리한 것입니다. 최종적인 식품첨가물 사용가능 여부는 식품첨가물 품목별 사용기준에서 반드시 확인하시기 바랍니다.
- 또한, 별도의 식품첨가물 사용상 제한사항이 없는 한, 식품유형별로 설정된 식품첨가물 이외에 「식품첨가물의 기준 및 규격」 고시의 II. 2. 1)의 일반 사용기준에 따라 사용할 수 있는 식품첨가물(동 핸드북 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준' 목록에 등재된 식품첨가물)을 사용할 수 있습니다.

식품유형별 목차

가. 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품 유형	12
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	12
(1) 과자	12
(2) 캔디류	13
(3) 추잉껌	14
(4) 빵류	16
(5) 떡류	17
2. 빙과류	19
2-1. 아이스크림류	19
2-2. 아이스크림믹스류	19
2-3. 빙과	20
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	22
3-1. 코코아가공품류	22
(1) 코코아매스, (2) 코코아버터, (3) 코코아분말	22
(4) 기타 코코아가공품	22
3-2. 초콜릿류	23
4. 당류	25
4-1. 설탕류	25
(1) 설탕	25
(2) 기타설탕	25
4-2. 당시럽류	26
4-3. 올리고당류, 4-4. 포도당, 4-5 과당류	26
4-6. 엿류	26
(1) 물엿	26
(2) 기타엿	26
(3) 텍스트린	27

4-7. 당류가공품	27
5. 잼류	29
(1) 잼	29
(1) 기타잼	30
6. 두부류 또는 묵류	33
7. 식용유지류	34
7-1. 식물성유지류	34
7-2. 동물성유지류	35
7-3. 식용유지가공품	35
(1) 혼합식용유	35
(2) 향미유	36
(3) 가공유지	37
(4) 쇼트닝	38
(5) 마가린	39
(6) 모조치즈	40
(7) 식물성크림	41
(8) 기타식용유지가공품	42
8. 면류	44
(1) 생면, (2) 숙면, (3) 건면	44
(4) 유탕면	44
9. 음료류	45
9-1. 다류	45
(1) 침출차, (3) 고행차	45
(2) 액상차	45
9-2. 커피	45
9-3. 과일·채소류음료	46
(1) 농축과·채즙(또는 과·채분)	46
(2) 과·채주스	47
(3) 과·채음료	48
9-4. 탄산음료류	49

(1) 탄산음료	49
(2) 탄산수	51
9-5. 두유류	52
9-6. 발효음료류	52
9-7. 인삼·홍삼음료	53
9-8. 기타음료	54
(1) 혼합음료	54
(2) 음료베이스	56
10. 특수용도식품	59
10-1. 조제유류, 10-2. 영아용 조제식, 10-3. 성장기용 조제식, 10-4. 영·유아용 이유식,	
10-5. 특수의료용도등식품 (3) 유당백 알레르기 영·유아용 조제식,	
(4) 영·유아용 특수조제식품	59
10-5. 특수의료용도등식품 (1) 환자용 식품	65
10-5. 특수의료용도등식품 (2) 선천성 대사질환자용 식품	66
10-6. 체중조절용 조제식품	67
10-7. 임신·수유부용식품	68
11. 장류	69
(1) 한식메주, (2) 개량메주	69
(3) 한식간장, (4) 양조간장, (5) 산분해간장, (6) 효소분해간장, (7) 혼합간장	69
(8) 한식된장	69
(9) 된장	70
(10) 고추장, (11) 춘장, (13) 혼합장	70
(12) 청국장	70
(14) 기타장류	70
12. 조미식품	71
12-1. 식초	71
12-2. 소스류	71
(1) 복합조미식품	71
(2) 마요네즈	71
(3) 토마토케첩	72

(4) 소스	73
12-3. 카레(커리)	74
12-4. 고춧가루 또는 실고추	74
12-5. 향신료가공품	74
(1) 천연향신료	74
(2) 향신료조제품	74
12-6. 식염	76
(1) 천일염	76
(2) 제제소금(제제조소금), (3) 태움·용융소금, (4) 정제소금, (5) 기타소금 ..	76
(6) 가공소금	76
13. 절임류 또는 조림류	77
13-1. 김치류	77
13-2. 절임류	77
(1) 절임식품	77
(2) 당절임	79
13-3. 조림류	81
14. 주류	82
14-1. 발효주류	82
(1) 탁주	82
(2) 약주	82
(3) 청주	82
(4) 맥주	83
(5) 과실주	84
14-2. 증류주류	85
(1) 소주	85
(2) 위스키	86
(3) 브랜디	87
(4) 일반증류주	87
(5) 리큐르	88
14-3. 기타주류	89

15. 농산가공식품류	91
15-1. 전분류	91
(1) 전분	91
(2) 전분가공품	91
15-2. 밀가루류	92
15-3. 땅콩 또는 결과류가공품류	92
(1) 땅콩 버터	92
(2) 땅콩 또는 결과류가공품	92
15-4. 시리얼류	93
15-5. 찌쌀	93
15-6. 효소식품	94
15-7. 기타 농산가공품류	94
(1) 과·채가공품	94
(2) 곡류가공품	94
(3) 두류가공품	95
(4) 서류가공품	96
(5) 기타 농산가공품	97
16. 식육가공품 및 포장육	98
16-1. 햄류	98
16-2. 소시지류	98
16-3. 베이컨류, 16-4. 건조저장육류	99
16-5. 양념육류	99
16-6. 식육추출가공품	100
16-7. 식육함유가공품	100
16-8. 포장육	100
17. 알가공품	101
17-1. 알가공품	101
17-2. 알함유가공품	101
18. 유가공품	102
18-1. 우유류	102

18-2. 가공유류	102
(1) 강화우유, (2) 유산균첨가우유, (3) 유당분해우유	102
(4) 가공유	102
18-3. 산양유	102
18-4. 발효유류	102
18-5. 버터유, 18-6. 농축유류	102
18-7. 유크림류	102
(1) 유크림	102
(2) 가공유크림	102
18-8. 버터류	103
18-9. 치즈류	104
(1) 자연치즈	104
(2) 가공치즈	104
18-10. 분유류	105
18-11. 유청류, 18-12. 유당, 18-13. 유단백가수분해식품	105
19. 수산가공식품류	106
19-1. 어육가공품류	106
(1) 어육살, (2) 연육, (3) 어육반제품, (4) 어묵	106
(5) 어육소시지	106
(6) 기타 어육가공품	107
19-2. 젓갈류	107
(1) 젓갈	107
(2) 양념젓갈	108
(3) 액젓	109
(4) 조미액젓	109
19-3. 건포류	109
(1) 조미건어포	109
(2) 건어포, 기타건포류	110
19-4. 조미김, 19-5. 한천	110
19-6. 기타 수산물가공품	110
20. 동물성가공식품류	112

20-1. 기타식육 또는 기타알제품	112
(1) 기타식육 또는 기타알	112
(2) 기타 동물성가공식품	112
20-2. 곤충가공식품, 20-3. 자라가공식품, 20-4. 추출가공식품	112
21. 벌꿀 및 화분가공품류	112
21-1. 벌꿀류, 21-2. 로얄젤리류, 21-3. 화분가공식품	112
22. 즉석식품류	113
22-1. 생식류	113
22-2. 즉석섭취·편의식품류	113
(1) 즉석섭취식품	113
(2) 신선편의식품	113
(3) 즉석조리식품	113
22-3. 만두류	114
(1) 만두	114
(2) 만두피	114
23. 기타식품류	115
23-1. 효모식품	115
23-2. 기타가공품	115
나. 건강기능식품	116
다. 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 별도로 구분하고 있는 식품	120

가. 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품 유형

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
1. 과자류, 빵류 또는 떡류		
1. 과자류, 빵류 또는 떡류 (1) 과자		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만으로 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.1 g/kg 이하	
	0.5 g/kg 이하	빵튀기에 한함
산성알루미늄인산나트륨 황산알루미늄칼륨 황산알루미늄암모늄 염기성알루미늄인산나트륨	0.1 g/kg 이하 (알루미늄으로서) * 같이 사용할 때에는 알루미늄으로서 합계가 0.1 g/kg 이하	과자 제조용 믹스 포함
수크랄로스	1.8 g/kg 이하	
스테아릴젖산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	한과류 제외
스테아릴젖산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	한과류 제외
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.2 g/kg 이하	한과에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	한과에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세틸팜칼륨	2.5 g/kg 이하	
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
아스파탐	5.0 g/kg 이하	과자 제조용 믹스 포함
이초산나트륨	0.05% 이하	
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
1. 과자류, 빵류 또는 떡류 (2) 캔디류		
동클로로필 동클로로필린나트륨 동클로로필린칼륨	0.05 g/kg 이하 (동으로서)	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만으로 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.5 g/kg이하	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세실팜칼륨	1.0 g/kg 이하	
L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하	
이초산나트륨	0.1% 이하	
프로필렌글리콜	2% 이하	
피마자유	0.5 g/kg 이하	이형제 목적에 한하여 사용
흑당근추출색소	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
1. 과자류, 빵류 또는 떡류 (3) 추잉껌		
검레진	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	검기초제 목적에 한함
네오탐	1.0 g/kg 이하	
동클로로필 동클로로필린나트륨 동클로로필린칼륨	0.05 g/kg 이하 (동으로서)	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.4 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.4 g/kg 이하	
사카린나트륨	1.2 g/kg 이하	
수크랄로스	2.6 g/kg 이하	
식용색소적색제102호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.05 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세설팜칼륨	5.0 g/kg 이하	
에스테르검	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
초산비닐수지	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	검기초제 목적에 한함
탈크	5.0% 이하	
폴리부텐	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	검기초제 목적에 한함

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
폴리이소부틸렌	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	검기초제 목적에 한함
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
1. 과자류, 빵류 또는 떡류 (4) 빵류		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산칼슘	1.75% 이하 (칼슘으로서)	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만으로 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.17 g/kg이하	
산성알루미늄인산나트륨 황산알루미늄칼륨 황산알루미늄암모늄 염기성알루미늄인산나트륨	0.1 g/kg 이하(알루미늄으로서) * 같이 사용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1 g/kg 이하	빵류 제조용 믹스 포함
스테아릴젖산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	빵류 제조용 믹스 포함
스테아릴젖산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	빵류 제조용 믹스 포함
L-시스테인염산염	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	빵류 제조용 믹스 포함
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.05 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
아스파탐	5.0 g/kg 이하	빵류 제조용 믹스 포함
유동파라핀	0.15% 이하 (이형제로서)	
이초산나트륨	0.4% 이하	
프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	2.5 g/kg 이하 (프로피온산으로서)	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
1. 과자류, 빵류 또는 떡류 (5) 떡류		
네오탐	0.033 g/kg 이하	
사카린나트륨	0.2 g/kg이하	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.05 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.05 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
2. 빙과류		
2-1. 아이스크림류 (1) 아이스크림, (2) 저지방아이스크림, (3) 아이스밀크, (4) 샤베트, (5)비유지방아이스크림		
사카린나트륨	0.1 g/kg이하	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세설팜칼륨	1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	2.5% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
2-2. 아이스크림믹스류 (1) 아이스크림믹스, (2) 저지방아이스크림믹스, (3) 아이스밀크믹스, (4) 샤베트믹스, (5) 비유지방아이스크림믹스		
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세설팜칼륨	1.0 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

2-3. 병과

사카린나트륨	0.1 g/kg이하	
식용색소적색제3호	0.15 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.15 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.15 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.15 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.15 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.15 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.05 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.15 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
아세틸팔칼륨	1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류		
3-1. 코코아가공품류 (1) 코코아매스, (2) 코코아버터, (3) 코코아분말		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
3-1. 코코아가공품류 (4) 기타 코코아가공품		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.5 g/kg이하	
식용색소적색제102호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.45 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.45 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.45 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.45 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.45 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.45 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.45 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.45 g/kg 이하('22.1.1 시행)
실리코알루미늄산나트륨	0.5 g/kg 이하 (알루미늄으로서)	
L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하	
암모늄포스파타이드	10 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
3-2. 초콜릿류 (1) 초콜릿, (2) 밀크초콜릿, (3) 화이트초콜릿, (4) 준초콜릿, (5) 초콜릿가공품		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.5 g/kg이하	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.6 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.45 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하	
암모늄포스파타이드	10 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
4. 당류		
4-1. 설탕류 (1) 설탕		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.020 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
4-1. 설탕류 (2) 기타설탕		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.020 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
4-2. 당시럽류		
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
4-3. 올리고당류 (1) 올리고당, (2) 올리고당가공품		
4-4. 포도당		
4-5. 과당류 (1) 과당, (2) 기타과당		
(품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		
4-6. 엷류 (1) 물엷		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.20 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
4-6. 엷류 (2) 기타엷		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.20 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
4-6. 엷류 (3) 텍스트린 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		
4-7. 당류가공품		
네오탐	0.100 g/kg 이하	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.3 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	시럽상 또는 페이스트상에 한함
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.1 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
5. 잼류		
5. 잼류 (1) 잼		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
네오탐	0.070 g/kg 이하	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산 칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산 메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로 피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로 피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산 으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하	
수크랄로스	0.4 g/kg 이하	
아세실팜칼륨	1.0 g/kg 이하	
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	1.0 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시 안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산 나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량, 소브산 으로서 사용량, 파라옥시안식향산 으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	1.0 g/kg 이하 (파라옥시안식향산으로서) * 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하	
프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	1.0 g/kg 이하 (프로피온산으로서) * 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
5. 잼류 (2) 기타잼		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
네오탐	0.070 g/kg 이하	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하	
수크랄로스	0.4 g/kg 이하	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.25 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.4 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세실팜칼륨	1.0 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	1.0 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하	
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	1.0 g/kg 이하 (파라옥시안식향산으로서) * 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하	
프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	1.0 g/kg 이하 (프로피온산으로서) * 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
6. 두부류 또는 목류		
6. 두부류 또는 목류 (1) 두부, (2) 유바, (3) 가공두부		
조제해수염화마그네슘	응고제 목적에 한함	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
6. 두부류 또는 목류 (4) 목류		
(품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
7. 식용유지류		
7-1. 식물성유지류 (1) 콩기름(대두유), (2) 옥수수기름(옥배유), (3) 채종유(유채유 또는 카놀라유), (4) 미강유(현미유), (5) 참기름, (6) 추출참깨유, (7) 들기름, (8) 추출들깨유, (9) 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유), (10) 해바라기유, (11) 목화씨기름(면실유), (12) 땅콩기름(낙화생유), (13) 올리브유, (14) 팜유류, (15) 야자유, (16) 고추씨기름, (17) 기타식물성유지		
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하	
메타규산나트륨	여과보조제 목적으로 사용, 최종 식품 완성 전에 제거	
물식자산프로필	0.1 g/kg 이하	
부탄	유지성분의 추출 목적	
수소	경화처리 목적	
아세톤	유지성분을 분별하는 목적 (다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야 함)	
L-아스코빌스테아레이트 L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 L-아스코빌 스테아레이트로서 사용량과 아스코빌 팔미테이트로서 사용량의 합계가 0.5g/kg 이하	
옥시스테아린	0.125% 이하	
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
이초산나트륨	0.1% 이하	
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
헥산	0.005 g/kg 이하 (헥산으로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
7-2. 동물성유지류 (1) 식용우지, (2) 식용돈지, (3) 원료우지, (4) 원료돈지, (5) 어유, (6) 기타동물성유지		
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하	
몰식자산프로필	0.1 g/kg 이하	
부탄	유지성분의 추출 목적	
아세톤	유지성분을 분별하는 목적 (다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야 함)	
L-아스코빌스테아레이트 L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 L-아스코빌 스테아레이트로서 사용량과 아스코빌 팔미테이트로서 사용량의 합계가 0.5 g/kg 이하	
옥시스테아린	0.125% 이하	
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
헥산	0.005 g/kg 이하 (헥산으로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
7-3. 식용유지가공품 (1) 혼합식용유		
니켈	1.0 mg/kg 이하	경화공정 중 촉매 목적
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하	
메타규산나트륨	여과보조제 목적으로 사용, 최종 식품 완성 전에 제거	
몰식자산프로필	0.1 g/kg 이하	
부탄	유지성분의 추출 목적	
수소	경화처리 목적	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
아세톤	유지성분을 분별하는 목적 (다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야 함)	
L-아스코빌스테아레이트 L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 L-아스코빌스테아레이트로서 사용량과 아스코빌팔미테이트로서 사용량의 합계가 0.5 g/kg 이하	
옥시스테아린	0.125% 이하	
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
이초산나트륨	0.1% 이하	
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
헥산	0.005 g/kg 이하 (헥산으로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
7-3. 식용유지가공품 (2) 향미유		
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하	
메타규산나트륨	여과보조제 목적으로 사용, 최종 식품 완성 전에 제거	
물식자산프로필	0.1 g/kg 이하	
부탄	유지성분의 추출 목적	
수소	경화처리 목적	
아세톤	유지성분을 분별하는 목적 (다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야 함)	
L-아스코빌스테아레이트 L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 L-아스코빌스테아레이트로서 사용량과 아스코빌팔미테이트로서 사용량의 합계가 0.5 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
옥시스테아린	0.125% 이하	
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
이초산나트륨	0.1% 이하	
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
프로필렌글리콜	2% 이하	
헥산	0.005 g/kg 이하 (헥산으로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
7-3. 식용유지가공품 (3) 가공유지		
니켈	1.0 mg/kg 이하	경화공정 중 촉매 목적
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하	
메타규산나트륨	여과보조제 목적으로 사용, 최종 식품 완성 전에 제거	
메톡사이드나트륨	최종식품 완성 전에 분해하여야 하며, 분해물로 생성된 메틸알콜은 제거하여야 한다.	
몰식자산프로필	0.1 g/kg 이하	
부탄	유지성분의 추출 목적	
수소	경화처리 목적	
아세톤	유지성분을 분별하는 목적 (다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야 함)	
L-아스코빌스테아레이트 L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 L-아스코빌 스테아레이트로서 사용량과 아스코빌 팔미테이트로서 사용량의 합계가 0.5 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
옥시스테아린	0.125% 이하	
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
이초산나트륨	0.1% 이하	
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
헥산	0.005 g/kg 이하 (헥산으로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
7-3. 식용유지가공품 (4) 쇼트닝		
니켈	1.0 mg/kg 이하	
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하	
메타규산나트륨	여과보조제 목적으로 사용, 최종 식품 완성 전에 제거	
물식자산프로필	0.1 g/kg 이하	
부탄	유지성분의 추출 목적	
수소	경화처리 목적	
아세톤	유지성분을 분별하는 목적 (다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야 함)	
L-아스코빌스테아레이트 L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 L-아스코빌 스테아레이트로서 사용량과 아스코빌 팔미테이트로서 사용량의 합계가 0.5 g/kg 이하	
옥시스테아린	0.125% 이하	
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
이초산나트륨	0.1% 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
헥산	0.005 g/kg 이하 (헥산으로서 잔류량)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
7-3. 식용유지가공품 (5) 마가린		
니켈	1.0 mg/kg 이하	경화공정 중 촉매 목적
데히드로초산나트륨	0.5 g/kg 이하 (데히드로초산으로서)	
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하	
메타규산나트륨	여과보조제 목적으로 사용, 최종 식품 완성 전에 제거	
몰식자산프로필	0.1 g/kg 이하	
부탄	유지성분의 추출 목적	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산 칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산 으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산 으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하	
수소	경화처리 목적	
아세톤	유지성분을 분별하는 목적 (다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야 함)	
L-아스코빌스테아레이트 L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 L-아스코빌 스테아레이트로서 사용량과 아스코빌 팔미테이트로서 사용량의 합계가 0.5 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	1.0 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하이며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하	
옥시스테아린	0.125% 이하	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.1g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하	
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
이초산나트륨	0.1% 이하	
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
헥산	0.005 g/kg 이하 (헥산으로서 잔류량)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
7-3. 식용유지가공품 (6) 모조치즈		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
부탄	유지성분의 추출 목적	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
아세톤	유지성분을 분별하는 목적 (다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야 함)	
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
헥산	0.005 g/kg 이하 (헥산으로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
7-3. 식용유지가공품 (7) 식물성크립		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
네오탐	0.065 g/kg 이하	
부탄	유지성분의 추출 목적	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
스테아릴젖산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
스테아릴젖산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
실리코알루미늄산나트륨	0.6 g/kg 이하 (알루미늄으로서)	
아세톤	유지성분을 분별하는 목적 (다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야 함)	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
프로필렌글리콜	1% 이하	
헥산	0.005 g/kg 이하 (헥산으로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
7-3. 식용유지가공품 (8) 기타식용유지가공품		
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하	
메타규산나트륨	여과보조제 목적으로 사용, 최종 식품 완성 전에 제거	
몰식자산프로필	0.1 g/kg 이하	
부탄	유지성분의 추출 목적	
수소	경화처리 목적	
식용색소적색제3호	0.5 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세톤	유지성분을 분별하는 목적 (다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야 함)	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
L-아스코빌스테아레이트 L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 L-아스코빌스테아레이트로서 사용량과 아스코빌팔미테이트로서 사용량의 합계가 0.5 g/kg 이하	
옥시스테아린	0.125% 이하	
이소프로필알콜	0.01 g/kg 이하 (이소프로필알콜로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
이초산나트륨	0.1% 이하	
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
헥산	0.005 g/kg 이하 (헥산으로서 잔류량)	유지성분의 추출 목적
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
8. 면류		
8. 면류 (1) 생면, (2) 숙면, (3) 건면		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
스테아릴젖산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
프로필렌글리콜	2% 이하	
황산알루미늄암모늄 황산알루미늄칼륨	0.2 g/kg 이하(알루미늄으로서) * 같이 사용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.2 g/kg 이하	제조용 믹스 포함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
8. 면류 (4) 유당면		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
스테아릴젖산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	2% 이하	
황산알루미늄암모늄 황산알루미늄칼륨	0.2 g/kg 이하(알루미늄으로서) * 같이 사용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.2 g/kg 이하	제조용 믹스 포함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
9. 음료류		
9-1. 다류 (1) 침출차, (3) 고품차		
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
아세설팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	카페인 제거 목적
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-1. 다류 (2) 액상차		
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
아세설팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	카페인 제거 목적
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-2. 커피		
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하 (다만, 5배 이상 희석하여 사용하는 것은 1.0 g/kg 이하)	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
식용색소적색제3호 식용색소적색제40호 식용색소청색제1호 식용색소황색제4호	0.1 g/kg 이하 * 같이 사용할 때는 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하	표면장식에 한함 (접객업소에서 제조하는 커피에 적용)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
아세틸팔미트산염	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
초산에틸	0.01 g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	카페인 제거 목적
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-3. 과일·채소류음료 (1) 농축과·채즙(또는 과·채분)		
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
네오탐	0.065 g/kg 이하	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서) 0.150 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	농축과일즙에 대하여 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품에 한함
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하 (다만, 5배 이상 희석하여 사용하는 것은 1.0 g/kg 이하)	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산 칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산 으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산 으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하	농축과일즙에 한함
수소	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
아세틸팔미트산염	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 다만, 농축과일즙의 경우 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하	비가열 제품 제외
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.035 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하	캔 또는 병제품에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-3. 과일·채소류음료 (2) 과·채주스		
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서) 0.150 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	과일주스로서 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품에 한함
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하 (다만, 5배 이상 희석하여 사용하는 것은 1.0 g/kg 이하)	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하	
수소	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
L-시스테인염산염	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	과일주스에 한함

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
아세틸팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산 칼슘과 병용할 때에는 안식향산 으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하	비가열 제품 제외
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.035 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티. 에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하	캔 또는 병제품에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-3. 과일·채소류음료 (3) 과·채음료		
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하 (다만, 5배 이상 희석하여 사용하는 것은 1.0 g/kg 이하)	
수소	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소녹색제3호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하(식용색소적색제40호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소청색제1호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소청색제2호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소황색제4호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소황색제5호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세틸팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 g/kg 이하 (안식향산으로서)	비가열 제품 제외
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.035 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티. 에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하	캔 또는 병제품에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-4. 탄산음료류 (1) 탄산음료		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하 (다만, 5배 이상 희석하여 사용하는 것은 1.0 g/kg 이하)	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.5 g/kg 이하 (소브산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5 g/kg 이하	
수소	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소녹색제3호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하(식용색소적색제40호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소청색제1호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소황색제4호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소황색제5호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세설팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 다만, 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5 g/kg 이하	
에스테르검	0.10 g/kg 이하	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.035 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하	캔 또는 병제품에 한함
카페인	0.015% 이하 (다만, 최종적으로 탄산음료에 해당되는 제품으로서 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 음료베이스는 0.075% 이하)	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-4. 탄산음료류 (2) 탄산수		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하 (다만, 5배 이상 희석하여 사용하는 것은 1.0 g/kg 이하)	
수소	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하(식용색소적색제40호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소청색제1호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
아세설팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.035 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티. 에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하	캔 또는 병제품에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-5. 두유류 (1) 원액두유, (2) 가공두유		
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하 (다만, 5배 이상 희석하여 사용하는 것은 1.0 g/kg 이하)	
수소	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
아세설팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.035 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티. 에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하	캔 또는 병제품에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-6. 발효음료류 (1) 유산균음료, (2) 효모음료, (3) 기타발효음료		
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.05 g/kg 이하 (소브산으로서)	살균한 것은 제외

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
수소	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
아세설팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.035 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티. 에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하	캔 또는 병제품에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-7. 인삼·홍삼음료		
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수소	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
아세설팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 파라옥시안식향산에틸 또는 파라 옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.035 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티. 에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하	캔 또는 병제품에 한함

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.1 g/kg 이하 (파라옥시안식향으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-8. 기타음료 (1) 혼합음료		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하 (다만, 5배 이상 희석하여 사용하는 것은 1.0 g/kg 이하)	
수소	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소녹색제3호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하(식용색소적색제40호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소청색제1호로서) (다만, 회색하여 음용하는 제품에 있어서는 회색한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소청색제2호로서) (다만, 회색하여 음용하는 제품에 있어서는 회색한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소황색제4호로서) (다만, 회색하여 음용하는 제품에 있어서는 회색한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소황색제5호로서) (다만, 회색하여 음용하는 제품에 있어서는 회색한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
실리코알루미늄산나트륨	0.4 g/kg 이하 (알루미늄으로서)	
아세실팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 회색하여 음용하는 제품에 있어서는 회색한 것으로서)	
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하	분말제품 제외
에스테르검	0.10 g/kg 이하	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.035 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하	캔 또는 병제품에 한함
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.1 g/kg 이하 (파라옥시안식향산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하	분말제품 제외

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
9-8. 기타음료 (2) 음료베이스		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하 (다만, 5배 이상 희석하여 사용하는 것은 1.0 g/kg 이하)	
수소	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소녹색제3호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.05 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하(식용색소적색제2호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하(식용색소적색제40호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있 어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소청색제1호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소청색제2호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소황색제4호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하(식용색소황색제5호로서) (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
실리코알루미늄산나트륨	0.4 g/kg 이하 (알루미늄으로서)	
아세실팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 파라옥시안식향산에틸 또는 파라 옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하	분말제품 제외
에스테르검	0.10 g/kg 이하	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.035 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티. 에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하	캔 또는 병제품에 한함
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.1 g/kg 이하 (파라옥시안식향산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산 칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하	분말제품 제외

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
10. 특수용도식품		
10-1. 조제유류 (1) 영아용 조제유, (2) 성장기용 조제유 10-2. 영아용 조제식 10-3. 성장기용 조제식 10-4. 영·유아용 이유식 10-5. 특수의료용도등식품 (3) 유단백 알레르기 영·유아용 조제식 (4) 영·유아용 특수조제식품 ※ 동 식품유형은 영·유아 대상 섭취 식품으로 사용대상 식품첨가물을 별도로 설정·관리 (「식품첨가물의 기준 및 규격」 II. 5. 다.)하고 있으며, 아래의 식품첨가물만 사용 가능함 (「III. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준」은 적용하지 않음).		
구아검	2 g/kg 이하	
	10 g/kg 이하	영·유아용 이유식에 한함
5'-구아닐산이나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
구연산	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
구연산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
구연산삼나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
구연산철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
구연산철암모늄	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
구연산칼륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
구연산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루코아밀라아제	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
글루콘산칼륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글리세로인산칼륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글리세로인산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글리세린지방산에스테르	9 g/kg 이하	
니코틴산	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
니코틴산아미드	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
락토페린농축물	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
레시틴	5 g/kg 이하	
	15 g/kg 이하	영·유아용 이유식에 한함
L-로이신	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
로커스트콩검	2 g/kg 이하	
	10 g/kg 이하	영·유아용 이유식에 한함
5'-리보뉴클레오티드이나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
5'-리보뉴클레오티드칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
리소짐	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
말토게닉아밀라아제	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-메티오닌	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
몰리브덴산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	유단백 알레르기 영·유아용 조제식품 및 영·유아용 특수조제식에 한함
몰리브덴산암모늄	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	유단백 알레르기 영·유아용 조제식품 및 영·유아용 특수조제식에 한함
뮤신	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
바닐라추출물	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
바닐린	0.05 g/kg 이하	
	0.07 g/kg 이하	영·유아용 이유식에 한함
L-발린	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
변성전분	5 g/kg 이하 60 g/kg 이하	영·유아용 이유식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제 식품에 한함
분말비타민A	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비오틴	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비타민B ₁ 염산염	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비타민B ₁ 질산염	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비타민B ₁₂	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비타민B ₂	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비타민B ₂ 인산에스테르나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비타민B ₆ 염산염	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비타민C	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비타민D ₂	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비타민D ₃	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비타민E	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
비타민K ₁	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
산화마그네슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
산화아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
산화칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
셀렌산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	영·유아용 이유식은 제외
수산화마그네슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수산화칼륨	최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.	
수산화칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-시스틴	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
5'-시티딜산	0.125 g/kg 이하	
5'-시티딜산이나트륨	0.142 g/kg 이하	
5'-아데닐산	0.075 g/kg 이하	
아라비아검	2 g/kg 이하 10 g/kg 이하	영·유아용 이유식에 한함
L-아르지닌	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
α-아밀라아제(비세균성)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
α-아밀라아제(세균성)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
아셀렌산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	영·유아용 이유식은 제외
L-아스코브산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-아스코브산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-아스코빌팔미테이트	0.05 g/kg 이하 0.2 g/kg 이하	영·유아용 이유식에 한함
에틸바닐린	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
염화마그네슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
염화마그네슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
염화망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
염화칼륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
염화칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
염화콜린	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
염화크롬	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	유단백 알레르기 영·유아용 조제식품 및 영·유아용 특수조제식에 한함
엽산	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
요오드칼륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
요오드산칼륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
5'-우리딜산이나트륨	0.099 g/kg 이하	
유성비타민A지방산에스테르	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
이노시톨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
5'-이노신산이나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-이소로이신	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
인산	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
인산철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
제일인산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-주석산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
전해철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
젖산	2 g/kg 이하	
젖산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
젖산철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
젖산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
제삼인산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
제삼인산마그네슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
제삼인산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
제이인산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
제이인산마그네슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
제이인산칼륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
제이인산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
제일인산칼륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
제일인산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
젤라틴	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
주석산수소콜린	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
카라기난	1 g/kg 이하	
β-카로틴	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-카르니틴	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
카제인	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
카제인나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
타우린	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
탄산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
탄산마그네슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
탄산수소나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
탄산수소칼륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
탄산칼륨(무수)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
탄산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
d-토코페롤(혼합형)	0.03 g/kg 이하	
d-α-토코페릴아세테이트	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
dl-α-토코페릴아세테이트	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-트레오닌	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-트립토판	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-티로신	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
판토텐산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-페닐알라닌	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
펙틴	10 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
푸마르산제일철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
프로테아제(식물성)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
피로인산제이철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
피로인산철나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
헴철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
환원철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산마그네슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산제일철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-히스티딘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
10-5. 특수의료용도등식품 (1) 환자용 식품		
구연산제일철나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
네오탐	0.033 g/kg 이하	
폴리브텐산나트륨 폴리브텐산암모늄	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
불화나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	환자용 균형영양식에 한함

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
비타민K ₁	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
셀렌산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
아세설팜칼륨	0.5 g/kg 이하	
아셀렌산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
아스파탐	1.0 g/kg 이하	
염화크롬	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
5'-우리딜산이나트륨	8 g/kg 이하	
황산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
10-5. 특수의료용도등식품 (2) 선천성 대사질환자용 식품		
구연산제일철나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
네오탐	0.033 g/kg 이하	
몰리브덴산나트륨 몰리브덴산암모늄	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
비타민K ₁	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
셀렌산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.4 g/kg 이하	
아세설팜칼륨	0.5 g/kg 이하	
아셀렌산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	영·유아용 특수조제식품 제외
아스파탐	1.0 g/kg 이하	
염화크롬	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
10-6. 체중조절용 조제식품		
글루콘산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
네오탐	0.065 g/kg 이하	
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔	0.05 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.05 g/kg 이하	
사카린나트륨	0.3 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
수크랄로스	0.32 g/kg 이하	
아세실팜칼륨	0.45 g/kg 이하	
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
아스파탐	0.8 g/kg 이하	
황산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
10-7. 임신·수유부용식품		
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
11. 종류		
11. 종류 (1) 한식메주, (2) 개량메주		
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
11. 종류 (3) 한식간장, (4) 양조간장, (5) 산분해간장, (6) 효소분해간장, (7) 혼합간장		
글리실리진산이나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 파라옥시안식향산에틸 또는 파라 옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.25 g/kg 이하(파라옥시안식향산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산 칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
11. 종류 (8) 한식된장		
글리실리진산이나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
11. 장류 (9) 된장		
글리실리진산이나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.30 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
11. 장류 (10) 고추장, (11) 춘장, (13) 혼합장		
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
11. 장류 (12) 청국장		
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	비건조 제품에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
11. 장류 (14) 기타장류		
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
12. 조미식품		
12-1. 식초 (1) 발효식초, (2) 희석초산		
네오탐	0.012 g/kg	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.10 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.1 g/L 이하 (파라옥시안식향으로서)	
폴리비닐피로리돈	0.04 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
12-2. 소스류 (1) 복합조미식품		
네오탐	0.032 g/kg 이하	
사카린나트륨	1.5 g/kg 이하	
실리코알루미늄산나트륨	1.0 g/kg 이하 (알루미늄으로서)	
L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
12-2. 소스류 (2) 마요네즈		
네오탐	0.070 g/kg	
디부틸히드록시톨루엔	0.06 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
부틸히드록시아니솔	0.14 g/kg 이하	
사카린나트륨	0.16 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg (소브산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하	
L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하	
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	1.0 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.075 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.075 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
12-2. 소스류 (3) 토마토케첩		
네오탐	0.070 g/kg	
사카린나트륨	0.16 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.5 g/kg(소브산으로서)	
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
12-2. 소스류 (4) 소스		
네오탐	0.070 g/kg	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.30 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.16 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하(소브산으로서) * 파라옥시안식향산메틸 또는 파라 옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 파라옥시 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.2 g/kg 이하	
스테아릴젖산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세실팜칼륨	1.0 g/kg 이하	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.075 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티. 에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.075 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
이초산나트륨	0.25% 이하	
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.2 g/kg 이하(파라옥시안식향산으로서) * 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.2 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
12-3. 카레(커리) (1) 카레(커리)분, (2) 카레(커리) (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		
12-4. 고춧가루 또는 실고추 (1) 고춧가루, (2) 실고추 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		
12-5. 향신료가공품 (1) 천연향신료		
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
12-5. 향신료가공품 (2) 향신료조제품		
네오탐	0.012 g/kg 이하	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.20 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	건조제품 제외
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제102호	0.5 g/kg 이하	고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.5 g/kg 이하	고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
12-6. 식염 (1) 천일염		
규산마그네슘 규산칼슘 이산화규소	2% 이하 * 같이 사용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 2% 이하	고결방지제 용도에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
12-6. 식염 (2) 재제소금(재제조소금), (3) 태움·용융소금, (4) 정제소금, (5) 기타소금		
규산마그네슘 규산칼슘 이산화규소	2% 이하 * 같이 사용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 2% 이하	고결방지제 용도에 한함
페로시아나트륨 페로시아칼륨 페로시아화칼슘	0.010 g/kg 이하(페로시아이온으로서) * 같이 사용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 페로시아이온으로서 0.010 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
12-6. 식염 (6) 가공소금		
규산마그네슘 규산칼슘 이산화규소	2% 이하 * 같이 사용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 2% 이하	고결방지제 용도에 한함
실리코알루미늄산나트륨	1.0 g/kg 이하(알루미늄으로서)	
페로시아나트륨 페로시아칼륨 페로시아화칼슘	0.010 g/kg 이하(페로시아이온으로서) * 같이 사용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 페로시아이온으로서 0.010 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
13. 절임류 또는 조림류		
13-1. 김치류 (1) 김치속, (2) 김치		
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
13-2. 절임류 (1) 절임식품		
네오탐	0.100 g/kg 이하	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	1.0 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg (소브산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산 칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산 으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산 으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.5 g/kg 이하	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.2 g/kg 이하	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세설팜칼륨	1.0 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	1.0 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.22 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.22 g/kg 이하	오이초절임, 양배추초절임에 한함
프로필렌글리콜	1% 이하	
황산알루미늄암모늄 황산알루미늄칼륨	0.5 g/kg 이하 (알루미늄으로서) * 병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.5 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
13-2. 절임류 (2) 당절임		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	1.0 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.5 g/kg (소브산으로서)	건조당절임 제외
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제102호	0.5 g/kg 이하	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.2 g/kg 이하	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아세틸팔칼륨	1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
13-3. 조립류		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	농산물을 주원료로 한 것에 한함
사카린나트륨	1.0 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	농산물을 주원료로 한 것에 한함
아세설팜칼륨	2.5 g/kg 이하	농산물을 주원료로 한 것에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
14. 주 류		
14-1. 발효주류 (1) 탁주		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
사카린나트륨	0.08 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.2 g/kg 이하 (소브산으로서)	
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
14-1. 발효주류 (2) 약주		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.2 g/kg 이하 (소브산으로서)	
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
14-1. 발효주류 (3) 청주		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	주정을 첨가한 경우 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.2 g/kg 이하	주정을 첨가한 경우 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	주정을 첨가한 경우 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	주정을 첨가한 경우 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	주정을 첨가한 경우 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	주정을 첨가한 경우 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	주정을 첨가한 경우 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	주정을 첨가한 경우 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	주정을 첨가한 경우 제외 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
14-1. 발효주류 (4) 맥주		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
변성호프추출물	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102	0.2 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
지베렐린산	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	발효주용 및 증류주용의 맥아 제조 목적에 한함
폴리비닐피로리돈	0.01 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
황산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
14-1. 발효주류 (5) 과일주		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.350 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
사카린나트륨	0.08 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.2 g/kg 이하 (소브산으로서)	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.2 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
진주빛색소	0.3% 이하	
폴리비닐피로리돈	0.06 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
황산동	1 mg/kg 이하 (동으로서)	포도주에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
14-2. 증류주류 (1) 소주		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
사카린나트륨	0.08 g/kg 이하	
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
14-2. 증류주류 (2) 위스키		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.2 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
지베렐린산	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	발효주용 및 증류주용의 맥아 제조 목적에 한함
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
14-2. 증류주류 (3) 브랜드		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.2 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
14-2. 증류주류 (4) 일반증류주		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.2 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
진주빛색소	0.3% 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
14-2. 증류주류 (5) 리큐르		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.2 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
진주빛색소	0.3% 이하	
폴리비닐피로리돈	0.06 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
14-3. 기타주류		
금박	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.2 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
지베렐린산	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	발효주용 및 증류주용의 맥아 제조 목적에 한함
프로필렌글리콜	1% 이하	
황산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
15. 농산가공식품류		
15-1. 전분류 (1) 전분		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
15-1. 전분류 (2) 전분가공품		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.15 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
황산알루미늄암모늄 황산알루미늄칼륨	0.2 g/kg 이하(알루미늄으로서) * 같이 사용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.2 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
15-2. 밀가루류 (1) 밀가루, (2) 영양강화 밀가루		
과산화벤조일(희석)	0.3 g/kg 이하	
과황산암모늄	0.3 g/kg 이하	
L-시스테인염산염	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
아조디카르본아미드	45 mg/kg 이하	
염소	2.5 g/kg 이하	
이산화염소(수)	30 mg/kg 이하	빵류 제조용 밀가루에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류 (1) 땅콩 버터		
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.1 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티. 에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류 (2) 땅콩 또는 견과류가공품		
네오탐	0.033 g/kg 이하	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
프로필렌글리콜	5% 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
황산알루미늄암모늄 황산알루미늄칼륨	0.1 g/kg 이하(알루미늄으로서) * 같이 사용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1 g/kg 이하	밤에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
15-4. 시리얼류		
글루콘산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
네오탐	0.160 g/kg 이하	
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.05 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.05 g/kg 이하	
사카린나트륨	0.1 g/kg 이하	
수크랄로스	1.0 g/kg 이하	
아세실팜칼륨	1.2 g/kg 이하	
아스파탐	1.0 g/kg 이하	
황산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
15-5. 찌쌀		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
15-6. 효소식품 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		
15-7. 기타 농산가공품류 (1) 과·채가공품		
네오탐	0.100 g/kg 이하	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서) (단, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품의 경우에는 0.150 g/kg 미만 잔류)	
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
황산알루미늄암모늄 황산알루미늄칼륨	0.1 g/kg 이하(알루미늄으로서) * 같이 사용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
15-7. 기타 농산가공품류 (2) 곡류가공품		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.20 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	옥배유 제조용으로서 옥수수 배아를 100% 원료로 한 제품에 한함
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
15-7. 기타 농산가공품류 (3) 두류가공품		
니신	0.025 g/kg 이하	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
식용색소적색제102호	0.2 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.2 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.2 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.2 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.2 g/kg 이하('22.1.1 시행)
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
15-7. 기타 농산가공품류 (4) 서류가공품		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서) 0.50 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서) 0.90 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	건조감자, 곤약분 제외 건조감자인 경우 곤약분인 경우
스테아릴젖산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
식용색소적색제102호	0.2 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.2 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.2 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.2 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.2 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.2 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.2 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.05 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.2 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.365 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.365 g/kg 이하	냉동감자에 한함

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
프로필렌글리콜	1% 이하	
황산알루미늄암모늄 황산알루미늄칼륨	0.1 g/kg 이하 (알루미늄으로서) * 같이 사용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1 g/kg 이하	고구마에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
15-7. 기타 농산가공품류 (5) 기타 농산가공품		
네오탐	0.033 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
16. 식육가공품 및 포장육		
16-1. 햄류 (1) 햄, (2) 생햄, (3) 프레스햄		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	0.07 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	
이초산나트륨	0.1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
16-2. 소시지류 (1) 소시지, (2) 발효소시지, (3) 혼합소시지		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.05 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.05 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.03 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.025 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	0.07 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	
이초산나트륨	0.1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
16-3. 베이컨류, 16-4. 건조저장육류		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	0.07 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	
이초산나트륨	0.1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
16-5. 양념육류 (1) 양념육, 분쇄가공육제품, (3) 갈비가공품, (4) 천연케이싱		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	0.07 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	
이초산나트륨	0.1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
16-6. 식육추출가공품 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		
16-7. 식육함유가공품		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	0.07 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	
이초산나트륨	0.1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
16-8. 포장육 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
17. 알가공품류		
17-1. 알가공품 (1) 전란액, (2) 난황액, (3) 난백액, (4) 전란분, (5) 난황분, (6) 난백분, (7) 알가열제품, (8) 피단		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
이초산나트륨	0.1% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
17-2. 알함유가공품 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
18. 유가공품		
18-1. 우유류 (1) 우유, (2) 환원유 18-2. 가공우유류 (1) 강화우유, (2) 유산균첨가우유, (3) 유당분해우유		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
18-2. 가공우유류 (4) 가공유		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
아세설팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
18-3. 산양유		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
18-4. 발효유류 (1) 발효유, (2) 농후발효유, (3) 크림발효유, (4) 농후크림발효유, (5) 발효버터유, (6) 발효유분말		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
수크랄로스	0.40 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
아세설팜칼륨	0.50 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
18-5. 버터유		
18-6. 농축유류 (1) 농축우유, (2) 탈지농축우유, (3) 가당연유, (4) 가당탈지연유, (5) 가공연유		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
18-7. 유크림류 (1) 유크림		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
네오탄	0.065 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
18-7. 유크림류 (2) 가공유크림		
규산마그네슘 규산칼슘 이산화규소	1% 이하 * 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하	자동판매기용 분말 제품에 한함, 고결방지제 용도에 한함
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
네오탄	0.065 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
18-8. 버터류 (1) 버터, (2) 가공버터, (3) 버터오일		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
데히드로초산나트륨	0.5 g/kg 이하 (데히드로초산으로서)	
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 g/kg 이하 * 병용할 때에는 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하	
몰식자산프로필	0.1 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
18-9. 치즈류 (1) 자연치즈		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
나타마이신	표면에 한하여 사용 사용량은 1 mg/dm ² 이하이어야 하며, 표면으로부터 깊이 5 mm 이상에서는 검출되어서는 아니 된다 * 분쇄된 형태로 표면을 산출할 수 없을 때에는 0.020 g/kg 이하	
네오탐	0.033 g/kg 이하	
데히드로초산나트륨	0.5 g/kg 이하 (데히드로초산으로서)	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	3.0 g/kg 이하 (소브산으로서) * 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 프로피온산 으로서 사용량의 합계가 3.0 g/kg 이하	
스테아릴젖산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
질산나트륨 질산칼륨	0.05 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	
프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	3.0 g/kg 이하 (프로피온산으로서) * 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산 칼륨과 병용할 때에는 프로피온산 으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 3.0 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
18-9. 치즈류 (2) 가공치즈		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
나타마이신	표면에 한하여 사용 사용량은 1 mg/dm ² 이하이어야 하며, 표면으로부터 깊이 5 mm 이상에서는 검출되어서는 아니 된다 * 분쇄된 형태로 표면을 산출할 수 없을 때에는 0.020 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
네오탐	0.033 g/kg 이하	
니신	250 mg/kg 이하	
데히드로초산나트륨	0.5 g/kg 이하 (데히드로초산으로서)	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	3.0 g/kg 이하 (소브산으로서) * 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 프로피온산 으로서 사용량의 합계가 3.0 g/kg 이하	
스테아릴젖산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
질산나트륨 질산칼륨	0.05 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	
프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	3.0 g/kg 이하 (프로피온산으로서) * 소브산, 소브산칼슘 또는 소브산 칼륨과 병용할 때에는 프로피온산 으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 3.0 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
18-10. 분유류 (1) 전지분유, (2) 탈지분유, (3) 가당분유, (4) 혼합분유		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
규산마그네슘 규산칼슘 이산화규소	1% 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 1% 이하	자동판매기용에 한함, 고결 방지제 용도에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
18-11. 유청류 (1) 유청, (2) 농축유청, (3) 유청단백분말		
18-12. 유당		
18-13. 유단백가수분해식품		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
19. 수산가공품류		
19-1. 어육가공품류 (1) 어육살, (2) 연육, (3) 어육반제품, (4) 어묵		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
사카린나트륨	0.1 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
19-1. 어육가공품류 (5) 어육소시지		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
사카린나트륨	0.1 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
아질산나트륨	0.05 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
19-1. 어육가공품류 (6) 기타 어육가공품		
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
사카린나트륨	0.1 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
황산알루미늄암모늄 황산알루미늄칼륨	0.1 g/kg 이하(알루미늄으로서) * 같이 사용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
19-2. 젓갈류 (1) 젓갈		
사카린나트륨	1.0 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	성게젓에 한함
	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	식염함량 8% 이하의 제품에 한함
식용색소적색제102호	0.5 g/kg 이하	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.03 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소적색제3호	0.5 g/kg 이하	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아질산나트륨	0.005 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	명란젓, 연어알젓에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

19-2. 젓갈류 (2) 양념젓갈

사카린나트륨	1.0 g/kg 이하	
소브산	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	성게젓에 한함
소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	식염함량 8% 이하의 제품에 한함
식용색소적색제102호	0.5 g/kg 이하	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.03 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.5 g/kg 이하	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	명란젓에 한함 다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
아질산나트륨	0.005 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	명란젓, 연어알젓에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
19-2. 젓갈류 (3) 액젓		
사카린나트륨	1.0 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	식염함량 8% 이하의 제품에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
19-2. 젓갈류 (4) 조미액젓		
네오탐	0.012 g/kg 이하	
사카린나트륨	1.0 g/kg 이하	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	식염함량 8% 이하의 제품에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
19-3. 건포류 (1) 조미건어포		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
사카린나트륨	0.1 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
19-3. 건포류 (2) 건어포, (3) 기타건포류		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
19-4. 조미김, 19-5. 한천 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		
19-6. 기타 수산물가공품		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	새우, 냉동생게 제외
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.5 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.5 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.2 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
황산알루미늄암모늄 황산알루미늄칼륨	0.2 g/kg 이하 (알루미늄으로서) * 같이 사용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.2 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
20. 동물성가공식품류		
20-1. 기타식육 또는 기타알제품 (1) 기타식육 또는 기타알 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		
20-1. 기타식육 또는 기타알제품 (2) 기타 동물성가공식품		
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	기타 동물성가공식품 중 기타 식육 함유 제품에 한함
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	0.07 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	기타 동물성가공식품 중 기타 식육 함유 제품에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
20-2. 곤충가공식품 20-3. 자라가공식품 (1) 자라분말, (2) 자라분말제품, (3) 자라유제품 20-4. 추출가공식품 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		
21. 벌꿀 및 화분가공품류		
21-1. 벌꿀류 (1) 벌집꿀, (2) 벌꿀, (3) 사양벌집꿀, (4) 사양벌꿀 21-2. 로얄젤리류 (1) 로열젤리, (2) 로열젤리제품 21-3. 화분가공식품 (1) 가공화분, (2) 화분함유제품 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
22. 즉석식품류		
22-1. 생식류 (1) 생식제품, (2) 생식함유제품 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		
22-2. 즉석섭취·편의식품류 (1) 즉석섭취식품		
네오탐	0.033 g/kg 이하	
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.05 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.05 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.3 g/kg 이하('22.1.1 시행)
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
22-2. 즉석섭취·편의식품류 (2) 신선편의식품 (품목별 사용기준 설정된 식품첨가물 없음, 동 책자 II.의 목록에 등재된 식품첨가물 사용 가능)		
22-2. 즉석섭취·편의식품류 (3) 즉석조리식품		
네오탐	0.032 g/kg 이하	
이초산나트륨	0.05% 이하	수프에 한함
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
22-3. 만두류 (1) 만두		
식용색소적색제102호	0.5 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.1 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
프로필렌글리콜	1.2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
22-3. 만두류 (2) 만두피		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.030 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
스테아릴젖산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-아스코빌팔미테이트	0.5 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	1.2% 이하	
황산알루미늄암모늄 황산알루미늄칼륨	0.2 g/kg 이하 (알루미늄으로서) * 병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.2 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
23. 기타식품류		
23-1. 효모식품		
네오타ם	0.065 g/kg 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
23-2. 기타가공품		
식용색소적색제102호	0.2 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.5 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.45 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.5 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.4 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.5 g/kg 이하('22.1.1 시행)
L-아스코빌팔미테이트	1.0 g/kg 이하	
프로필렌글리콜	2% 이하	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		

나. 건강기능식품

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
건강기능식품		
구연산제일철나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산망간	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
글루콘산철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
네오탐	0.09 g/kg 이하	
라우릴황산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
메틸알콜	잔류량 0.05 g/kg 이하	건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적에 한하여 사용
메틸테트라히드로엽산글루코사민	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
폴리브덴산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
폴리브덴산암모늄	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
부탄	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적에 한하여 사용
비타민K ₁	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
사카린나트륨	1.2 g/kg 이하	
셀렌산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서) * 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.5 g/kg 이하	알로에전잎(겔포함) 제품에 한함 단, 두가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품성분의 배합비율을 적용
	2.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	알로에전잎(겔포함) 제품을 제외한 액상 제품에 한함
수크랄로스	1.25 g/kg 이하	
아세실팜칼륨	2.0 g/kg 이하 (다만, 희석하여 음용하는 제품은 6.0 g/kg 이하)	
아세톤	잔류량 0.03 g/kg 이하	
아셀렌산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-아스코빌스테아레이트	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
L-아스코빌팔미테이트	건강기능식품 기준 및 규격에 따름	
아스파탐	5.5 g/kg 이하	
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.5 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하	알로에전잎(겔포함) 제품에 한함 단, 두가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품성분의 배합비율을 적용
염화크롬	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
이소프로필알콜	잔류량 0.05 g/kg 이하	건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적에 한하여 사용
초산에틸	잔류량 0.05 g/kg 이하	건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적에 한하여 사용

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
프로필렌글리콜	2% 이하 (다만, 희석하여 음용하는 건강기능식품은 희석한 것으로서 0.3% 이하)	
핵산	잔류량 0.005 g/kg 이하	건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적에 한하여 사용
황산동	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
황산아연	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
동 책자 'II. 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준'에 등재된 식품첨가물		
건강기능식품의 정제의 제피 또는 캡슐		
가교카복시메틸셀룰로오스나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	피막제 목적에 한함
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.6 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
폴리비닐알콜	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	피막제 목적에 한함

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
폴리비닐피로리돈	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	피막제 목적에 한함
폴리에틸렌글리콜	10 g/kg 이하 * 사용량은 정제 또는 캡슐제의 총 중량 기준으로서 적용	피막제 목적에 한함

다. 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 별도로 구분하고 있는 식품

< 해당 식품의 정의 >

- “건조감자”란 생감자를 절단해서 가열한 다음 그대로 건조한 것이거나 분말, 과립, 박편 형태 등의 제품도 포함된다.
- “건조과일류”란 귤감, 건살구와 같이 과일류를 원형 그대로 건조한 것이거나, 감, 배, 자두 등의 과일을 주원료로 하여 과일 고유의 수분함량이 40% 이하가 되도록 건조 등의 가공공정을 거친 것으로 슬라이스, 칩(chips) 형태 등의 제품도 포함된다.
- “건조채소류” 또는 “건조버섯류”란 각각 시금치 등 채소류 또는 표고버섯 등 버섯류를 주원료로 하여 채소류 또는 버섯류 고유의 수분함량이 40% 이하가 되도록 건조 등의 가공공정을 거친 것을 말한다.
- “곤약분”이란 구약나물의 뿌리줄기를 가공하여 만든 것을 말한다.
- “과실류의 저장품, 채소류의 저장품”이란 과일·채소류를 건조, 절임 등의 방법으로 가공하여 캔, 병 등에 저장한 것을 말한다.
- “망고처트니”란 껍질 벗긴 망고를 자르거나 조각내거나 분쇄한 다음 설탕, 과·채류, 식초, 마늘 등을 혼합하여 가열·가공한 것을 말한다.
- “박고지”란 박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다.
- “뽕튀기”란 곡류, 서류 등의 원료에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 압착·가열·팽윤 등의 과정을 거친 과자를 말한다.
- “설탕대체식품”이란 설탕을 대체하여 커피, 홍차 등에 직접 넣어 사용하는 것을 말한다.
- “어패류”란 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제1. 총칙 4. 식품원재료 분류 2) 동물성 원료의 어류 및 연체류를 말한다.
- “어패건제품”이란 어패류를 생것 또는 절임, 삶기 또는 찌기, 굽기 등의 처리를 한 것을 건조하여 수분함량이 50% 이하가 되도록 가공공정을 거친 것을 말하며, 훈연 건조한 오징어 또는 문어제품, 식염, 장류, 설탕 등으로 조미한 건조어패류 및 말린대구를 조미한 형태 등의 제품을 말한다.
- “어패냉동품”이란 어패류를 제조·가공한 식품(어육가공품은 제외) 및 절단한 선어패류(생굴 제외)를 동결한 것으로 용기포장에 담겨진 것을 말한다.
- “어패염장품”이란 어패류에 식염을 뿌리거나, 어패류를 식염수에 담그거나 적신 것으로 장기간의 보존을 목적으로 한 것이 아닌 선어패류(어육중의 염분농도 3% 이하의 것)는 제외한다.
- “올리브가공품”이란 올리브 과실을 식염, 간장, 식초 또는 기름 등에 절이거나 이를 혼합하여 가공한 것을 말한다.

- “플라워페이스트”란 소맥분, 전분, 견과류 또는 그 가공품, 코코아, 초콜릿, 커피, 과즙, 서류, 콩류 또는 채소류를 주원료로 하여 이에 설탕, 식용유지, 식용우지, 식용돈지, 분유, 계란 등을 가하고 가열살균한 페이스트상으로 식품에 사용되는 것을 말한다.

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
건조감자		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.50 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
건조과일류		
	1.0 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	2.0 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	건조살구의 경우
	0.20 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	건조코코넛의 경우
	해당 고시의 기준에 따름	「대한민국약전」(식약처 고시) 또는 「대한민국약전외한약 (생약)규격집」(식약처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용 가능한 과일류(건조한 것에 한함)
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.5 g/kg (소브산으로서)	
유동파라핀	0.02% 이하(이형제로서)	
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.265 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용용할 때에는 사용량의 합계가 0.265 g/kg 이하	바나나에 한함

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
건조농·임산물		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	해당 고시의 기준에 따름	「대한민국약전」(식약처 고시) 또는 「대한민국약전외한약 (생약)규격집」(식약처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용 가능한 식물성 원료(건조한 것에 한함)
건조버섯류		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.50 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	「대한민국약전」(식약처 고시) 또는 「대한민국약전외한약 (생약)규격집」(식약처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용 가능한 버섯류(건조한 것에 한함)
	해당 고시의 기준에 따름	
건조채소류		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.50 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	「대한민국약전」(식약처 고시) 또는 「대한민국약전외한약 (생약)규격집」(식약처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용 가능한 채소류(건조한 것에 한함)
	해당 고시의 기준에 따름	
유동파라핀	0.02% 이하(이형제로서)	
곤약		
삼이산화철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
곤약분		
식품첨가물	사용량 기준	제한사항
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.90 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
과일류, 채소류		
과산화초산	0.080 g/kg 이하 (HEDP 0.0048 g/kg 이하)	최종식품 완성 전에 식품 표면으로부터 침지액 또는 분무액을 털어내거나 흘려 내리도록 하여야 한다.
몰포린지방산염	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	표피에 피막제 목적에 한하여 사용
오존수	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	최종식품의 완성 전에 제거
유동파라핀	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	표피에 피막제 목적에 한하여 사용
이산화염소(수)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	살균 목적에 한하여 사용. 최종식품의 완성 전에 제거
차아염소산나트륨 차아염소산수 차아염소산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용 * 차아염소산나트륨은 함께에 사용할 수 없음	살균 목적에 한하여 사용. 최종식품의 완성 전에 제거
초산비닐수지	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	표피에 피막제 목적에 한하여 사용
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.012 g/kg 이하 (파라옥시안식향산으로서)	표피부분에 한함
과일류, 채소류의 저장품		
동클로로필 동클로로필린나트륨 동클로로필린칼륨	0.1 g/kg 이하(동으로서)	
난백		
스테아릴젖산칼슘	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
냉동생계		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.10 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	껍질을 벗긴 살로서

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
다시마		
동클로로필 동클로로필린나트륨 동클로로필린칼륨	무수물에 대하여 0.15 g/kg 이하 (동으로서)	
당밀		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.30 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
대구알염장품		
질산칼륨	0.2 g/kg 미만 잔류 (아질산이온으로서)	
망고처트니		
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.25 g/kg 이하 (안식향산으로서) * 파라옥시안식향산메틸 또는 파라 옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하	
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.25 g/kg 이하 (파라옥시안식향산으로서) * 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산 칼슘 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 파라옥시안식향산 으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하	
바나나(꼭지의 절단면)		
삼이산화철	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
박고지		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	5.0 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	
병조림식품		
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.25 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하	
빵 튀기		
사카린나트륨	0.5 g/kg 이하	
새우		
메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨	0.10 g/kg 미만 잔류 (이산화황으로서)	껍질을 벗긴 살로서
식육(가금류)		
과산화초산	2.0 g/kg 이하 (HEDP 0.136 g/kg 이하)	최종식품 완성 전에 식품 표면으로부터 침지액 또는 분무액을 털어내거나 흘려 내리도록 하여야 한다.
식육(포유류)		
과산화초산	1.8 g/kg 이하 (HEDP 0.024 g/kg 이하)	최종식품 완성 전에 식품 표면으로부터 침지액 또는 분무액을 털어내거나 흘려 내리도록 하여야 한다.
어패건제품		
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
어패냉동품(생식용 냉동선어패류, 생식용굴은 제외)의 첨가액		
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	1 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 1 g/kg 이하	
어패염장품		
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 g/kg 이하 * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하	
올리브가공품		
글루콘산철	0.15 g/kg 이하 (철로서)	
완두콩통조림 중의 한천		
동클로로필 동클로로필린나트륨 동클로로필린칼륨	0.0004 g/kg 이하 (동으로서)	
설탕대체식품		
수크랄로스	12 g/kg 이하	
아세설팜칼륨	15 g/kg 이하	
옥수수(삶거나 쪄낸 것에 한함)		
사카린나트륨	0.2 g/kg 이하	
정제류		
탈크	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	표면처리제 목적
피마자유	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	피막제 목적
초산비닐수지의 용제		
초산에틸	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
캡슐류		
가교카복시메틸셀룰로스나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	피막제 목적에 한함
라우릴황산나트륨	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	
식용색소녹색제3호 식용색소녹색제3호알루미늄레이크	0.6 g/kg 이하 (식용색소녹색제3호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제102호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제2호 식용색소적색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제3호	0.3 g/kg 이하	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소적색제40호 식용색소적색제40호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소적색제40호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제1호 식용색소청색제1호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제1호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소청색제2호 식용색소청색제2호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소청색제2호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제4호 식용색소황색제4호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제4호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
식용색소황색제5호 식용색소황색제5호알루미늄레이크	0.3 g/kg 이하 (식용색소황색제5호로서)	다른 식용색소와 같이 사용할 경우, 식용색소의 총합은 0.6 g/kg 이하('22.1.1 시행)
유동파라핀	0.6% 이하 (이형제로서)	
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	1.0 g/kg 이하 (파라옥시안식향산으로서)	
폴리비닐알콜	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	피막제 목적에 한함
폴리비닐피로리돈	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용	피막제 목적에 한함

식품첨가물	사용량 기준	제한사항
폴리에틸렌글리콜	10 g/kg 이하 * 사용량은 정제 또는 캡슐제의 총 중량 기준으로서 적용	피막제 목적에 한함
프로필렌글리콜	1% 이하	
콜라겐케이싱		
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.1 g/kg 이하 (소브산으로서)	
통조림식품		
이.디.티.에이.이나트륨 이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.25 g/kg 이하 (무수이.디.티.에이.이나트륨으로서) * 같이 사용할 때에는 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하	
튀김 제조용 믹스		
염기성알루미늄인산나트륨 산성알루미늄인산나트륨 황산알루미늄암모늄 황산알루미늄칼륨	0.1 g/kg 이하 (알루미늄으로서) * 같이 사용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1 g/kg 이하	
플라워페이스트		
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 g/kg 이하 (소브산으로서)	
아세셀팜칼륨	1.0 g/kg 이하	

Ⅱ 식품에 일반적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준

○ 아래의 식품첨가물은 「식품첨가물의 기준 및 규격」 고시의 Ⅱ. 2. 1)의 규정에 따라 사용대상 식품에 제한받지 않으나(다만, 제한사항이 있는 경우에는 제한 내용에 맞게 사용), 해당 식품첨가물은 식품에 기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량으로 사용하여야 합니다.

* 다만, 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품은 제외

○ 또한, 「식품의 기준 및 규격」 등 다른 규정에서 식품첨가물 사용을 제한하고 있는 경우라면, 동 목록에 포함된 식품첨가물이라도 사용이 제한될 수 있습니다.

품목명	제한사항
가티검	
감색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
감초추출물	
개미산	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
개미산게라닐	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
개미산시트로넬릴	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
개미산이소아밀	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
게라니올	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
결정 셀룰로스	
계피산	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
계피산메틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
계피산에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.

품목명	제한사항
계피알데히드	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
계피알콜	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
고량색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품[식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
과산화수소	최종식품의 완성 전에 분해하거나 또는 제거하여야 한다.
구아검	
5'-구아닐산이나트륨	
구연산	
구연산망간	
구연산삼나트륨	
구연산철	
구연산철암모늄	
구연산칼륨	
구연산칼슘	
국	
규산마그네슘	여과보조제로 사용하는 경우, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.
규산칼슘	여과보조제로 사용하는 경우, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.
규소수지	거품을 없애는 목적에 한하여 사용하여야 한다. 규소수지의 사용량은 규소수지로서 식품 1kg에 대하여 0.05g 이하이어야 한다.
규조토	식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 토탈크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성 광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%) 이하이어야 한다.
β -글루카나아제	
글루코노- δ -락톤	
글루코만난	
글루코사민	
α -글루코시다아제	
글루코아밀라아제	
글루코오스산화효소	
글루코오스이성화효소	

품목명	제한사항
글루콘산	
글루콘산나트륨	
글루콘산마그네슘	
글루콘산칼륨	
글루콘산칼슘	빵류 이외의 식품에 1% 이하(칼슘으로서)로 사용하여야 한다. 다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.
글루타미나아제	
L-글루타민	
L-글루탐산	
L-글루탐산나트륨	
L-글루탐산암모늄	
L-글루탐산칼륨	
글리세로인산칼륨	
글리세로인산칼슘	칼슘으로서 식품의 1% 이하이어야 한다. 다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.
글리세린	
글리세린지방산에스테르	
글리신	
금박	주류, 잼류 이외의 식품에 대하여 외부 코팅 또는 외부 장식에 한함
김색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
나린진	
낙산	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
낙산부틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
낙산에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
낙산이소아밀	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
γ-노나락톤	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
니코틴산	식육, 선어패류(신선한 어패류를 말한다)에 사용하여서는 아니 된다
니코틴산아미드	식육, 선어패류(신선한 어패류를 말한다)에 사용하여서는 아니 된다
담마검	
데칸산에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
데칸알	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.

품목명	제한사항
데칸올	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
텍스트라나아제	
텍스트란	
디벤조일티아민	
디벤조일티아민염산염	
5'-디아미나아제	
디아스타아제	
라우린산	
L-라이신	
L-라이신염산염	
락색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
락타아제	
락토페린농축물	
락티톨	
레시틴	
L-로이신	
로진	
로커스트콩검	
루틴	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
리나롤	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
5'-리보뉴클레오티드이나트륨	
5'-리보뉴클레오티드칼슘	
D-리보오스	
리소짐	
리파아제	

품목명	제한사항
마리골드색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
만니톨	
말토게닉아밀라아제	
말토트리오히드로라아제	
말톨	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
D-말티톨	
말티톨시럽	
메타인산나트륨	
메타인산칼륨	
DL-메티오닌	
L-메티오닌	
메틸 β -나프틸케톤	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
메틸셀룰로스	식품의 2% 이하(카복시메틸셀룰로스나트륨, 카복시메틸셀룰로스칼슘 또는 카복시메틸스타치나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)이어야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.
N-메틸안트라닐산메틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
메틸에틸셀룰로스	
dl-멘톨	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
l-멘톨	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
물식자산	
무궁화색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
뮤신	
미리스트산	
미세섬유상셀룰로스	
밀납	

품목명	제한사항
바닐린	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
L-발린	
백도토	식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 텔크, 펄라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.
베리류색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
베타글리코시다아제	
베타인	
벤즈알데히드	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
벤질알콜	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
벤토나이트	식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 텔크, 펄라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.
변성전분	
붕산화추출물	
분말비타민A	
분말셀룰로스	
분지글리코실트랜스퍼라아제	
비오틴	
비타민B ₁₂	
비타민B ₁ 나프탈린-1,5-디설폰산염	
비타민B ₁ 라우릴황산염	
비타민B ₁ 로단산염	
비타민B ₁ 염산염	
비타민B ₁ 질산염	
비타민B ₂	
비타민B ₂ 인산에스테르나트륨	

품목명	제한사항
비타민B ₆ 염산염	
비타민C	
비타민D ₂	
비타민D ₃	
비타민E	
비트레드	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
빙초산	
DL-사과산	
DL-사과산나트륨	
사일리움씨드검	
사프란색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
산성백토	<p>식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다.</p> <p>다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 톨크, 펄라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.</p>
산성피로인산나트륨	
산성피로인산칼슘	
산소	
산화마그네슘	
산화아연	
산화칼슘	
살리실산메틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
석유왁스	

품목명	제한사항
L-세린	
세스퀴탄산나트륨	
셀룰라아제	
소르비탄지방산에스테르	
D-소비톨	
D-소비톨액	
수산	최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.
수산화나트륨	최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.
수산화나트륨액	최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.
수산화마그네슘	
수산화암모늄	
수산화칼륨	최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.
수산화칼슘	
수용성안나토	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품[식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한함)
수크랄로스	과자, 추잉껌, 잼류, 음료류, 가공유, 발효유류, 설탕대체식품, 시리얼류, 특수의료용도등식품, 체중조절용 조제식품, 건강기능식품 이외의 식품에서 사용량 : 0.58g/kg 이하
셀락	
스모크향	<p>착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.</p> <p>다만, 음료류(다류, 커피 제외)에 사용하여서는 아니 된다.</p>
스테비올배당체	설탕, 포도당, 물엿, 벌꿀류에 사용하여서는 아니 된다.
스테아린산	
스테아린산마그네슘	
스테아린산칼슘	
스피룰리나색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초

품목명	제한사항
L-시스테인염산염	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
L-시스틴	
시아너트색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
시클로텍스트린	
시클로텍스트린시럽	
시클로헥산프로피온산알릴	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
시트랄	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
시트로넬랄	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
시트로넬롤	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
심황색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
쌀겨왁스	
아니스알데히드	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
아디프산	
아라비노갈락탄	
아라비아검	
L-아르지닌	
아미드펙틴	
α -아밀라아제	
β -아밀라아제	
α -아밀신남알데히드	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
아산화질소	
아세설팜칼륨	과자, 조림류(농산물을 주원료로 한 것에 한함), 추잉껌, 소스, 캔디류, 잼류, 절임류, 빙과, 아이스크림류, 아이스크림믹스류, 플라워페이스트, 음료류, 가공유, 발효유류, 설탕대체식품, 시리얼류, 특수의료용도등식품, 체중조절용 조제식품, 건강기능식 이외의 식품 중 사용량 : 0.35g/kg 이하

품목명	제한사항
α -아세트락테이트디카복실리아제	
아세트초산에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
아세트페논	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
L-아스코브산나트륨	
L-아스코브산칼슘	
아스파라지나아제	
L-아스파라진	
L-아스파르트산	
β -아포-8'-카로티날	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품[식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순 가공품(탈피, 절단등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
안나토색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
안트라닐산메틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
알긴산	
알긴산나트륨	
알긴산암모늄	
알긴산칼륨	
알긴산칼슘	
알긴산프로필렌글리콜	식품의 1% 이하로 사용하여야 한다.
DL-알라닌	
L-알라닌	
알파갈락토시다아제	

품목명	제한사항
알팔파추출색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
암모니아	암모니아는 최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.
양파색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
에리스리톨	
에리토브산	산화방지제 목적에 한하여 사용하여야 한다.
에리토브산나트륨	산화방지제 목적에 한하여 사용하여야 한다.
에틸바닐린	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
에틸셀룰로스	
엑소말토테트라히드로라아제	
염산	최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.
염화마그네슘	
염화망간	
염화암모늄	
염화제이철	
염화칼륨	
염화칼슘	
염화콜린	
엽산	
γ -오리자놀	

품목명	제한사항
오징어먹물색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
옥탄산에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
옥틸알데히드	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
올레인산	
올레인산나트륨	
요오드산칼륨	
요오드칼륨	
용성비타민P	
우레아제	
우유응고효소	
γ -운데카락톤	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
유게놀	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
유성비타민A지방산에스테르	
유카추출물	
유틀리프톨	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
이노시톨	
5'-이노신산이나트륨	
이리단백	
이산화규소	이산화규소는 고결방지제, 거품제거제 및 여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 여과보조제로 사용하는 경우 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다. 고결방지제 또는 거품제거제의 경우 가공유크림(자동판매기용 분말 제품에 한함), 분유류(자동판매기용에 한함), 식염 이외의 식품에는 2% 이하로 사용하여야 한다.
이산화탄소	

품목명	제한사항
이산화티타늄	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품[식육류, 어패류, 채소류, 과일류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 식빵, 카스텔라 3. 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말 4. 잼류 5. 유가공품(아이스크림류, 아이스크림믹스류 제외) 6. 식육가공품(소시지류, 식육추출가공품 제외) 7. 알가공품 8. 어육가공품(어육소시지 제외) 9. 두부류, 묵류 10. 식용유지류(모조치즈, 식물성크림, 기타 식용유지가공품 제외) 11. 면류 12. 다류 13. 커피 14. 과일·채소류음료(과·채음료 제외) 15. 두유류 16. 발효음료류 17. 인삼·홍삼음료 18. 장류 19. 식초 20. 토마토케첩 21. 카레 22. 고춧가루, 실고추 23. 천연향신료 24. 복합조미식품 25. 마요네즈 26. 김치류 27. 젓갈류 28. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 절임제품은 제외) 29. 단무지 30. 조림류 31. 땅콩 또는 견과류가공품류 32. 조미김 33. 벌꿀류 34. 즉석조리식품 35. 레토르트식품 36. 특수용도식품 37. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐은 제외)
이소길초산에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
이소길초산이소아밀	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
L-이소로이신	
이소말트	

품목명	제한사항
이소유게놀	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
이소티오시안산알릴	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
이소프로필알콜	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
α -이오논	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
β -이오논	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
이온교환수지	최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.
이타콘산	
인베르타아제	
인산	
인산철	
자단향색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
자당지방산에스테르	
자몽종자추출물	
자일라나아제	
D-자일로오스	
자일리톨	
자주색고구마색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)

품목명	제한사항
자주색옥수수색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
자주색참마색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
잔탄검	
적무색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
적양배추색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
전해철	
젖산	

품목명	제한사항
젖산나트륨	
L-젖산마그네슘	
젖산철	
젖산칼륨	
젖산칼슘	
제삼인산나트륨	
제삼인산마그네슘	
제삼인산칼륨	
제삼인산칼슘	칼슘으로서 식품의 1% 이하로 사용하여야 한다. 다만, 특수용도 식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.
제이인산나트륨	
제이인산마그네슘	
제이인산암모늄	
제이인산칼륨	
제이인산칼슘	칼슘으로서 식품의 1% 이하로 사용하여야 한다. 다만, 특수용도 식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.
제일인산나트륨	
제일인산암모늄	
제일인산칼륨	
제일인산칼슘	칼슘으로서 식품의 1% 이하로 사용하여야 한다. 다만, 특수용도 식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.
젤라틴	
젤란검	
종국	
DL-주석산	
L-주석산	
DL-주석산나트륨	
L-주석산나트륨	
DL-주석산수소칼륨	
L-주석산수소칼륨	
주석산수소콜린	
주석산칼륨나트륨	
질소	액체로서 사용하는 경우, 최종식품에 액체가 잔류하여서는 아니 된다.

품목명	제한사항
차즈기색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품〔식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)〕 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
차추출물	
차카테킨	
참깨유불검화물	
철클로로필린나트륨	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품〔식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)〕 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
초산	
초산게라닐	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
초산나트륨	
초산리나릴	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
초산벤질	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
초산부틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
초산시트로넬릴	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
초산신나밀	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
초산에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
초산이소아밀	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
초산칼슘	
초산페닐에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.

품목명	제한사항
치자적색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
치자청색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
치자황색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
카나우바왁스	
카라기난	
카라멜색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류(고형차 및 희석하여 음용하는 액상차는 제외) 3. 인삼성분 및 홍삼성분이 함유된 다류 4. 커피 5. 고춧가루, 실고추 6. 김치류 7. 고추장, 조미고추장 8. 인삼 또는 홍삼을 원료로 사용한 건강기능식품
카라야검	

품목명	제한사항
카로틴	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품〔식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)〕 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
β -카로틴	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품[식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
L-카르니틴	
카민	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품[식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
카복시메틸셀룰로스나트륨	식품의 2% 이하(메틸셀룰로스, 카복시메틸셀룰로스칼슘 또는 카복시메틸스타치나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)로 사용하여야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.
카복시메틸셀룰로스칼슘	식품의 2% 이하(메틸셀룰로스, 카복시메틸셀룰로스나트륨 또는 카복시메틸스타치나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)로 사용하여야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.
카복시메틸스타치나트륨	식품의 2% 이하(메틸셀룰로스, 카복시메틸셀룰로스나트륨 또는 카복시메틸셀룰로스칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)로 사용하여야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.
카제인	
카제인나트륨	

품목명	제한사항
카제인칼륨	
카제인칼슘	
카카오색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
카탈라아제	
카프론산알릴	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
카프릭산	
카프릴산	
칸텔릴라왁스	
커드란	
케르세틴	
코치닐추출색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
켈라야추출물	
클로로필	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
키토사나아제	
키토산	
키틴	
타라검	

품목명	제한사항
타마린드검	
타마린드색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
타우린	
탄나아제	
탄닌산	
탄산나트륨	
탄산마그네슘	
탄산수소나트륨	
탄산수소암모늄	
탄산수소칼륨	
탄산암모늄	
탄산칼륨(무수)	
탄산칼슘	
탈크	<p>여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제등) 목적에 한하여 사용하여야 한다.</p> <p>다만, 여과보조제로 사용하는 경우 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성 백토, 탈크, 펄라이트, 활성탄 등 다른 불용성 광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%) 이하이어야 한다.</p>
테아닌	
토마토색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
토마틴	
d- <i>a</i> -토코페롤	
d-토코페롤(혼합형)	
d- <i>a</i> -토코페릴아세테이트	
dl- <i>a</i> -토코페릴아세테이트	

품목명	제한사항
d- α -토코페릴호박산	
트라가칸스검	
트랜스글루코시다아제	
트랜스글루타미나아제	
DL-트레오닌	
L-트레오닌	
트리아세틴	
트립신	
DL-트립토판	
L-트립토판	
L-티로신	
파라메틸아세토페논	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
파프리카추출색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
파피아색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
판크레아틴	
판토텐산나트륨	
판토텐산칼슘	칼슘으로서 식품의 1% 이하로 사용하여야 한다. 다만, 특수용도 식품 및 건강기능식품인 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.
팔미트산	
퍼라이트	<p>식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다.</p> <p>다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 탈크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%) 이하이어야 한다.</p>

품목명	제한사항
퍼셀레란	
DL-페닐알라닌	
L-페닐알라닌	
페닐초산에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
페닐초산이소부틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
페롤린산	
펙티나아제	
펙틴	
펙신	
포도과즙색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
포도과피색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
포도종자추출물	
포스포디에스테라아제	
포스포리파아제	
폴리감마글루탐산	
폴리글리시톨시럽	
폴리텍스트로스	
ε-폴리리신	
폴리비닐폴리피로리돈	여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.
폴리소르베이트20	
폴리소르베이트60	
폴리소르베이트65	
폴리소르베이트80	
폴리아크릴산나트륨	식품의 0.2% 이하로 사용하여야 한다.

품목명	제한사항
폴리인산나트륨	
폴리인산칼륨	
푸마르산	
푸마르산일나트륨	
푸마르산제일철	
폴루라나아제	
폴루란	
프로테아제	
프로피온산	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
프로피온산벤질	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
프로피온산에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
프로피온산이소아밀	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
프로필렌글리콜	식품첨가물의 희석제, 유화제, 안정제로 사용된 경우에는 최종 식품의 2% 이하로 사용하여야 한다.
프로필렌글리콜지방산에스테르	
L-프롤린	
피로인산나트륨	
피로인산제이철	
피로인산철나트륨	
피로인산칼륨	
피칸너트색소	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
피틴산	특수용도식품, 건강기능식품에 사용하여서는 아니 된다.
피페로날	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
향신료올레오레진류	아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 고춧가루, 실고추 3. 김치류 4. 고추장, 조미고추장 5. 식초
헤미셀룰라아제	
헤스페리딘	
헥사논산에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
헴철	

품목명	제한사항
헵타논산에틸	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
호박산	
호박산이나트륨	
홍국색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
홍국황색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
홍화적색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)
홍화황색소	<p>아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초
환원철	

품목명	제한사항
활성탄	식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 톨크, 펄라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성 물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.
황산	최종식품의 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.
황산나트륨	
황산마그네슘	
황산망간	
황산암모늄	
황산제일철	
황산칼륨	
황산칼슘	
효모	
효모추출물	
효소분해레시틴	
효소분해사과추출물	
효소처리루틴	
효소처리스테비아	설탕, 포도당, 물엿, 벌꿀류에 사용하여서는 아니 된다.
효소처리헤스페리딘	
히드록시시트로넬랄	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
히드록시시트로넬랄디메틸아세탈	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
히드록시프로필메틸셀룰로스	
히드록시프로필셀룰로스	
L-히스티딘	
L-히스티딘염산염	
히알루론산	
천연향료	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
합성향료	착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.
청관제	식품 제조 또는 가공용 스팀의 제조를 위해 사용되는 보일러의 청관의 목적에 한하여 사용하여야 한다.

Ⅲ

식품첨가물의 일반사용기준

- 아래의 식품첨가물의 일반사용기준은 「식품첨가물의 기준 및 규격」 고시에서 정하고 있는 식품첨가물을 식품에 사용할 때 일반적으로 지켜야 할 사항들을 규정한 것으로 품목별 사용기준과 함께 반드시 준수하여야 합니다.

「식품첨가물의 기준 및 규격」 II. 2. 일반사용기준

- 1) 식품 중에 첨가되는 식품첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.
- 2) 식품첨가물은 식품제조·가공과정 중 결합있는 원재료나 비위생적인 제조방법을 은폐하기 위하여 사용되어서는 아니 된다.
- 3) 식품 중에 첨가되는 영양강화제는 식품의 영양학적 품질을 유지하거나 개선시키는데 사용되어야 하며, 영양소의 과잉 섭취 또는 불균형한 섭취를 유발해서는 아니 된다.
- 4) 식품첨가물은 식품을 제조·가공·조리 또는 보존하는 과정에 사용하여야 하며, 그 자체로 직접 섭취하거나 흡입하는 목적으로 사용하여서는 아니 된다.
- 5) 식용을 목적으로 하는 미생물 등의 배양에 사용하는 식품첨가물은 이 고시에서 정하고 있는 품목 또는 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)에서 미생물 영양원으로 등재된 것으로 최종식품에 잔류하여서는 아니된다. 다만, 불가피하게 잔류할 경우에는 품목별 사용기준에 적합하여야 한다.
- 6) 이 고시에서 품목별로 정하여진 주용도 이외에 국제적으로 다른 용도로서 기술적 효과가 입증되어 사용의 정당성이 인정되는 경우, 해당 용도로 사용할 수 있다.

[시행일 2022.1.1.]

- 6) 식용색소녹색제3호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제2호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제102호, 식용색소청색제1호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소청색제2호

및 그 알루미늄레이크, 식용색소황색제4호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소 황색제5호 및 그 알루미늄레이크를 2종 이상 병용할 경우, 각각의 식용색소에서 정한 사용량 범위 내에서 사용하여야 하고 병용한 식용색소의 합계는 아래 표의 식품유형별 사용량 이하이어야 한다.

식품유형	사용량
빙과	0.15 g/kg
두류가공품, 서류가공품	0.2 g/kg
과자, 츄잉검, 빵류, 떡류, 아이스크림류, 아이스크림믹스류, 과·채음료, 탄산음료, 탄산수, 혼합음료, 음료베이스, 청주(주정을 첨가한 제품에 한함), 맥주, 과실주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르, 기타주류, 소시지류, 즉석섭취식품	0.3 g/kg
캔디류, 기타잼	0.4 g/kg
기타 코코아가공품	0.45 g/kg
기타설탕, 당시럽류, 기타엿, 당류가공품, 식물성크림, 기타 식용유지가공품, 소스, 향신료조제품(고추냉이가공품 및 겨자가공품에 한함), 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외), 당절임(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함), 전분가공품, 곡류가공품, 어육소시지, 젓갈류(명란젓에 한함), 기타수산물가공품, 만두, 기타가공품	0.5 g/kg
초콜릿류, 건강기능식품(정제의 제외 또는 캡슐에 한함), 캡슐류	0.6 g/kg

- 7) 「대외무역관리규정」(산업통상자원부 고시)에 따른 외화획득용 원료 및 제품(주식회사 한국관광용품센터에서 수입하는 식품 제외), 「관세법」 제143조에 따라 세관장의 허가를 받아 외국으로 왕래하는 선박 또는 항공기 안에서 소비되는 식품 및 선천성대사이상질환자용 식품을 제조·가공·수입함에 있어 사용되는 식품첨가물은 「식품위생법」 제6조 및 이 기준·규격의 적용을 받지 아니할 수 있다.
- 8) 살균제의 용도로 사용되는 식품첨가물은 품목별 사용기준에 별도로 정하고 있지 않는 한 침지하는 방법으로 사용하여야 하며, 세척제나 다른 살균제 등과 혼합하여 사용하여서는 아니 된다.

IV

식품첨가물 품목별 식품첨가물의 사용기준

- 식품첨가물 품목별 사용기준은 「식품첨가물의 기준 및 규격」 II. 5. 품목별 사용기준을 게재한 것입니다.
- 식품첨가물의 사용가능 여부는 최근 고시에서 반드시 확인하시기 바랍니다.

<「식품첨가물의 기준 및 규격」 II. 5. 품목별 사용기준>

가. 식품첨가물

아래의 식품첨가물은 해당 품목별 사용기준에 따라 사용하여야 한다. 다만, 따로 사용량이 정하여지지 아니한 것은 「식품첨가물의 기준 및 규격」 고시의 II. 2. 1)의 규정*에 따라 사용하여야 한다.

* 식품 중 첨가되는 식품첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.

품목명	사용기준	주용도
가티검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
가교카복시메틸셀룰로스나트륨	가교카복시메틸셀룰로스나트륨은 건강기능식품(정제 또는 이의 제피, 캡슐에 한함) 및 캡슐류의 피막제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	피막제
감색소	감색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
감초추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료
개미산	개미산은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
개미산게라닐	개미산게라닐은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료

품목명	사용기준	주용도									
개미산시트로넬릴	개미산시트로넬릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료									
개미산이소아밀	개미산이소아밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료									
검레진	검레진은 추잉껌기초제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	껌기초제									
게라니올	게라니올은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료									
결정셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제 고결방지제									
계피산	계피산은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료									
계피산메틸	계피산메틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료									
계피산에틸	계피산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료									
계피알데히드	계피알데히드는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료									
계피알콜	계피알콜은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료									
고량색소	고량색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료									
과산화벤조일(회석)	과산화벤조일(회석)은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 과산화벤조일(회석)의 사용량은 1. 밀가루류 0.3g/kg 이하	밀가루개량제									
과산화수소	과산화수소는 최종식품의 완성 전에 분해하거나 또는 제거하여야 한다.	살균제 제조용제									
과산화초산	과산화초산은 아래의 식품에 한하여 살균의 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 식품 표면으로부터 침지액 또는 분무액을 털어내거나 흘려내리도록 하여야 한다. 과산화초산의 사용량(농도)은 과산화초산 및 1-하이드록시에틸리덴-1,1-디포스포닌산(HEDP)으로서 아래의 기준 이하로 사용하여야 한다. <table border="1"> <tr> <th>성분</th><th>과일·채소류</th><th>식육</th></tr> <tr> <td>과산화초산</td><td>0.080g/kg</td><td>포유류 1.8g/kg 가금류 2.0g/kg</td></tr> <tr> <td>HEDP</td><td>0.0048g/kg</td><td>포유류 0.024g/kg 가금류 0.136g/kg</td></tr> </table>	성분	과일·채소류	식육	과산화초산	0.080g/kg	포유류 1.8g/kg 가금류 2.0g/kg	HEDP	0.0048g/kg	포유류 0.024g/kg 가금류 0.136g/kg	살균제
성분	과일·채소류	식육									
과산화초산	0.080g/kg	포유류 1.8g/kg 가금류 2.0g/kg									
HEDP	0.0048g/kg	포유류 0.024g/kg 가금류 0.136g/kg									
과황산암모늄	과황산암모늄은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다.	밀가루개량제									

품목명	사용기준	주용도
	다. 1. 밀가루류 : 0.3g/kg 이하	
구아검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
5'-구아닐산이나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 향미증진제
구연산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
구연산망간	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
구연산삼나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
구연산제일철나트륨	구연산제일철나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 특수의료용도등식품 2. 건강기능식품	영양강화제
구연산철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
구연산철암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
구연산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
구연산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
국	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
규산마그네슘	규산마그네슘은 고결방지제 및 여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 여과보조제로 사용하는 경우, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다. 고결방지제의 경우, 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 규산마그네슘의 사용량은 1. 가공유크림(자동판매기용 분말 제품에 한함) : 1% 이하 (이산화규소 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하) 2. 분유류(자동판매기용에 한함) : 1% 이하(이산화규소 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하) 3. 식염 : 2% 이하(이산화규소 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 2% 이하)	고결방지제 여과보조제
규산칼슘	규산칼슘은 고결방지제 및 여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 여과보조제로 사용하는 경우, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다. 고결방지제의 경우, 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 규산칼슘의 사용량은 1. 가공유크림(자동판매기용 분말 제품에 한함) : 1% 이하 (이산화규소 또는 규산마그네슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하)	고결방지제 여과보조제

품목명	사용기준	주용도
	2. 분유류(자동판매기용에 한함) : 1% 이하(이산화규소 또는 규산마그네슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하) 3. 식염 : 2% 이하(이산화규소 또는 규산마그네슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 2% 이하)	
규소수지	규소수지는 거품을 없애는 목적에 한하여 사용하여야 한다. 규소수지의 사용량은 규소수지로서 식품 1kg에 대하여 0.05g 이하이어야 한다.	거품제거제
규조토	규조토(건조품, 소성품, 용제소성품)는 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5% (규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 텔크, 펄라이트, 활성탄 등 다른 불용성 광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.	여과보조제
β-글루카나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
글루코노-δ-락톤	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	두부응고제 산도조절제 팽창제
글루코만난	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
글루코사민	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
α-글루코시다아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
글루코아밀라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
글루코오스산화효소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
글루코오스이성화효소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
글루콘산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
글루콘산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 유화제 영양강화제
글루콘산동	글루콘산동은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 시리얼류 2. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용이유식 3. 특수의료용도등식품 4. 체중조절용 조제식품 5. 건강기능식품	영양강화제
글루콘산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
글루콘산망간	글루콘산망간은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다.	영양강화제

품목명	사용기준	주용도
	1. 빵류 2. 탄산음료류, 기타음료 3. 유가공품 4. 식육가공품(식육추출가공품 제외) 5. 알가공품 6. 어육가공품류 7. 모조치즈 8. 식물성크림 9. 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용이유식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품 10. 건강기능식품	
글루콘산아연	글루콘산아연은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 음료류(다류, 커피 제외) 2. 시리얼류 3. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용이유식 4. 특수의료용도등식품 5. 체중조절용 조제식품 6. 건강기능식품	영양강화제
글루콘산철	글루콘산철은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 올리브가공품에 한하여 글루콘산철의 사용량은 철로서 1. 올리브가공품 : 0.15g/kg 이하 2. 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용이유식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품 3. 건강기능식품	산도조절제 영양강화제
글루콘산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
글루콘산칼슘	글루콘산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 1. 빵류 : 1.75% 이하 2. 기타식품 : 1% 이하(다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다)	산도조절제 영양강화제
글루타민아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
L-글루타민	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-글루탐산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제 영양강화제
L-글루탐산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
L-글루탐산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
L-글루탐산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
글리세로인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제

품목명	사용기준	주용도
글리세로인산칼슘	글리세로인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하이어야 한다(다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다).	영양강화제
글리세린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	습윤제 안정제
글리세린지방산에스테르	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 겔기조제
글리신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 향미증진제
글리실리진산이나트륨	글리실리진산이나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 한식된장, 된장 2. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장	감미료
금박	금박은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 주류, 잼류 2. 기타식품(외부 코팅 또는 외부 장식에 한함)	착색료
김색소	김색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
나린진	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
나타마이신	나타마이신은 치즈류의 표면에 한하여 사용하여야 한다. 나타마이신의 사용량은 $1\text{mg}/\text{dm}^2$ 이하이어야 하며, 표면으로부터 깊이 5mm이상에서는 검출되어서는 아니 된다($0.020\text{g}/\text{kg}$ 이하).	보존료
낙산	낙산은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
낙산부틸	낙산부틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
낙산에틸	낙산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
낙산이소아밀	낙산이소아밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
네오탐	네오탐은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 네오탐의 사용량은 1. 추잉껌: $1.0\text{g}/\text{kg}$ 이하 2. 떡류: $0.033\text{g}/\text{kg}$ 이하 3. 잼류: $0.070\text{g}/\text{kg}$ 이하	감미료

품목명	사용기준	주용도
	4. 농축과·채즙: 0.065g/kg 이하 5. 특수의료용도등식품: 0.033g/kg 이하 6. 체중조절용 조제식품: 0.065g/kg 이하 7. 식초: 0.012g/kg 이하 8. 소스, 마요네즈: 0.070g/kg 이하 9. 토마토케첩: 0.070g/kg 이하 10. 향신료조제품: 0.012g/kg 이하 11. 복합조미식품: 0.032g/kg 이하 12. 조미액젓: 0.012g/kg 이하 13. 절임식품: 0.100g/kg 이하 14. 땅콩 또는 견과류가공품: 0.033g/kg 이하 15. 과·채가공품: 0.100g/kg 이하 16. 치즈류: 0.033g/kg 이하 17. 식물성크림: 0.065g/kg 이하 18. 시리얼류: 0.160g/kg 이하 19. 즉석섭취식품: 0.033g/kg 이하 20. 즉석조리식품: 0.032g/kg 이하 21. 기타 농산가공품: 0.033g/kg 이하 22. 효모식품: 0.065g/kg 이하 23. 당류가공품: 0.100g/kg 이하 24. 유크림류: 0.065g/kg 이하 25. 건강기능식품: 0.090g/kg 이하	
γ-노나락톤	γ-노나락톤은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
니신	니신은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 니신의 사용량은 1. 가공치즈 : 0.250g/kg 이하 2. 두류가공품 : 0.025g/kg 이하	보존료
니켈	니켈은 아래의 식품에 한하여 경화공정 중 촉매 목적으로 사용 후 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다. 니켈의 잔존량은 1. 혼합식용유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린류 : 1.0mg/kg 이하	제조용제
니코틴산	니코틴산은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 식육 2. 선어패류(신선한 어패류를 말한다)	영양강화제
니코틴산아미드	니코틴산아미드는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 식육 2. 선어패류(신선한 어패류를 말한다)	영양강화제
담마검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제 증점제 안정제
데칸산에틸	데칸산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
데칸알	데칸알은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
데칸올	데칸올은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료

품목명	사용기준	주용도
데히드로초산나트륨	데히드로초산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 데히드로초산나트륨의 사용량은 데히드로초산으로서 1. 치즈류, 버터류, 마가린 : 0.5g/kg 이하	보존료
텍스트라나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
텍스트란	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
동클로로필	동클로로필은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 동클로로필의 사용량은 동으로서 1. 다시마 : 무수물 1kg에 대하여 0.15g 이하 2. 과일류의 저장품, 채소류의 저장품 : 0.1g/kg 이하 3. 추잉껌, 캔디류 : 0.05g/kg 이하 4. 완두콩통조림 중의 한천 : 0.0004g/kg 이하	착색료
동클로로필린나트륨	동클로로필린나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 동클로로필린나트륨의 사용량은 동으로서 1. 다시마 : 무수물 1kg에 대하여 0.15g 이하 2. 과일류의 저장품, 채소류의 저장품 : 0.1g/kg 이하 3. 추잉껌, 캔디류 : 0.05g/kg 이하 4. 완두콩통조림 중의 한천 : 0.0004g/kg 이하	착색료
동클로로필린칼륨	동클로로필린칼륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 동클로로필린칼륨의 사용량은 동으로서 1. 다시마 : 무수물 1kg에 대하여 0.15g 이하 2. 과일류의 저장품, 채소류의 저장품 : 0.1g/kg 이하 3. 추잉껌, 캔디류 : 0.05g/kg 이하 4. 완두콩통조림 중의 한천 : 0.0004g/kg 이하	착색료
디벤조일티아민	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
디벤조일티아민염산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
디부틸히드록시톨루엔	디부틸히드록시톨루엔은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 디부틸히드록시톨루엔의 사용량은 1. 식용유지류(모조치즈, 식물성크림 제외), 버터류, 어패건제품, 어패염장품 : 0.2g/kg 이하(부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니솔으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.2g/kg 이하) 2. 어패냉동품(생식용 냉동선어패류, 생식용굴은 제외)의 침지액 : 1g/kg 이하(부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니솔으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 1g/kg 이하) 3. 추잉껌 : 0.4g/kg 이하(부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니솔으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량	산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	<p>의 합계가 0.4g/kg 이하)</p> <p>4. 체중조절용 조제식품, 시리얼류 : 0.05g/kg 이하(부틸히드록시아니솔과 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량과 부틸히드록시아니솔으로서 사용량 합계가 0.05g/kg 이하)</p> <p>5. 마요네즈 : 0.06g/kg 이하</p>	
5'-디아미나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
디아스타아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
라우린산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	거품제거제 제조용제
라우릴황산나트륨	<p>라우릴황산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다.</p> <p>1. 건강기능식품, 캡슐류</p>	유화제
L-라이신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-라이신염산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
락색소	<p>락색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)]</p> <p>2. 다류</p> <p>3. 커피</p> <p>4. 고춧가루, 실고추</p> <p>5. 김치류</p> <p>6. 고추장, 조미고추장</p> <p>7. 식초</p> <p>8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)</p>	착색료
락타아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
락토페린농축물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
락티톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
레시틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
L-로이신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
로진	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	껌기초제
로커스트콩검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
루틴	<p>루틴은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)]</p> <p>2. 다류</p> <p>3. 커피</p> <p>4. 고춧가루, 실고추</p>	착색료 산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
리나롤	리나롤은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
5'-리보뉴클레오티드이나 트림	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 향미증진제
5'-리보뉴클레오티드칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 향미증진제
D-리보오스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료
리소짐	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
리파아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
마리골드색소	마리골드색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
만니톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
말토게닉아밀라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
말토트리오히드로라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
말톨	말톨은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
D-말티톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
말티톨시럽	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
메타규산나트륨	메타규산나트륨은 식용유지류(동물성유지류, 모조치즈, 식물성크림 제외)에 여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.	여과보조제
메타인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
메타인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
메타중아황산나트륨	메타중아황산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 메타중아황산나트륨의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다.	표백제 보존료 산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0g/kg 2. 당밀 : 0.30g/kg 3. 물엿, 기타엿 : 0.20g/kg 4. 과실주 : 0.350g/kg 5. 과일·채소류음료 : 0.030g/kg(다만, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 과일주스, 농축과일즙은 0.150g/kg) 6. 과·채가공품 : 0.030g/kg(단, 5배이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품의 경우에는 0.150g/kg) 7. 건조과일류 : 1.0g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과일류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조살구의 경우에는 2.0g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20g/kg) 8. 건조채소류, 건조버섯류 : 0.50g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 채소류·버섯류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따름) 9. 건조농·임산물(위 7, 8의 규정 이외의 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 식물성 원료로서 건조한 것에 한함), 생지황 : 상기 고시의 이산화황 기준에 따름 10. 곤약분 : 0.90g/kg 11. 새우 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 12. 냉동생게 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 13. 설탕류 : 0.020g/kg 14. 식초 : 0.10g/kg 15. 건조감자 : 0.50g/kg 16. 소스 : 0.30g/kg 17. 향신료조제품 : 0.20g/kg 18. 기타수산물가공품(새우, 냉동생게 제외), 땅콩 또는 견과류가공품, 절임류, 빵류, 탄산음료, 과자, 면류, 만두피, 건포류, 캔디류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 기타음료, 서류가공품(건조감자, 곤약분 제외), 두류가공품, 조림류(농산물을 주원료로 한 것에 한함), 브랜디, 일반증류주, 기타주류, 찐쌀, 잼류, 전분류, 당류가공품, 된장 : 0.030g/kg 19. 곡류가공품(옥배유 제조용으로서 옥수수배아를 100% 원료로 한 제품에 한함) : 0.20g/kg 	
메타중아황산칼륨	메타중아황산칼륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 메타중아황산칼륨의 사용량은 이산화황으로서 아래	표백제 보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0g/kg 2. 당밀 : 0.30g/kg 3. 물엿, 기타엿 : 0.20g/kg 4. 과실주 : 0.350g/kg 5. 과일·채소류음료 : 0.030g/kg(다만, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 과일주스, 농축과일즙은 0.150g/kg) 6. 과·채가공품 : 0.030g/kg(단, 5배이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품의 경우에는 0.150g/kg) 7. 건조과일류 : 1.0g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과일류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조살구의 경우에는 2.0g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20g/kg) 8. 건조채소류, 건조버섯류 : 0.50g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 채소류·버섯류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따름) 9. 건조농·임산물(위 7, 8의 규정 이외의 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 식물성 원료로서 건조한 것에 한함), 생지황 : 상기 고시의 이산화황 기준에 따름 10. 곤약분 : 0.90g/kg 11. 새우 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 12. 냉동생게 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 13. 설탕류 : 0.020g/kg 14. 식초 : 0.10g/kg 15. 건조감자 : 0.50g/kg 16. 소스 : 0.30g/kg 17. 향신료조제품 : 0.20g/kg 18. 기타수산물가공품(새우, 냉동생게 제외), 땅콩 또는 견과류가공품, 절임류, 빵류, 탄산음료, 과자, 면류, 만두피, 건포류, 캔디류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 기타음료, 서류가공품(건조감자, 곤약분 제외), 두류가공품, 조림류(농산물을 주원료로 한 것에 한함), 브랜디, 일반증류주, 기타주류, 찐쌀, 잼류, 진분류, 당류가공품, 된장 : 0.030g/kg 19. 곡류가공품(옥배유 제조용으로서 옥수수배아를 100% 원료로 한 제품에 한함) : 0.20g/kg 	산화방지제
메톡사이드나트륨	메톡사이드나트륨은 가공유지에 한하여 사용하여야 한	제조용제

품목명	사용기준	주용도
	다. 다만, 메톡사이드나트륨은 최종식품 완성 전에 분해하여야 하며, 분해물로 생성된 메틸알콜은 제거하여야 한다.	
DL-메티오닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-메티오닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
메틸β-나프틸케톤	메틸β-나프틸케톤은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
메틸셀룰로스	메틸셀룰로스의 사용량은 식품의 2% 이하(카복시메틸셀룰로스나트륨, 카복시메틸셀룰로스칼슘 또는 카복시메틸스타치나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)이어야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.	증점제 안정제
N-메틸안트라닐산메틸	N-메틸안트라닐산메틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
메틸알콜	메틸알콜은 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적에 한하여 사용하여야 하며, 사용한 메틸알콜의 잔류량은 0.05g/kg 이하이어야 한다.	추출용제
메틸에틸셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
메틸테트라히드로엿산글루코사민	메틸테트라히드로엿산글루코사민은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 건강기능식품	영양강화제
dl-멘톨	dl-멘톨은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
l-멘톨	l-멘톨은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
몰리브덴산나트륨	몰리브덴산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 특수의료용도등식품 2. 건강기능식품	영양강화제
몰리브덴산암모늄	몰리브덴산암모늄은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 특수의료용도등식품 2. 건강기능식품	영양강화제
몰식자산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
몰식자산프로필	몰식자산프로필은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 몰식자산프로필의 사용량은 1. 식용유지류(모조치즈, 식물성크림 제외), 버터류 : 0.1g/kg 이하	산화방지제
몰포린지방산염	몰포린지방산염은 과일류 또는 채소류의 표피에 피막제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	피막제
무궁화색소	무궁화색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.	착색료

품목명	사용기준	주용도
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 	
무수아황산	<p>무수아황산은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 무수아황산의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0g/kg 2. 당밀 : 0.30g/kg 3. 물엿, 기타엿 : 0.20g/kg 4. 과실주 : 0.350g/kg 5. 과일·채소류음료 : 0.030g/kg(다만, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 과일주스, 농축과일즙은 0.150g/kg) 6. 과·채가공품 : 0.030g/kg(단, 5배이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품의 경우에는 0.150g/kg) 7. 건조과일류 : 1.0g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과일류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조살구의 경우에는 2.0g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20g/kg) 8. 건조채소류, 건조버섯류 : 0.50g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 채소류·버섯류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따름) 9. 건조농·임산물(위 7, 8의 규정 이외의 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 식물성 원료로서 건조한 것에 한함), 생지황 : 상기 고시의 이산화황 기준에 따름 10. 곤약분 : 0.90g/kg 11. 새우 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 12. 냉동생게 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 13. 설탕류 : 0.020g/kg 14. 식초 : 0.10g/kg 15. 건조감자 : 0.50g/kg 16. 소스 : 0.30g/kg 17. 향신료조제품 : 0.20g/kg 	표백제 보존료 산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	<p>18. 기타수산물가공품(새우, 냉동생게 제외), 땅콩 또는 견과류가공품, 절임류, 빵류, 탄산음료, 과자, 면류, 만두피, 건포류, 캔디류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 기타음료, 서류가공품(건조감자, 곤약분 제외), 두류가공품, 조림류(농산물을 주원료로 한 것에 한함), 브랜디, 일반증류주, 기타주류, 찐쌀, 잼류, 진분류, 당류가공품, 된장 : 0.030g/kg</p> <p>19. 곡류가공품(옥배유 제조용으로서 옥수수배아를 100% 원료로 한 제품에 한함) : 0.20g/kg</p>	
류신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
미리스트산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	거품제거제 제조용제
미세섬유상셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
밀납	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제
바닐린	바닐린은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
L-발린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
백도토	백도토는 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 탱크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.	여과보조제
베리류색소	<p>베리류색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함) 	착색료
베타글리코시다아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
베타인	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
벤즈알데히드	벤즈알데히드는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
벤질알콜	벤질알콜은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
벤토나이트	벤토나이트는 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며,	여과보조제

품목명	사용기준	주용도
	식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 탈크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성 물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.	
변성전분	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
변성호프추출물	변성호프추출물은 맥주에 한하여 사용하여야 한다.	향미증진제
봉선화추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
부탄	부탄은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다. 1. 식용유지 제조 시 유지성분의 추출 목적 2. 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적	추출용제
부틸히드록시아니솔	부틸히드록시아니솔은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 부틸히드록시아니솔의 사용량은 1. 식용유지류(모조치즈, 식물성크림 제외), 버터류, 어패건제품, 어패염장품 : 0.2g/kg 이하(디부틸히드록시톨루엔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 부틸히드록시아니솔로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.2g/kg 이하) 2. 어패냉동품(생식용 냉동선어패류, 생식용굴은 제외)의 침지액 : 1g/kg 이하(디부틸히드록시톨루엔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 부틸히드록시아니솔로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 1g/kg 이하) 3. 추잉껌 : 0.4g/kg 이하(디부틸히드록시톨루엔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 부틸히드록시아니솔로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4g/kg 이하) 4. 체중조절용조제식품, 시리얼류 : 0.05g/kg 이하(디부틸히드록시톨루엔과 병용할 때에는 부틸히드록시아니솔로서 사용량과 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량의 합계가 0.05g/kg 이하) 5. 마요네즈 : 0.14g/kg 이하	산화방지제
분말비타민A	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
분말셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제 고결방지제
분지글리코실트랜스퍼라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
불화나트륨	불화나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다.	영양강화제

품목명	사용기준	주용도
	1. 환자용식품(환자용 균형영양식에 한함)	
비오틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁₂	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁ 나프탈린-1,5-디설포산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁ 라우릴 황산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁ 로단산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁ 염산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁ 질산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₂	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₂ 인산에스테르나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₆ 염산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민C	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제 영양강화제
비타민D ₂	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민D ₃	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민E	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
비타민K ₁	비타민K ₁ 은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용이유식 2. 특수의료용도등식품 3. 건강기능식품	영양강화제
비트레드	비트레드는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
빙초산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
DL-사과산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
DL-사과산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제

품목명	사용기준	주용도
사일리움씨드검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
사카린나트륨	<p>사카린나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 사카린나트륨의 사용량은</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 젓갈류, 절임류, 조림류 : 1.0g/kg 이하 2. 김치류 : 0.2g/kg 이하 3. 음료류(발효음료류, 인삼·홍삼음료, 다류 제외) : 0.2g/kg 이하(다만, 5배이상 희석하여 사용하는 것은 1.0g/kg 이하) 4. 어육가공품류 : 0.1g/kg 이하 5. 시리얼류 : 0.1g/kg 이하 6. 빵튀기 : 0.5g/kg 이하 7. 특수의료용도등식품 : 0.2g/kg 이하 8. 체중조절용조제식품 : 0.3g/kg 이하 9. 건강기능식품 : 1.2g/kg 이하 10. 추잉껌 : 1.2g/kg 이하 11. 잼류 : 0.2g/kg 이하 12. 장류 : 0.2g/kg 이하 13. 소스 : 0.16g/kg 이하 14. 토마토케첩 : 0.16g/kg 이하 15. 탁주 : 0.08g/kg 이하 16. 소주 : 0.08g/kg 이하 17. 과실주 : 0.08g/kg 이하 18. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.5g/kg 이하 19. 빵류 : 0.17g/kg 이하 20. 과자 : 0.1g/kg 이하 21. 캔디류 : 0.5g/kg 이하 22. 빙과 : 0.1g/kg 이하 23. 아이스크림류 : 0.1g/kg 이하 24. 조미건어포 : 0.1g/kg 이하 25. 떡류 : 0.2g/kg 이하 26. 복합조미식품 : 1.5g/kg 이하 27. 마요네즈 : 0.16g/kg 이하 28. 과·채가공품 : 0.2g/kg 이하 29. 옥수수(삶거나 찐 것에 한함) : 0.2g/kg 이하 30. 당류가공품 : 0.3g/kg 이하 	감미료
사프란색소	<p>사프란색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 	착색료
산성백토	산성백토는 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과,	여과보조제

품목명	사용기준	주용도
	탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성 백토, 탈크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.	
산성아황산나트륨	<p>산성아황산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 산성아황산나트륨의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0g/kg 2. 당밀 : 0.30g/kg 3. 물엿, 기타엿 : 0.20g/kg 4. 과실주 : 0.350g/kg 5. 과일·채소류음료 : 0.030g/kg(다만, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 과일주스, 농축과일즙은 0.150g/kg) 6. 과·채가공품 : 0.030g/kg(단, 5배이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품의 경우에는 0.150g/kg) 7. 건조과일류 : 1.0g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과일류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조살구의 경우에는 2.0g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20g/kg) 8. 건조채소류, 건조버섯류 : 0.50g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 채소류·버섯류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따름) 9. 건조농·임산물(위 7, 8의 규정 이외의 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 식물성 원료로서 건조한 것에 한함), 생지황 : 상기 고시의 이산화황 기준에 따름 10. 곤약분 : 0.90g/kg 11. 새우 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 12. 냉동생게 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 13. 설탕류 : 0.020g/kg 14. 식초 : 0.10g/kg 15. 건조감자 : 0.50g/kg 16. 소스 : 0.30g/kg 17. 향신료조제품 : 0.20g/kg 18. 기타수산물가공품(새우, 냉동생게 제외), 땅콩 또는 견과류가공품, 절임류, 빵류, 탄산음료, 과자, 	표백제 보존료 산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	<p>면류, 만두피, 건포류, 캔디류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 기타음료, 서류가공품(건조감자, 곤약분제외), 두류가공품, 조림류(농산물을 주원료로 한 것에 한함), 브랜디, 일반증류주, 기타주류, 찹쌀, 찹류, 전분류, 당류가공품, 된장 : 0.030g/kg</p> <p>19. 곡류가공품(옥배유 제조용으로서 옥수수배아를 100% 원료로 한 제품에 한함) : 0.20g/kg</p>	
산성알루미늄인산나트륨	<p>산성알루미늄인산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 산성알루미늄인산나트륨의 사용량은 알루미늄으로서</p> <p>1. 과자 및 이의 제조용 믹스, 빵류 및 이의 제조용 믹스, 튀김 제조용 믹스 : 0.1g/kg 이하(황산알루미늄칼륨, 황산알루미늄암모늄, 염기성알루미늄인산나트륨과 병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1g/kg 이하)</p>	산도조절제 팽창제
산성피로인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
산성피로인산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
산소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	분사제 충진제 제조용제
산화마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
산화아연	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
산화칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산도조절제
살리실산메틸	살리실산메틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
삼이산화철	<p>삼이산화철은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다.</p> <p>1. 바나나(꼭지의 절단면)</p> <p>2. 곤약</p>	착색료
석유왁스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제 껌기초제
L-세린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
세스퀴탄산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
셀렌산나트륨	<p>셀렌산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다.</p> <p>1. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식</p> <p>2. 특수의료용도등식품</p> <p>3. 건강기능식품</p>	영양강화제
셀룰라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제

품목명	사용기준	주용도
소르비탄지방산에스테르	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 껌기초제
소브산	<p>소브산은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 소브산의 사용량은 소브산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 치즈류 : 3.0g/kg 이하(프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 프로피온산으로서 사용량의 합계가 3.0g/kg 이하) 2. 식육가공품(양념육류, 식육추출가공품 제외), 기타동물성가공식품(기타식육이 함유된 제품에 한함), 어육가공품류, 성게젓, 땅콩버터, 모조치즈 : 2.0g/kg 이하(다만, 콜라겐케이싱을 사용한 소시지류의 경우, 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하) 3. 콜라겐케이싱 : 0.1g/kg 이하 4. 젓갈류(단, 식염함량 8% 이하의 제품에 한함), 한식된장, 된장, 고추장, 혼합장, 춘장, 청국장(단, 비건조 제품에 한함), 혼합장, 어패건제품, 조림류(농산물을 주원료로 한 것에 한함), 플라워페이스트, 소스 : 1.0g/kg 이하(다만, 소스의 경우, 파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.2g/kg 이하) 5. 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품(단, 두가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품성분의 배합비율을 적용) : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하) 6. 농축과일즙, 과·채주스 : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하) 7. 탄산음료 : 0.5g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하) 8. 잼류 : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)</p> <p>9. 건조과일류, 토마토케첩, 당절임(건조당절임 제외) : 0.5g/kg 이하</p> <p>10. 절임식품, 마요네즈 : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하)</p> <p>11. 발효음료류(살균한것은 제외) : 0.05g/kg 이하.</p> <p>12. 과실주, 탁주, 약주 : 0.2g/kg 이하</p> <p>13. 마가린 : 2.0g/kg이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하)</p> <p>14. 당류가공품(시럽상 또는 페이스트상에 한함), 식물성크림 : 1.0g/kg 이하</p> <p>15. 향신료조제품(건조제품 제외) : 1.0g/kg 이하</p> <p>16. 건강기능식품(액상제품에 한하며, 알로에전잎(겔포함) 제품은 제외) : 2.0g/kg 이하</p>	
소브산칼륨	<p>소브산칼륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 소브산칼륨의 사용량은 소브산으로서</p> <p>1. 치즈류 : 3.0g/kg 이하(프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 프로피온산으로서 사용량의 합계가 3.0g/kg 이하)</p> <p>2. 식육가공품(양념육류, 식육추출가공품 제외), 기타동물성가공식품(기타식육이 함유된 제품에 한함), 어육가공품류, 생계절, 땅콩버터, 모조치즈 : 2.0g/kg 이하(다만, 콜라겐케이싱을 사용한 소시지류의 경우, 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하)</p> <p>3. 콜라겐케이싱 : 0.1g/kg 이하</p> <p>4. 젓갈류(단, 식염함량 8% 이하의 제품에 한함), 한식된장, 된장, 고추장, 혼합장, 춘장, 청국장(단, 비건조 제품에 한함), 혼합장, 어패건제품, 조림류(농산물을 주원료로 한 것에 한함), 플라워페이스트, 소스 : 1.0g/kg 이하(다만, 소스의 경우, 파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.2g/kg 이하)</p> <p>5. 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품(단, 두가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품성분의 배합비율</p>	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>을 적용) : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하)</p> <p>6. 농축과일즙, 과·채주스 : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하)</p> <p>7. 탄산음료 : 0.5g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하)</p> <p>8. 잼류 : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)</p> <p>9. 건조과일류, 토마토케첩, 당절임(건조당절임 제외) : 0.5g/kg 이하</p> <p>10. 절임식품, 마요네즈 : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하)</p> <p>11. 발효음료류(살균한것은 제외) : 0.05g/kg 이하.</p> <p>12. 과실주, 탁주, 약주 : 0.2g/kg 이하</p> <p>13. 마가린 : 2.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하)</p> <p>14. 당류가공품(시럽상 또는 페이스트상에 한함), 식물성크림 : 1.0g/kg 이하</p> <p>15. 향신료조제품(건조제품 제외) : 1.0g/kg 이하</p> <p>16. 건강기능식품(액상제품에 한하며, 알로에전잎(겔포함) 제품은 제외) : 2.0g/kg 이하</p>	
소브산칼슘	<p>소브산칼슘은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 소브산칼슘의 사용량은 소브산으로서</p> <p>1. 치즈류 : 3.0g/kg 이하(프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 프로피온산으로서 사용량의 합계가 3.0g/kg 이하)</p>	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>2. 식육가공품(양념육류, 식육추출가공품 제외), 기타동물성가공식품(기타식육이 함유된 제품에 한함), 어육가공품류, 성게젓, 땅콩버터, 모조치즈 : 2.0g/kg 이하 (다만, 콜라겐케이싱을 사용한 소시지류의 경우, 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하)</p> <p>3. 콜라겐케이싱 : 0.1g/kg 이하</p> <p>4. 젓갈류(단, 식염함량 8% 이하의 제품에 한함), 한식된장, 된장, 고추장, 혼합장, 춘장, 청국장(단, 비건조 제품에 한함), 혼합장, 어패건제품, 조림류(농산물을 주원료로 한 것에 한함), 플라워페이스트, 소스 : 1.0g/kg 이하(다만, 소스의 경우, 파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.2g/kg 이하)</p> <p>5. 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품(단, 두가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품성분의 배합비율을 적용) : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하)</p> <p>6. 농축과일즙, 과·채주스 : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하)</p> <p>7. 탄산음료 : 0.5g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하)</p> <p>8. 잼류 : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)</p> <p>9. 건조과일류, 토마토케첩, 당절임(건조당절임 제외) : 0.5g/kg 이하</p> <p>10. 절임식품, 마요네즈 : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그</p>	

품목명	사용기준	주용도
	<p>중 안식향산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하)</p> <p>11. 발효음료류(살균한것은 제외) : 0.05g/kg 이하.</p> <p>12. 과일주, 탁주, 약주 : 0.2g/kg 이하</p> <p>13. 마가린 : 2.0g/kg이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하)</p> <p>14. 당류가공품(시럽상 또는 페이스트상에 한함), 식물성크림 : 1.0g/kg 이하</p> <p>15. 향신료조제품(건조제품 제외) : 1.0g/kg 이하</p> <p>16. 건강기능식품(액상제품에 한하며, 알로에전잎(겉포함) 제품은 제외) : 2.0g/kg 이하</p>	
D-소비톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
D-소비톨액	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
수산	수산은 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.	제조용제
수산화나트륨	수산화나트륨은 최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.	산도조절제 제조용제
수산화나트륨액	수산화나트륨은 최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.	산도조절제 제조용제
수산화마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
수산화암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
수산화칼륨	수산화칼륨은 최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.	산도조절제
수산화칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
수소	<p>수소는 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다.</p> <p>1. 식용유지류(동물성유지류, 모조치즈, 식물성크림 제외) 제조 시 경화처리 목적</p> <p>2. 음료류(다류, 커피 제외)</p>	충전제 제조용제
수용성안나토	<p>수용성안나토는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>1. 천연식품[식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)]</p> <p>2. 다류</p> <p>3. 커피</p> <p>4. 고춧가루, 실고추</p> <p>5. 김치류</p> <p>6. 고추장, 조미고추장</p>	착색료

품목명	사용기준	주용도
	7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한함)	
수크랄로스	수크랄로스의 사용량은 1. 과자 : 1.8g/kg 이하 2. 추잉껌 : 2.6g/kg 이하 3. 잼류 : 0.4g/kg 이하 4. 음료류, 가공유, 발효유류 : 0.40g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 5. 설탕대체식품 : 12g/kg 이하 6. 시리얼류 : 1.0g/kg 이하 7. 특수의료용도등식품 : 0.4g/kg 이하 8. 체중조절용 조제식품 : 0.32g/kg 이하 9. 기타 식품 : 0.58g/kg 이하 10. 건강기능식품 : 1.25g/kg 이하	감미료
셀락	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제
스모크향	스모크향은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 스모크향은 음료류(다류, 커피 제외)에 사용하여서는 아니 된다.	향료
스테비올배당체	스테비올배당체는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 설탕 2. 포도당 3. 물엿 4. 벌꿀류	감미료
스테아린산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	제조용제
스테아린산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 유화제
스테아린산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 유화제
스테아릴젖산나트륨	스테아릴젖산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 빵류 및 이의 제조용 믹스 2. 면류, 만두피 3. 식물성크림 4. 소스 5. 치즈류 6. 과자(한과류 제외)	유화제
스테아릴젖산칼슘	스테아릴젖산칼슘은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 빵류 및 이의 제조용 믹스 2. 식물성크림 3. 난백	유화제

품목명	사용기준	주용도
	4. 과자(한과류 제외) 5. 서류가공품	
스피롤리나색소	스피롤리나색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
L-시스테인염산염	L-시스테인염산염은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. 1. 밀가루류 2. 과일주스 3. 빵류 및 이의 제조용 믹스 4. 착향의 목적	밀가루개량제 영양강화제 향료
L-시스틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
시아너트색소	시아너트색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
시클로텍스트린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	안정제
시클로텍스트린시럽	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	안정제
시클로헥산프로피온산알릴	시클로헥산프로피온산알릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
시트랄	시트랄은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
시트로넬랄	시트로넬랄은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
시트로넬롤	시트로넬롤은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
5'-시티딜산	5'-시티딜산은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 5'-시티딜산의 사용량은 1. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용이유식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품 : 0.125g/kg 이하	영양강화제
5'-시티딜산이나트륨	5'-시티딜산이나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여	영양강화제

품목명	사용기준	주용도
	<p>야 한다. 5'-시티딜산이나트륨의 사용량은</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용이유식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품 : 0.142g/kg 이하 	
식용색소녹색제3호	<p>식용색소녹색제3호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소녹색제3호의 사용량은</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 과자 : 0.1g/kg 이하 2. 캔디류 : 0.4g/kg 이하 3. 빵류, 떡류 : 0.1g/kg 이하 4. 초콜릿류 : 0.6g/kg 이하 5. 기타잼 : 0.4g/kg 이하 6. 소시지류, 어육소시지 : 0.1g/kg 이하 7. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 8. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.1g/kg 이하 9. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.3g/kg 이하 10. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.1g/kg 이하 11. 곡류가공품, 당류가공품, 기타 수산물가공품 : 0.1g/kg 이하 12. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.6g/kg 이하 13. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.1g/kg 이하 	착색료
식용색소녹색제3호 알루미늄레이크	<p>식용색소녹색제3호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소녹색제3호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소녹색제3호로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 과자 : 0.1g/kg 이하 2. 캔디류 : 0.4g/kg 이하 3. 빵류, 떡류 : 0.1g/kg 이하 4. 초콜릿류 : 0.6g/kg 이하 5. 기타잼 : 0.4g/kg 이하 6. 소시지류, 어육소시지 : 0.1g/kg 이하 7. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 8. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.1g/kg 이하 9. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 	착색료

품목명	사용기준	주용도
	<p>한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.3g/kg 이하</p> <p>10. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.1g/kg 이하</p> <p>11. 곡류가공품, 당류가공품, 기타 수산물가공품 : 0.1g/kg 이하</p> <p>12. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.6g/kg 이하</p> <p>13. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.1g/kg 이하</p>	
식용색소적색제2호	<p>식용색소적색제2호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소적색제2호의 사용량은</p> <p>1. 과자(한과에 한함), 추잉껌 : 0.3g/kg 이하</p> <p>2. 떡류 : 0.3g/kg 이하</p> <p>3. 소시지류 : 0.05g/kg 이하</p> <p>4. 음료베이스 : 0.3g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)</p> <p>5. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.5g/kg 이하</p> <p>6. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.03g/kg 이하</p> <p>7. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.5g/kg 이하</p> <p>8. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.1g/kg 이하</p> <p>9. 식물성크림 : 0.5g/kg 이하</p> <p>10. 즉석섭취식품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>11. 곡류가공품, 전분가공품, 당류가공품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>12. 기타 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5g/kg 이하</p> <p>13. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하</p>	착색료
식용색소적색제2호 알루미늄레이크	<p>식용색소적색제2호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소적색제2호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소적색제2호로서</p> <p>1. 과자(한과에 한함), 추잉껌 : 0.3g/kg 이하</p> <p>2. 떡류 : 0.3g/kg 이하</p> <p>3. 소시지류 : 0.05g/kg 이하</p> <p>4. 음료베이스 : 0.3g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)</p> <p>5. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.5g/kg 이하</p> <p>6. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.03g/kg 이하</p> <p>7. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에</p>	착색료

품목명	사용기준	주용도
	<p>한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.5g/kg 이하</p> <p>8. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.1g/kg 이하</p> <p>9. 식물성크림 : 0.5g/kg 이하</p> <p>10. 즉석섭취식품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>11. 곡류가공품, 전분가공품, 당류가공품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>12. 기타 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5g/kg 이하</p> <p>13. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하</p>	
식용색소적색제3호	<p>식용색소적색제3호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소적색제3호의 사용량은</p> <p>1. 과자, 캔디류 : 0.3g/kg 이하</p> <p>2. 추잉껌 : 0.05g/kg 이하</p> <p>3. 병과 : 0.15g/kg 이하</p> <p>4. 빵류, 떡류, 만두 : 0.3g/kg 이하</p> <p>5. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.3g/kg 이하</p> <p>6. 기타잼, 기타설탕, 기타엿 : 0.3g/kg 이하</p> <p>7. 소시지류 : 0.03g/kg 이하</p> <p>8. 어육소시지 : 0.3g/kg 이하</p> <p>9. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.3g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)</p> <p>10. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.5g/kg 이하</p> <p>11. 소스 : 0.3g/kg 이하</p> <p>12. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.5g/kg 이하</p> <p>13. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.2g/kg 이하</p> <p>14. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.3g/kg 이하</p> <p>15. 즉석섭취식품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>16. 곡류가공품, 전분가공품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>17. 서류가공품 : 0.2g/kg 이하</p> <p>18. 기타 식용유지가공품, 기타 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5g/kg 이하</p> <p>19. 당류가공품 : 0.1g/kg 이하</p> <p>20. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하</p> <p>21. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.3g/kg 이하</p> <p>22. 커피(표면장식에 한함) : 0.1 g/kg 이하(식용색소적색제40호, 식용색소청색제1호, 식용색소황색제4호와 병용할 때는 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하)</p>	착색료

품목명	사용기준	주용도
식용색소적색제40호	<p>식용색소적색제40호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소적색제40호의 사용량은</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 과자, 캔디류, 추잉껌 : 0.3g/kg 이하 2. 빙과 : 0.15g/kg 이하 3. 빵류, 떡류 : 0.3g/kg 이하 4. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.3g/kg 이하 5. 기타잼 : 0.3g/kg 이하 6. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.3g/kg 이하 7. 소시지류 : 0.025g/kg 이하 8. 어육소시지 : 0.3g/kg 이하 9. 과·채음료, 탄산음료류, 기타음료 : 0.3g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 10. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.3g/kg 이하 11. 소스 : 0.3g/kg 이하 12. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.3g/kg 이하 13. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.3g/kg 이하 14. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.3g/kg 이하 15. 식물성크림, 즉석섭취식품 : 0.3g/kg 이하 16. 곡류가공품, 전분가공품, 당류가공품, 기타 수산물가공품, 기타가공품 : 0.3g/kg 이하 17. 두류가공품, 서류가공품 : 0.2g/kg 이하 18. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하 19. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.3g/kg 이하 20. 커피(표면장식에 한함) : 0.1 g/kg 이하(식용색소적색제3호, 식용색소청색제1호, 식용색소황색제4호와 병용할 때는 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하) 	착색료
식용색소적색제40호 알루미늄레이크	<p>식용색소적색제40호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소적색제40호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소적색제40호로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 과자, 캔디류, 추잉껌 : 0.3g/kg 이하 2. 빙과 : 0.15g/kg 이하 3. 빵류, 떡류 : 0.3g/kg 이하 4. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.3g/kg 이하 5. 기타잼 : 0.3g/kg 이하 6. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.3g/kg 이하 	착색료

품목명	사용기준	주용도
	7. 소시지류 : 0.025g/kg 이하 8. 어육소시지 : 0.3g/kg 이하 9. 과·채음료, 탄산음료류, 기타음료 : 0.3g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 10. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.3g/kg 이하 11. 소스 : 0.3g/kg 이하 12. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.3g/kg 이하 13. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.3g/kg 이하 14. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.3g/kg 이하 15. 식물성크림, 즉석섭취식품 : 0.3g/kg 이하 16. 곡류가공품, 전분가공품, 당류가공품, 기타 수산물가공품, 기타가공품 : 0.3g/kg 이하 17. 두류가공품, 서류가공품 : 0.2g/kg 이하 18. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하 19. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.3g/kg 이하	
식용색소적색제102호	식용색소적색제102호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소적색제102호의 사용량은 1. 과자(한과에 한함) : 0.2g/kg 이하 2. 추잉껌 : 0.3g/kg 이하 3. 떡류 : 0.05g/kg 이하 4. 만두 : 0.5g/kg 이하 5. 기타 코코아가공품 : 0.3g/kg 이하 6. 소시지류 : 0.05g/kg 이하 7. 음료베이스 : 0.05g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 8. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.5g/kg 이하 9. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.5g/kg 이하 10. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.5g/kg 이하 11. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2g/kg 이하 12. 두류가공품, 서류가공품 : 0.2g/kg 이하 13. 당류가공품 : 0.3g/kg 이하 14. 기타 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5g/kg 이하 15. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하	착색료
식용색소청색제1호	식용색소청색제1호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2.	착색료

품목명	사용기준	주용도
	<p>6)의 규정에 따라 사용한다.(〈식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.〉 [시행일 2022.1.1.]) 식용색소청색제1호의 사용량은</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 과자 : 0.2g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3g/kg 이하 3. 빙과 : 0.15g/kg 이하 4. 빵류 : 0.2g/kg 이하 5. 떡류 : 0.15g/kg 이하 6. 만두 : 0.1g/kg 이하 7. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.1g/kg 이하 8. 기타잼 : 0.25g/kg 이하 9. 기타 설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.3g/kg 이하 10. 소시지류, 어육소시지 : 0.1g/kg 이하 11. 과·채음료, 탄산음료류, 기타음료 : 0.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 12. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.1g/kg 이하 13. 소스 : 0.1g/kg 이하 14. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.5g/kg 이하 15. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2g/kg 이하 16. 식물성크림 : 0.1g/kg 이하 17. 즉석섭취식품 : 0.05g/kg 이하 18. 곡류가공품 : 0.3g/kg 이하 19. 두류가공품, 서류가공품 : 0.2g/kg 이하 20. 진분가공품 : 0.15g/kg 이하 21. 기타 식용유지가공품, 당류가공품, 기타 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5g/kg 이하 22. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하 23. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.15g/kg 이하 24. 커피(표면장식에 한함) : 0.1 g/kg 이하(식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호, 식용색소황색제4호와 병용할 때는 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하) 	
식용색소청색제1호 알루미늄레이크	<p>식용색소청색제1호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(〈식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.〉 [시행일 2022.1.1.]) 식용색소청색제1호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소청색제1호로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 과자 : 0.2g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3g/kg 이하 3. 빙과 : 0.15g/kg 이하 4. 빵류 : 0.2g/kg 이하 	착색료

품목명	사용기준	주용도
	5. 떡류 : 0.15g/kg 이하 6. 만두 : 0.1g/kg 이하 7. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.1g/kg 이하 8. 기타잼 : 0.25g/kg 이하 9. 기타 설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.3g/kg 이하 10. 소시지류, 어육소시지 : 0.1g/kg 이하 11. 과·채음료, 탄산음료류, 기타음료 : 0.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 12. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.1g/kg 이하 13. 소스 : 0.1g/kg 이하 14. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.5g/kg 이하 15. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2g/kg 이하 16. 식물성크림 : 0.1g/kg 이하 17. 즉석섭취식품 : 0.05g/kg 이하 18. 곡류가공품 : 0.3g/kg 이하 19. 두류가공품, 서류가공품 : 0.2g/kg 이하 20. 전분가공품 : 0.15g/kg 이하 21. 기타 식용유지가공품, 당류가공품, 기타 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5g/kg 이하 22. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하 23. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.15g/kg 이하	
식용색소청색제2호	식용색소청색제2호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소청색제2호의 사용량은 1. 과자 : 0.2g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3g/kg 이하 3. 빙과 : 0.15g/kg 이하 4. 빵류 : 0.2g/kg 이하 5. 떡류 : 0.15g/kg 이하 6. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.45g/kg 이하 7. 기타잼, 기타설탕 : 0.3g/kg 이하 8. 소시지류 : 0.1g/kg 이하 9. 어육소시지 : 0.3g/kg 이하 10. 과·채음료, 기타음료 : 0.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 11. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.3g/kg 이하 12. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.3g/kg 이하 13. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제	착색료

품목명	사용기준	주용도
	<p>외) : 0.3g/kg 이하</p> <p>14. 곡류가공품 : 0.2g/kg 이하</p> <p>15. 당류가공품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>16. 기타가공품 : 0.45g/kg 이하</p> <p>17. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하</p> <p>18. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.15g/kg 이하</p>	
식용색소청색제2호 알루미늄레이크	<p>식용색소청색제2호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소청색제2호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소청색제2호로서</p> <p>1. 과자 : 0.2g/kg 이하</p> <p>2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3g/kg 이하</p> <p>3. 빙과 : 0.15g/kg 이하</p> <p>4. 빵류 : 0.2g/kg 이하</p> <p>5. 떡류 : 0.15g/kg 이하</p> <p>6. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.45g/kg 이하</p> <p>7. 기타잼, 기타설탕 : 0.3g/kg 이하</p> <p>8. 소시지류 : 0.1g/kg 이하</p> <p>9. 어육소시지 : 0.3g/kg 이하</p> <p>10. 과·채음료, 기타음료 : 0.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)</p> <p>11. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.3g/kg 이하</p> <p>12. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.3g/kg 이하</p> <p>13. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.3g/kg 이하</p> <p>14. 곡류가공품 : 0.2g/kg 이하</p> <p>15. 당류가공품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>16. 기타가공품 : 0.45g/kg 이하</p> <p>17. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하</p> <p>18. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.15g/kg 이하</p>	착색료
식용색소황색제4호	<p>식용색소황색제4호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소황색제4호의 사용량은</p> <p>1. 과자 : 0.2g/kg 이하</p> <p>2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3g/kg 이하</p> <p>3. 빙과 : 0.15g/kg 이하</p> <p>4. 빵류 : 0.2g/kg 이하</p> <p>5. 떡류 : 0.15g/kg 이하</p> <p>6. 만두 : 0.5g/kg 이하</p>	착색료

품목명	사용기준	주용도
	7. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.4g/kg 이하 8. 기타잼 : 0.2g/kg 이하 9. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.5g/kg 이하 10. 소시지류 : 0.3g/kg 이하 11. 어육소시지 : 0.5g/kg 이하 12. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 13. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.5g/kg 이하 14. 소스 : 0.5g/kg 이하 15. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.5g/kg 이하 16. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.5g/kg 이하 17. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2g/kg 이하 18. 식물성크림 : 0.5g/kg 이하 19. 즉석섭취식품 : 0.05g/kg 이하 20. 두류가공품, 서류가공품 : 0.1g/kg 이하 21. 전분가공품, 곡류가공품, 당류가공품, 기타 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5g/kg 이하 22. 기타 식용유지가공품 : 0.3g/kg 이하 23. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하 24. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.15g/kg 이하 25. 커피(표면장식에 한함) : 0.1 g/kg 이하(식용색소 적색제3호, 식용색소적색제40호, 식용색소청색제1호와 병용할 때는 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하)	
식용색소황색제4호 알루미늄레이크	식용색소황색제4호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소 황색제4호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소황색제4호로서 1. 과자 : 0.2g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3g/kg 이하 3. 빙과 : 0.15g/kg 이하 4. 빵류 : 0.2g/kg 이하 5. 떡류 : 0.15g/kg 이하 6. 만두 : 0.5g/kg 이하 7. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.4g/kg 이하 8. 기타잼 : 0.2g/kg 이하 9. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.5g/kg 이하 10. 소시지류 : 0.3g/kg 이하 11. 어육소시지 : 0.5g/kg 이하 12. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1g/kg 이하(다	착색료

품목명	사용기준	주용도
	<p>만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)</p> <p>13. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.5g/kg 이하</p> <p>14. 소스 : 0.5g/kg 이하</p> <p>15. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.5g/kg 이하</p> <p>16. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.5g/kg 이하</p> <p>17. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2g/kg 이하</p> <p>18. 식물성크림 : 0.5g/kg 이하</p> <p>19. 즉석섭취식품 : 0.05g/kg 이하</p> <p>20. 두류가공품, 서류가공품 : 0.1g/kg 이하</p> <p>21. 전분가공품, 곡류가공품, 당류가공품, 기타 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5g/kg 이하</p> <p>22. 기타 식용유지가공품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>23. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하</p> <p>24. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.15g/kg 이하</p>	
식용색소황색제5호	<p>식용색소황색제5호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(<식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.> [시행일 2022.1.1.]) 식용색소황색제5호의 사용량은</p> <p>1. 과자 : 0.2g/kg 이하</p> <p>2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3g/kg 이하</p> <p>3. 빙과, 빵류, 떡류 : 0.05g/kg 이하</p> <p>4. 만두 : 0.4g/kg 이하</p> <p>5. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.4g/kg 이하</p> <p>6. 기타잼 : 0.3g/kg 이하</p> <p>7. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.4g/kg 이하</p> <p>8. 소시지류, 어육소시지 : 0.3g/kg 이하</p> <p>9. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)</p> <p>10. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.3g/kg 이하</p> <p>11. 소스 : 0.3g/kg 이하</p> <p>12. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.3g/kg 이하</p> <p>13. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.3g/kg 이하</p> <p>14. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2g/kg 이하</p> <p>15. 전분가공품, 식물성크림 : 0.4g/kg 이하</p> <p>16. 즉석섭취식품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>17. 곡류가공품, 기타 식용유지가공품, 당류가공품 : 0.3g/kg 이하</p>	착색료

품목명	사용기준	주용도
	18. 서류가공품 : 0.05g/kg 이하 19. 기타 수산물가공품 : 0.2g/kg 이하 20. 기타가공품 : 0.4g/kg 이하 21. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하 22. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.3g/kg 이하	
식용색소황색제5호 알루미늄레이크	식용색소황색제5호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 다른 식용색소와 병용할 때에는 II. 2. 6)의 규정에 따라 사용한다.(〈식약처 고시 제2020-117호, 2020.12.1.〉 [시행일 2022.1.1.]) 식용색소황색제5호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소황색제5호로서 1. 과자 : 0.2g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3g/kg 이하 3. 빙과, 빵류, 떡류 : 0.05g/kg 이하 4. 만두 : 0.4g/kg 이하 5. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.4g/kg 이하 6. 기타잼 : 0.3g/kg 이하 7. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.4g/kg 이하 8. 소시지류, 어육소시지 : 0.3g/kg 이하 9. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 10. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.3g/kg 이하 11. 소스 : 0.3g/kg 이하 12. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.3g/kg 이하 13. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함. 다만, 단무지는 제외) : 0.3g/kg 이하 14. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2g/kg 이하 15. 전분가공품, 식물성크림 : 0.4g/kg 이하 16. 즉석섭취식품 : 0.3g/kg 이하 17. 곡류가공품, 기타 식용유지가공품, 당류가공품 : 0.3g/kg 이하 18. 서류가공품 : 0.05g/kg 이하 19. 기타 수산물가공품 : 0.2g/kg 이하 20. 기타가공품 : 0.4g/kg 이하 21. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3g/kg 이하 22. 아이스크림류, 아이스크림믹스류 : 0.3g/kg 이하	착색료
실리코알루민산나트륨	실리코알루민산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 실리코알루민산나트륨의 사용량은 알루미늄으로서 1. 가공소금 : 1.0g/kg 이하 2. 기타음료 : 0.4g/kg 이하 3. 식물성크림 : 0.6g/kg 이하	고결방지제

품목명	사용기준	주용도
	4. 기타코코아가공품 : 0.5g/kg 이하 5. 복합조미식품 : 1.0g/kg 이하	
심황색소	심황색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
쌀겨왁스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제
아니스알데히드	아니스알데히드는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
5'-아데닐산	5'-아데닐산은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 5'-아데닐산의 사용량은 1. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용이유식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품 : 0.075g/kg 이하	영양강화제
아디프산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
아라비노갈락탄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
아라비아검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
L-아르지닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
아미드펙틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제
α -아밀라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
β -아밀라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
α -아밀신남알데히드	α -아밀신남알데히드는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
아산화질소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	분사제 충전제
아세설팜칼륨	아세설팜칼륨의 사용량은 1. 과자, 조림류(농산물을 주원료로 한 것에 한함) : 2.5g/kg 이하 2. 추잉껌 : 5.0g/kg 이하 3. 소스, 캔디류, 잼류, 절임류, 빙과, 아이스크림류, 아이스크림믹스류, 플라워페이스트 : 1.0g/kg 이하 4. 음료류, 가공유, 발효유류 : 0.50g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	감미료

품목명	사용기준	주용도
	5. 설탕대체식품 : 15g/kg 이하 6. 시리얼류 : 1.2g/kg 이하 7. 특수의료용도등식품 : 0.5g/kg 이하 8. 체중조절용 조제식품 : 0.45g/kg 이하 9. 기타식품 : 0.35g/kg 이하 10. 건강기능식품 : 2.0g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품은 6.0g/kg 이하)	
α-아세트락테이트디카복실라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
아세트초산에틸	아세트초산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
아세트페논	아세트페논은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
아세톤	아세톤은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. 1. 식용유지 제조 시 유지성분을 분별하는 목적(다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야 함) 2. 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적 : 0.03g/kg 이하(아세톤으로서 잔류량)	추출용제
아셀렌산나트륨	아셀렌산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식 2. 특수의료용도등식품 3. 건강기능식품	영양강화제
L-아스코브산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
L-아스코브산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
L-아스코빌스테아레이트	L-아스코빌스테아레이트는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. L-아스코빌스테아레이트의 사용량은 1. 식용유지류(모조치즈, 식물성크림 제외) : 0.5g/kg 이하(아스코빌팔미테이트와 병용할 때에는 L-아스코빌스테아레이트로서 사용량과 아스코빌팔미테이트로서 사용량의 합계가 0.5g/kg 이하) 2. 건강기능식품	산화방지제 영양강화제
L-아스코빌팔미테이트	L-아스코빌팔미테이트는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. L-아스코빌팔미테이트의 사용량은 1. 식용유지류(모조치즈, 식물성크림 제외) : 0.5g/kg 이하(L-아스코빌스테아레이트와 병용할 때에는 L-아스코빌팔미테이트로서 사용량과 L-아스코빌스테아레이트로서 사용량의 합계가 0.5g/kg 이하) 2. 마요네즈 : 0.5g/kg 이하 3. 과자, 빵류, 떡류, 당류가공품, 액상차, 특수의료용도등식품(영·유아용 특수조제식품 제외), 체중조절용	산화방지제 영양강화제

품목명	사용기준	주용도
	조제식품, 임신·수유부용 식품, 주류, 과·채가공품, 서류가공품, 어육가공품류, 기타수산물가공품, 기타가공품 : 1.0g/kg 이하 4. 캔디류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 유탕면, 복합조미식품, 향신료조제품, 만두피 : 0.5g/kg 이하 5. 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.	
아스파라지나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
L-아스파라진	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
아스파탐	아스파탐의 사용량은 아래와 같으며, 기타식품의 경우 제한받지 아니한다. 1. 빵류, 과자, 빵류 제조용 믹스, 과자 제조용 믹스 : 5.0g/kg 이하 2. 시리얼류 : 1.0g/kg 이하 3. 특수의료용도등식품 : 1.0g/kg 이하 4. 체중조절용 조제식품 : 0.8g/kg 이하 5. 건강기능식품 : 5.5g/kg 이하	감미료
L-아스파르트산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
아조디카르본아미드	아조디카르본아미드는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 밀가루류 : 45mg/kg 이하	밀가루개량제
아질산나트륨	아질산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 아질산나트륨의 사용량은 아질산이온으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 식육가공품(식육추출가공품 제외), 기타동물성가공식품(기타식육이 함유된 제품에 한함) : 0.07g/kg 2. 어육소시지 : 0.05g/kg 3. 명란젓, 연어알젓 : 0.005g/kg	발색제 보존료
β -아포-8'-카로티날	β -아포-8'-카로티날은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품[식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
아황산나트륨	아황산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 아황산나트륨의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0g/kg 2. 당밀 : 0.30g/kg 3. 물엿, 기타엿 : 0.20g/kg 4. 과실주 : 0.350g/kg	표백제 보존료 산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	<p>5. 과일·채소류음료 : 0.030g/kg(다만, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 과일주스, 농축과일즙은 0.150g/kg)</p> <p>6. 과·채가공품 : 0.030g/kg(단, 5배이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품의 경우에는 0.150g/kg)</p> <p>7. 건조과일류 : 1.0g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과일류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조살구의 경우에는 2.0g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20g/kg)</p> <p>8. 건조채소류, 건조버섯류 : 0.50g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 채소류·버섯류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따름)</p> <p>9. 건조농·임산물(위 7, 8의 규정 이외의 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 식물성 원료로서 건조한 것에 한함), 생지황 : 상기 고시의 이산화황 기준에 따름</p> <p>10. 곤약분 : 0.90g/kg</p> <p>11. 새우 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서)</p> <p>12. 냉동생게 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서)</p> <p>13. 설탕류 : 0.020g/kg</p> <p>14. 식초 : 0.10g/kg</p> <p>15. 건조감자 : 0.50g/kg</p> <p>16. 소스 : 0.30g/kg</p> <p>17. 향신료조제품 : 0.20g/kg</p> <p>18. 기타수산물가공품(새우, 냉동생게 제외), 땅콩 또는 견과류가공품, 절임류, 빵류, 탄산음료, 과자, 면류, 만두피, 건포류, 캔디류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 기타음료, 서류가공품(건조감자, 곤약분 제외), 두류가공품, 조림류(농산물을 주원료로 한 것에 한함), 브랜디, 일반증류주, 기타주류, 찐쌀, 잼류, 전분류, 당류가공품, 된장 : 0.030g/kg</p> <p>19. 곡류가공품(옥배유 제조용으로서 옥수수배아를 100% 원료로 한 제품에 한함) : 0.20g/kg</p>	
안나토색소	<p>안나토색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)]</p> <p>2. 다류</p> <p>3. 커피</p> <p>4. 고춧가루, 실고추</p> <p>5. 김치류</p>	착색료

품목명	사용기준	주용도
	6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	
안식향산	<p>안식향산은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 안식향산의 사용량은 안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 과일·채소류음료(비가열제품 제외) : 0.6g/kg 이하 (다만, 농축과일즙, 과·채주스의 경우 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하) 2. 탄산음료 : 0.6g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하) 3. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.6g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하) 4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.6g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg 이하) 5. 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품(단, 두 가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품 성분의 배합비율을 적용) : 0.5g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하) 6. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하) 7. 망고처트니 : 0.25g/kg 이하(파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하) 8. 마가린 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브 	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하이며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하임)</p> <p>9. 절임식품, 마요네즈 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하)</p>	
안식향산나트륨	<p>안식향산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 안식향산나트륨의 사용량은 안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 과일·채소류음료(비가열제품 제외) : 0.6g/kg 이하 (다만, 농축과일즙, 과·채주스의 경우 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하) 2. 탄산음료 : 0.6g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하) 3. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.6g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하) 4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.6g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg 이하) 5. 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품(단, 두 가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품 성분의 배합비율을 적용) : 0.5g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하) 6. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하) 7. 망고처트니 : 0.25g/kg 이하(파라옥시안식향산메틸 	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하)</p> <p>8. 마가린 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하이며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하임)</p> <p>9. 절임식품, 마요네즈 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하)</p>	
안식향산칼륨	<p>안식향산칼륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 안식향산칼륨의 사용량은 안식향산으로서</p> <p>1. 과일·채소류음료(비가열제품 제외) : 0.6g/kg 이하 (다만, 농축과일즙, 과·채주스의 경우 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하)</p> <p>2. 탄산음료 : 0.6g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하)</p> <p>3. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.6g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하)</p> <p>4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.6g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg 이하)</p> <p>5. 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품(단, 두 가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품 성분의 배합비율을 적용) : 0.5g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하)</p> <p>6. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼</p>	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>습과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)</p> <p>7. 망고처트니 : 0.25g/kg 이하(파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하)</p> <p>8. 마가린 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하이며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하임)</p> <p>9. 절임식품, 마요네즈 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하)</p>	
안식향산칼슘	<p>안식향산칼슘은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 안식향산칼슘의 사용량은 안식향산으로서</p> <p>1. 과일·채소류음료(비가열제품 제외) : 0.6g/kg 이하(다만, 농축과일즙, 과·채주스의 경우 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하)</p> <p>2. 탄산음료 : 0.6g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하)</p> <p>3. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.6g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하)</p> <p>4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.6g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg 이하)</p> <p>5. 알로에 전잎(겉 포함) 건강기능식품(단, 두 가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에 전잎(겉 포함) 건강기능식품 성분의 배합비율을 적용) : 0.5g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은</p>	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>1.0g/kg 이하)</p> <p>6. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)</p> <p>7. 망고처트니 : 0.25g/kg 이하(파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하)</p> <p>8. 마가린 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하이며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하임)</p> <p>9. 절임식품, 마요네즈 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하)</p>	
안트라닐산메틸	안트라닐산메틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
알긴산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
알긴산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
알긴산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
알긴산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
알긴산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
알긴산프로필렌글리콜	알긴산프로필렌글리콜의 사용량은 알긴산프로필렌글리콜로서 식품의 1% 이하이어야 한다.	유화제 증점제 안정제
DL-알라닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-알라닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
알파갈락토시다아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제

품목명	사용기준	주용도
알팔파추출색소	알팔파추출색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
암모늄포스파타이드	암모늄포스파타이드는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 암모늄포스파타이드의 사용량은 1. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 10g/kg 이하	유화제
암모니아	암모니아는 최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.	산도조절제 제조용제
양파색소	양파색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
에리스리톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제 감미료 습윤제
에리토브산	에리토브산은 산화방지제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	산화방지제
에리토브산나트륨	에리토브산나트륨은 산화방지제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	산화방지제
에스테르검	에스테르검은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 추잉껌기초제 2. 탄산음료, 기타음료 : 0.10g/kg 이하	껌기초제 안정제
에틸바닐린	에틸바닐린은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
에틸셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
엑소말토테트라히드로라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
염기성알루미늄인산나트륨	염기성알루미늄인산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 염기성알루미늄인산나트륨의 사용량은 알루미늄으로서 1. 과자 및 이의 제조용 믹스, 빵류 및 이의 제조용 믹스, 튀김 제조용 믹스 : 0.1g/kg 이하(황산알루미늄칼륨, 황산알루미늄암모늄, 산성알루미늄인산나트륨과	산도조절제 유화제

품목명	사용기준	주용도
	병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1g/kg 이하)	
염산	염산은 최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.	제조용제
염소	염소는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 밀가루류 : 2.5g/kg 이하	밀가루개량제
염화마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	두부응고제 영양강화제
염화망간	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
염화암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	팽창제
염화제이철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
염화칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제 젤형성제 영양강화제
염화칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	두부응고제 영양강화제
염화콜린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
염화크롬	염화크롬은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 특수의료용도등식품 2. 건강기능식품	영양강화제
엽산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
γ-오리자놀	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
오존수	오존수는 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.	살균제
오징어먹물색소	오징어먹물색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
옥시스테아린	옥시스테아린은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 옥시스테아린의 사용량은 1. 식용유지류(모조치즈, 식물성크림 제외) : 0.125% 이하	안정제 거품제거제
옥탄산에틸	옥탄산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
옥틸알데히드	옥틸알데히드는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
올레인산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	거품제거제

품목명	사용기준	주용도
		제조용제
올레인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제
요오드산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 밀가루개량제
요오드칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 밀가루개량제
용성비타민P	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
우레아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
5'-우리딜산이나트륨	5'-우리딜산이나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 5'-우리딜산이나트륨의 사용량은 1. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용이유식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품 : 0.099g/kg 이하 2. 환자용 식품 : 8g/kg 이하	영양강화제
우유응고효소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
γ-운데카락톤	γ-운데카락톤은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
유게놀	유게놀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
유동과라핀	유동과라핀은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 사용량은 1. 빵류 : 0.15% 이하(이형제로서) 2. 캡슐류 : 0.6% 이하(이형제로서) 3. 건조과일류, 건조채소류 : 0.02% 이하(이형제로서) 4. 과일류·채소류(표피의 피막제로서)	이형제 피막제
유성비타민A지방산에스테르	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
유카추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
유칼리프톨	유칼리프톨은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
이.디.티.에이.이나트륨	이.디.티.에이.이나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 이.디.티.에이.이나트륨의 사용량은 무수이.디.티.에이.이나트륨으로서 1. 소스, 마요네즈 : 0.075g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.075g/kg 이하) 2. 통조림식품, 병조림식품 : 0.25g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하) 3. 음료류(켄 또는 병제품에 한하며, 다류, 커피 제외) : 0.035g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035g/kg 이하) 4. 마가린 : 0.1g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서	산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	<p>사용량의 합계가 0.1g/kg 이하)</p> <p>5. 오이초절임, 양배추초절임 : 0.22g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.22g/kg 이하)</p> <p>6. 건조과일류(바나나에 한한다) : 0.265g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.265g/kg 이하)</p> <p>7. 서류가공품(냉동감자에 한한다) : 0.365g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.365g/kg 이하)</p> <p>8. 땅콩버터 : 0.1g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.1g/kg 이하)</p>	
이.디.티.에이.칼슘이나트륨	<p>이.디.티.에이.칼슘이나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 이.디.티.에이.칼슘이나트륨의 사용량은 무수이.디.티.에이.이나트륨으로서</p> <p>1. 소스, 마요네즈 : 0.075g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.075g/kg 이하)</p> <p>2. 통조림식품, 병조림식품 : 0.25g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하)</p> <p>3. 음료류(켄 또는 병제품에 한하며, 다류, 커피 제외) : 0.035g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035g/kg 이하)</p> <p>4. 마가린 : 0.1g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.1g/kg 이하)</p> <p>5. 오이초절임, 양배추초절임 : 0.22g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.22g/kg 이하)</p> <p>6. 건조과일류(바나나에 한한다) : 0.265g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.265g/kg 이하)</p> <p>7. 서류가공품(냉동감자에 한한다) : 0.365g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.365g/kg 이하)</p> <p>8. 땅콩버터 : 0.1g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.1g/kg 이하)</p>	산화방지제
이노시톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제

품목명	사용기준	주용도
5'-이노신산이나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 향미증진제
이리단백	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
이산화규소	이산화규소는 고결방지제, 거품제거제 및 여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 여과보조제로 사용하는 경우 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다. 고결방지제 또는 거품제거제의 경우 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 이산화규소의 사용량은 1. 가공유크림(자동판매기용 분말 제품에 한함) : 1% 이하 (규산마그네슘 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하) 2. 분유류(자동판매기용에 한함) : 1% 이하(규산마그네슘 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하) 3. 식염 : 2% 이하(규산마그네슘 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 2% 이하) 4. 기타식품 : 2% 이하	고결방지제 여과보조제 거품제거제
이산화염소(수)	이산화염소(수)는 아래의 식품 또는 목적에 한하여 사용하여야 한다. 1. 이산화염소는 빵류 제조용 밀가루에 한하여 사용하여야 하며, 사용량은 빵류 제조용 밀가루에 있어서는 1kg에 대하여 30mg 이하이어야 한다. 2. 이산화염소수는 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.	밀가루개량제 살균제
이산화탄소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	분사제 충전제
이산화티타늄	이산화티타늄은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품[식육류, 어패류, 채소류, 과일류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 식빵, 카스텔라 3. 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말 4. 잼류 5. 유가공품 6. 식육가공품(소시지류, 식육추출가공품 제외) 7. 알가공품 8. 어육가공품류(어육소시지 제외) 9. 두부류, 묵류 10. 식용유지류(모조치즈, 식물성크림, 기타 식용유지 가공품 제외) 11. 면류 12. 다류 13. 커피 14. 과일·채소류음료(과·채음료 제외)	착색료

품목명	사용기준	주용도
	15. 두유류 16. 발효음료류 17. 인삼·홍삼음료 18. 장류 19. 식초 20. 토마토케첩 21. 카레 22. 고춧가루, 실고추 23. 천연향신료 24. 복합조미식품 25. 마요네즈 26. 김치류 27. 젓갈류 28. 절임류(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 절임제품은 제외) 29. 단무지 30. 조림류 31. 땅콩 또는 견과류가공품류 32. 조미김 33. 벌꿀류 34. 즉석조리식품 35. 레토르트식품 36. 특수용도식품 37. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐은 제외)	
이소길초산에틸	이소길초산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
이소길초산이소아밀	이소길초산이소아밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
L-이소로이신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
이소말트	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료
이소유게놀	이소유게놀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
이소티오시안산알릴	이소티오시안산알릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
이소프로필알콜	이소프로필알콜은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. 1. 착향의 목적 2. 설탕류 : 0.01g/kg 이하(이소프로필알콜로서 잔류량) 3. 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적 : 0.05g/kg 이하(이소프로필알콜로서 잔류량) 4. 식용유지 제조 시 유지성분의 추출 목적 : 0.01g/kg 이하(이소프로필알콜로서 잔류량)	제조용제 추출용제 향료
α-이오논	α-이오논은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
β-이오논	β-이오논은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료

품목명	사용기준	주용도
이온교환수지	이온교환수지(입상, 분산, 현탁액)는 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.	제조용제
이초산나트륨	이초산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 이초산나트륨의 사용량은 1. 빵류 : 0.4% 이하 2. 식용유지류(동물성유지류, 모조치즈, 식물성크림 제외), 식육가공품(식육추출가공품 제외), 알가공품, 캔디류 : 0.1% 이하 3. 소스 : 0.25% 이하 4. 수프, 과자 : 0.05% 이하	산도조절제
이타콘산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
인베르타아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
인산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
인산철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
자단향색소	자단향색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
자당지방산에스테르	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 껌기초제
자몽종자추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	보존료 제조용제
자일라나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
D-자일로오스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료
자일리톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
자주색고구마색소	자주색고구마색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류	착색료

품목명	사용기준	주용도
	6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	
자주색옥수수색소	자주색옥수수색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
자주색참마색소	자주색참마색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
잔탄검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
적무색소	적무색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
적양배추색소	적양배추색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류	착색료

품목명	사용기준	주용도
	3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	
전해철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
젖산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
젖산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 향미증진제 유화제 영양강화제
L-젖산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
젖산철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
젖산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 향미증진제 영양강화제
젖산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
제삼인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제삼인산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제 팽창제
제삼인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제삼인산칼슘	제삼인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하이어야 한다. 다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.	산도조절제 영양강화제 팽창제
제이인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제이인산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제 팽창제
제이인산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제

품목명	사용기준	주용도
제이인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제이인산칼슘	제이인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하이어야 한다. 다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.	산도조절제 영양강화제 팽창제
제일인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제일인산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
제일인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제일인산칼슘	제일인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하이어야 한다. 다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.	산도조절제 영양강화제 팽창제
젤라틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 젤형성제 안정제
젤란검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
조제해수염화마그네슘	조제해수염화마그네슘은 두부류 제조 시 응고제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	두부응고제
종국	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
DL-주석산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
L-주석산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
DL-주석산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
L-주석산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
DL-주석산수소칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
L-주석산수소칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
주석산수소콜린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
주석산칼륨나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
지베렐린산	지베렐린산은 발효주용 및 증류주용의 맥아 제조 목적에 한하여 사용하여야 한다.	제조용제

품목명	사용기준	주용도
진주빛색소	진주빛색소는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 과실주, 일반증류주, 리큐르 : 0.3% 이하	착색료
질산나트륨	질산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 질산나트륨의 사용량은 아질산이온으로서 아래의 기준 이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 식육가공품(식육추출가공품 제외), 기타 동물성가공식품(기타식육이 함유된 제품에 한함) : 0.07g/kg 2. 치즈류 : 0.05g/kg	발색제 보존료
질산칼륨	질산칼륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 질산칼륨의 사용량은 아질산이온으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 식육가공품(식육추출가공품 제외), 기타 동물성가공식품(기타식육이 함유된 제품에 한함) : 0.07g/kg 2. 치즈류 : 0.05g/kg 3. 대구알염장품 : 0.2g/kg	발색제 보존료
질소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다. 다만, 액체로서 사용하는 경우, 최종식품에 액체가 잔류하여서는 아니된다.	분사제 충전제 제조용제
차아염소산나트륨	차아염소산나트륨은 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다. 다만, 차아염소산나트륨은 함께 사용하여서는 아니 된다.	살균제
차아염소산수	차아염소산수는 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.	살균제
차아염소산칼슘	차아염소산칼슘은 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.	살균제
차아황산나트륨	차아황산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 차아황산나트륨의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0g/kg 2. 당밀 : 0.30g/kg 3. 물엿, 기타엿 : 0.20g/kg 4. 과실주 : 0.350g/kg 5. 과일·채소류음료 : 0.030g/kg(다만, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 과일주스, 농축과일즙은 0.150g/kg) 6. 과·채가공품 : 0.030g/kg(단, 5배이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품의 경우에는 0.150g/kg) 7. 건조과일류 : 1.0g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품	표백제 보존료 산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	<p>원료로 사용가능한 과일류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조살구의 경우에는 2.0g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20g/kg)</p> <p>8. 건조채소류, 건조버섯류 : 0.50g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 채소류·버섯류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따름)</p> <p>9. 건조농·임산물(위 7, 8의 규정 이외의 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 식물성 원료로서 건조한 것에 한함), 생지황 : 상기 고시의 이산화황 기준에 따름</p> <p>10. 곤약분 : 0.90g/kg</p> <p>11. 새우 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서)</p> <p>12. 냉동생게 : 0.10g/kg(껍질을 벗긴 살로서)</p> <p>13. 설탕류 : 0.020g/kg</p> <p>14. 식초 : 0.10g/kg</p> <p>15. 건조감자 : 0.50g/kg</p> <p>16. 소스 : 0.30g/kg</p> <p>17. 향신료조제품 : 0.20g/kg</p> <p>18. 기타수산물가공품(새우, 냉동생게 제외), 땅콩 또는 견과류가공품, 절임류, 빵류, 탄산음료, 과자, 면류, 만두피, 건포류, 캔디류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 기타음료, 서류가공품(건조감자, 곤약분 제외), 두류가공품, 조림류(농산물을 주원료로 한 것에 한함), 브랜디, 일반증류주, 기타주류, 찐쌀, 잼류, 전분류, 당류가공품, 된장 : 0.030g/kg</p> <p>19. 곡류가공품(옥배유 제조용으로서 옥수수배아를 100% 원료로 한 제품에 한함) : 0.20g/kg</p>	
차즈기색소	<p>차즈기색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)]</p> <p>2. 다류</p> <p>3. 커피</p> <p>4. 고춧가루, 실고추</p> <p>5. 김치류</p> <p>6. 고추장, 조미고추장</p> <p>7. 식초</p> <p>8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)</p>	착색료
차추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
차카테킨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
참깨유불검화물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제

품목명	사용기준	주용도
철클로로필린나트륨	철클로로필린나트륨은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품[식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
초산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
초산게라닐	초산게라닐은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
초산리나릴	초산리나릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산벤질	초산벤질은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산부틸	초산부틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산비닐수지	초산비닐수지는 주입껌기초제 및 과일류 또는 채소류 표피의 피막제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	껌기초제 피막제
초산시트로넬릴	초산시트로넬릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산신나밀	초산신나밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산에틸	초산에틸은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. 1. 착향의 목적 2. 초산비닐수지의 용제 3. 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 목적 : 0.05g/kg 이하(초산에틸로서 잔류량) 4. 식용유지 제조 시 유지성분의 추출 목적 : 0.01g/kg 이하(초산에틸로서 잔류량) 5. 다류, 커피의 카페인 제거 목적 : 0.01g/kg 이하 (초산에틸로서 잔류량)	추출용제 향료
초산이소아밀	초산이소아밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
초산페닐에틸	초산페닐에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
치자적색소	치자적색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추	착색료

품목명	사용기준	주용도
	5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
치자청색소	치자청색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
치자황색소	치자황색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
카나우바왁스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
카라기난	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
카라멜색소	카라멜색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류(고형차 및 희석하여 음용하는 액상차는 제외) 3. 인삼성분 및 홍삼성분이 함유된 다류 4. 커피 5. 고춧가루, 실고추 6. 김치류 7. 고추장, 조미고추장 8. 인삼 또는 홍삼을 원료로 사용한 건강기능식품	착색료
카라야검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
카로틴	카로틴은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추	착색료 영양강화제

품목명	사용기준	주용도
	5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
β-카로틴	β-카로틴은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품[식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료 영양강화제
L-카르니틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
카민	카민은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품[식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
카복시메틸셀룰로스나트륨	카복시메틸셀룰로스나트륨의 사용량은 식품의 2% 이하(메틸셀룰로스, 카복시메틸셀룰로스칼슘 또는 카복시메틸스타치나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)이어야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.	증점제 안정제
카복시메틸셀룰로스칼슘	카복시메틸셀룰로스칼슘의 사용량은 식품의 2% 이하(메틸셀룰로스, 카복시메틸셀룰로스나트륨 또는 카복시메틸스타치나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)이어야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.	증점제 안정제
카복시메틸스타치나트륨	카복시메틸스타치나트륨의 사용량은 식품의 2% 이하(메틸셀룰로스, 카복시메틸셀룰로스나트륨 또는 카복시메틸셀룰로스칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)이어야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.	증점제 안정제
카제인	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
카제인나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제

품목명	사용기준	주용도
카제인칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
카제인칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
카카오색소	카카오색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
카탈라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
카페인	카페인은 탄산음료에 한하여 사용하여야 한다. 카페인의 사용량은 무수건조물로서 탄산음료의 0.015% 이하(다만, 최종적으로 탄산음료에 해당되는 제품으로서 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 음료베이스는 0.075% 이하)이어야 한다.	향미증진제
카프론산알릴	카프론산알릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
카프릭산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	제조용제
카프릴산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	제조용제
칸텔릴라왁스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 피막제
커드란	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
케르세틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
코치닐추출색소	코치닐추출색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
퀵라야추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제

품목명	사용기준	주용도
클로로필	클로로필은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
키토사나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
키토산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
키틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
타라검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
타마린드검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
타마린드색소	타마린드색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
타우린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
탄나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
탄닌산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
탄산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
탄산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
탄산수소나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
탄산수소암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제

품목명	사용기준	주용도
탄산수소칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
탄산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
탄산칼륨(무수)	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
탄산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제 팽창제 껌기초제
탈크	탈크는 식품의 제조 또는 가공상 추잉껌, 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 및 정제류에 표면처리제 목적으로 한하여 사용하여야 한다. 다만, 여과보조제로 사용하는 경우 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 탈크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성 광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%) 이하이어야 한다. 추잉껌에 있어서의 사용량은 5.0% 이하이어야 한다.	여과보조제 껌기초제 표면처리제
터셔리부틸히드로퀴논	터셔리부틸히드로퀴논은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 터셔리부틸히드로퀴논의 사용량은 1. 식용유지류(모조치즈, 식물성크림 제외), 버터류, 어패건제품, 어패염장품 : 0.2g/kg 이하(부틸히드록시아니솔 또는 디부틸히드록시톨루엔과 병용할 때에는 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 부틸히드록시아니솔으로서 사용량의 합계가 0.2g/kg 이하) 2. 어패냉동품(생식용 냉동선어패류, 생식용굴은 제외)의 침지액 : 1g/kg 이하(부틸히드록시아니솔 또는 디부틸히드록시톨루엔과 병용할 때에는 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 부틸히드록시아니솔으로서 사용량의 합계가 1g/kg 이하) 3. 추잉껌 : 0.4g/kg 이하(부틸히드록시아니솔 또는 디부틸히드록시톨루엔과 병용할 때에는 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 부틸히드록시아니솔으로서 사용량의 합계가 0.4g/kg 이하)	산화방지제
테아닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
토마토색소	토마토색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피	착색료

품목명	사용기준	주용도
	4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
토마틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료
d-α-토코페롤	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
d-토코페롤(혼합형)	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
d-α-토코페릴아세테이트	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
dl-α-토코페릴아세테이트	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
d-α-토코페릴호박산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
트라가칸스검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
트랜스글루코시다아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
트랜스글루타미나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
DL-트레오닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-트레오닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
트리아세틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 껌기초제
트립신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
DL-트립토판	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-트립토판	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-티로신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
파라메틸아세토펜	파라메틸아세토펜은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
파라옥시안식향산메틸	파라옥시안식향산메틸은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 파라옥시안식향산메틸의 사용량은 파라옥시안식향산으로서 1. 캡슐류 : 1.0g/kg 이하 2. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량, 소브산으로서	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>사용량, 안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)</p> <p>3. 망고처트니 : 0.25g/kg 이하(안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하)</p> <p>4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.25g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg 이하)</p> <p>5. 식초 : 0.1g/L 이하</p> <p>6. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.1g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하)</p> <p>7. 소스 : 0.2g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.2g/kg 이하)</p> <p>8. 과일류(표피부분에 한한다) : 0.012g/kg 이하</p> <p>9. 채소류(표피부분에 한한다) : 0.012g/kg 이하</p>	
파라옥시안식향산에틸	<p>파라옥시안식향산에틸은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 파라옥시안식향산에틸의 사용량은 파라옥시안식향산으로서</p> <p>1. 캡슐류 : 1.0g/kg 이하</p> <p>2. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)</p> <p>3. 망고처트니 : 0.25g/kg 이하(안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하)</p> <p>4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.25g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는</p>	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg 이하)</p> <p>5. 식초 : 0.1g/L 이하</p> <p>6. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.1g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하)</p> <p>7. 소스 : 0.2g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.2g/kg 이하)</p> <p>8. 과일류(표피부분에 한한다) : 0.012g/kg 이하</p> <p>9. 채소류(표피부분에 한한다) : 0.012g/kg 이하</p>	
파프리카추출색소	<p>파프리카추출색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함) 	착색료
파피아색소	<p>파피아색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 	착색료
판크레아틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
판토텐산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
판토텐산칼슘	판토텐산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하이어야 한다. 다만, 특수용도식품 및 건강기능식품인 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.	영양강화제
팔미트산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	거품제거제

품목명	사용기준	주용도
		제조용제
퍼라이트	퍼라이트는 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성 백토, 탈크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%) 이하이어야 한다.	여과보조제
퍼셀레란	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	안정제 증점제
DL-페닐알라닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-페닐알라닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
페닐초산에틸	페닐초산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
페닐초산이소부틸	페닐초산이소부틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
페로시안화나트륨	페로시안화나트륨은 식염(천일염 제외)에 한하여 사용하여야 한다. 페로시안화나트륨의 사용량은 페로시안이온으로서 식염 1kg에 대하여 0.010g 이하(페로시안화칼륨 또는 페로시안화칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 페로시안이온으로서 식염 1kg에 대하여 0.010g 이하)이어야 한다.	고결방지제
페로시안화칼륨	페로시안화칼륨은 식염(천일염 제외)에 한하여 사용하여야 한다. 페로시안화칼륨의 사용량은 페로시안이온으로서 식염 1kg에 대하여 0.010g 이하(페로시안화칼슘 또는 페로시안화나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 페로시안이온으로서 식염 1kg에 대하여 0.010g 이하)이어야 한다.	고결방지제
페로시안화칼슘	페로시안화칼슘은 식염(천일염 제외)에 한하여 사용하여야 한다. 페로시안화칼슘의 사용량은 페로시안이온으로서 식염 1kg에 대하여 0.010g 이하(페로시안화칼륨 또는 페로시안화나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 페로시안이온으로서 식염 1kg에 대하여 0.010g 이하)이어야 한다.	고결방지제
페룰린산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
펙티나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
펙틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
펩신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
포도과즙색소	포도과즙색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)]	착색료

품목명	사용기준	주용도
	2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	
포도과피색소	포도과피색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
포도종자추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
포스포디에스테라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
포스포리파아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
폴리감마글루탐산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
폴리글리시톨시럽	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제 안정제
폴리텍스트로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	습윤제 안정제
ε-폴리리신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	보존료
폴리부텐	폴리부텐은 주잉껌기초제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	껌기초제
폴리비닐알콜	폴리비닐알콜은 건강기능식품(정제 또는 이의 제피, 캡슐에 한함) 및 캡슐류의 피막제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	피막제
폴리비닐폴리피로리돈	폴리비닐폴리피로리돈은 여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.	여과보조제
폴리비닐피로리돈	폴리비닐피로리돈은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 폴리비닐피로리돈의 사용량은 폴리비닐피로리돈으로서 1. 맥주 : 0.01g/kg 이하 2. 식초 : 0.04g/kg 이하 3. 과실주, 리큐르 : 0.06g/kg 이하	피막제 안정제

품목명	사용기준	주용도
	4. 건강기능식품(정제 또는 이의 제피, 캡슐에 한함) 및 캡슐류의 피막제 목적	
폴리소르베이트20	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
폴리소르베이트60	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
폴리소르베이트65	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
폴리소르베이트80	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
폴리아크릴산나트륨	폴리아크릴산나트륨의 사용량은 식품의 0.2% 이하이어야 한다.	증점제 안정제
폴리에틸렌글리콜	폴리에틸렌글리콜은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 폴리에틸렌글리콜의 사용량은 1. 건강기능식품(정제 또는 이의 제피, 캡슐제의 캡슐 부분에 한함) 및 캡슐류의 피막제 목적 : 10g/kg 이하(사용량은 정제 또는 캡슐제의 총 중량 기준으로서 적용)	피막제
폴리이소부틸렌	폴리이소부틸렌은 추잉껌기초제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	껌기초제
폴리인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
폴리인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
푸마르산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
푸마르산일나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
푸마르산제일철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
폴루라나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
폴루란	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제
프로테아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
프로피온산	프로피온산은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. 프로피온산의 사용량은 프로피온산으로서 1. 빵류 : 2.5g/kg 이하 2. 치즈류 : 3.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼슘 또는 소브산칼륨과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 3.0g/kg 이하) 3. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가	보존료 향료

품목명	사용기준	주용도
	1.0g/kg 이하) 4. 착향의 목적	
프로피온산나트륨	프로피온산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 피로피온산나트륨의 사용량은 프로피온산으로서 1. 빵류 : 2.5g/kg 이하 2. 치즈류 : 3.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 3.0g/kg 이하) 3. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량 및 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)	보존료
프로피온산벤질	프로피온산벤질은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
프로피온산에틸	프로피온산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
프로피온산이소아밀	프로피온산이소아밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
프로피온산칼슘	프로피온산칼슘은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 프로피온산칼슘의 사용량은 프로피온산으로서 1. 빵류 : 2.5g/kg 이하 2. 치즈류 : 3.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 3.0g/kg 이하) 3. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량 및 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)	보존료
프로필렌글리콜	프로필렌글리콜을 최종 제품에 직접 사용하는 경우는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 식품첨가물의 희석제, 유화제, 안정제로 사용된 경우에는 최종 제품의 2% 이하로 사용하여야 한다. 1. 만두류 : 1.2% 이하 2. 땅콩 또는 견과류가공품 : 5% 이하 3. 아이스크림류 : 2.5% 이하 4. 과자, 캔디류, 추잉껌, 향미유, 면류, 액상차, 기타음료, 소스류, 향신료가공품, 기타가공품 : 2% 이하 5. 빵류, 떡류, 빙과, 초콜릿류, 당류가공품, 잼류, 식물성크림, 탄산음료, 가공소금, 절임류, 주류, 기타 농산가공품류, 캡슐류 : 1% 이하	유화제 습윤제 안정제

품목명	사용기준	주용도
	6. 건강기능식품 : 2% 이하(다만, 희석하여 음용하는 건강기능식품은 희석한 것으로서 0.3% 이하)	
프로필렌글리콜지방산에스테르	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
L-프롤린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
피로인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
피로인산제이철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
피로인산철나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
피로인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
피마자유	피마자유는 캔디류의 이형제 및 정제류의 피막제 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 이형제로 사용한 경우 피마자유 사용량은 캔디류 1kg에 대하여 0.5g 이하이어야 한다.	피막제 이형제
피칸너트색소	피칸너트색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
피틴산	피틴산은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 특수용도식품 2. 건강기능식품	산도조절제
피페로날	피페로날은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
향신료올레오레진류	향신료올레오레진류는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 고춧가루, 실고추 3. 김치류 4. 고추장, 조미고추장 5. 식초	향미증진제
헤미셀룰라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
헤스페리딘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
헥사논산에틸	헥사논산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료

품목명	사용기준	주용도
헥산	헥산은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. 1. 식용유지 제조 시 유지성분의 추출 목적 : 0.005g/kg 이하(헥산으로서 잔류량) 2. 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적 : 0.005g/kg 이하(헥산으로서 잔류량)	추출용제
헴철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
헵타논산에틸	헵타논산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
호박산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 향미증진제
호박산이나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 향미증진제
홍국색소	홍국색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
홍국황색소	홍국황색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
홍화적색소	홍화적색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
홍화황색소	홍화황색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.	착색료

품목명	사용기준	주용도
	1. 천연식품 [식육류, 어패류, 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
환원철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
활성탄	활성탄은 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 탈크, 펄라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성 물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.	여과보조제
황산	황산은 최종식품의 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.	제조용제
황산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
황산동	황산동은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 포도주의 경우 황산동의 사용량은 동으로서 아래의 기준 이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 포도주 : 1mg/kg 2. 시리얼류 3. 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식 4. 특수의료용도등식품 5. 체중조절용 조제식품 6. 건강기능식품	영양강화제 제조용제
황산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	두부응고제 영양강화제
황산망간	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
황산아연	황산아연은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 시리얼류, 맥주, 기타주류 2. 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식 3. 특수의료용도등식품 4. 체중조절용 조제식품 5. 건강기능식품	영양강화제 제조용제
황산알루미늄암모늄	황산알루미늄암모늄은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 황산알루미늄암모늄의 사용량은 알루미늄으로서 1. 과자 및 이의 제조용 믹스, 빵류 및 이의 제조용 믹	산도조절제 팽창제 안정제

품목명	사용기준	주용도
	<p>스, 튀김 제조용 믹스 : 0.1g/kg 이하(황산알루미늄칼륨, 산성알루미늄인산나트륨, 염기성알루미늄인산나트륨과 병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1g/kg 이하)</p> <p>2. 땅콩 또는 견과류 가공품(밤에 한함), 서류가공품(고구마에 한함), 기타 어육가공품, 과·채가공품 : 0.1g/kg 이하(황산알루미늄칼륨과 병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1g/kg 이하)</p> <p>3. 면류 및 이의 제조용 믹스, 기타 수산물가공품, 전분가공품, 만두피 : 0.2g/kg 이하(황산알루미늄칼륨과 병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.2g/kg 이하)</p> <p>4. 절임식품 : 0.5g/kg 이하(황산알루미늄칼륨과 병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.5g/kg 이하)</p>	
황산알루미늄칼륨	<p>황산알루미늄칼륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 황산알루미늄칼륨의 사용량은 알루미늄으로서</p> <p>1. 과자 및 이의 제조용 믹스, 빵류 및 이의 제조용 믹스, 튀김 제조용 믹스 : 0.1g/kg 이하(황산알루미늄암모늄, 산성알루미늄인산나트륨, 염기성알루미늄인산나트륨과 병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1g/kg 이하)</p> <p>2. 땅콩 또는 견과류 가공품(밤에 한함), 서류가공품(고구마에 한함), 기타 어육가공품, 과·채가공품 : 0.1g/kg 이하(황산알루미늄암모늄과 병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.1g/kg 이하)</p> <p>3. 면류 및 이의 제조용 믹스, 기타 수산물가공품, 전분가공품, 만두피 : 0.2g/kg 이하(황산알루미늄암모늄과 병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.2g/kg 이하)</p> <p>4. 절임식품 : 0.5g/kg 이하(황산알루미늄암모늄과 병용할 때에는 알루미늄의 합계가 0.5g/kg 이하)</p>	산도조절제 팽창제 안정제
황산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	팽창제
황산제일철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
황산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
황산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	두부응고제 산도조절제 영양강화제
효모	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	팽창제
효모추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
효소분해레시틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
효소분해사과추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
효소처리루틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
효소처리스테비아	효소처리스테비아는 아래의 식품에 사용하여서는 아니	감미료

품목명	사용기준	주용도
	된다. 1. 설탕 2. 포도당 3. 물엿 4. 벌꿀류	
효소처리헤스페리딘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
흑당근추출색소	흑당근추출색소는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 캔디류	착색료
히드록시시트로넬랄	히드록시시트로넬랄은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
히드록시시트로넬랄디메틸아세탈	히드록시시트로넬랄디메틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
히드록시프로필메틸셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
히드록시프로필셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
L-히스티딘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-히스티딘염산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
히알루론산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
천연향료	천연향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
합성향료	합성향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
청관제	식품 제조 또는 가공용 스팀의 제조를 위해 사용되는 보일러의 청관의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	청관제

나. 혼합제제류

별도의 규정이 없는 한, 혼합제제의 원료성분인 식품첨가물에 있어서 사용 기준이 정하여져 있는 경우에는 해당 식품첨가물에서 정하고 있는 사용기준에 적합하게 사용하여야 한다.

다. 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품

상기 식품첨가물의 품목별 사용기준에서 따로 사용대상 식품이 정하여지지 아니한 품목일지라도 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품(이하 “조제유류 등”이라 한다)에는 다음 각 호의 식품첨가물에 한하여 사용하여야 한다.

- (1) 조제유류 등에 영양강화 목적으로 사용할 수 있는 식품첨가물은 아래와 같다. 다만, 아셀렌산나트륨 및 셀렌산나트륨은 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품에 한하여 사용할 수 있으며, 폴리브덴산나트륨, 폴리브덴산암모늄 및 염화크롬은 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품에 한하여 사용할 수 있다.

주 영양소	식품첨가물명(영문명)
칼슘(Ca)	구연산칼슘(Calcium Citrate)
	글루콘산칼슘(Calcium Gluconate)
	글리세로인산칼슘(Calcium Glycerophosphate)
	산화칼슘(Calcium Oxide)
	염화칼슘(Calcium Chloride)
	젖산칼슘(Calcium Lactate)
	제삼인산칼슘(Calcium Phosphate, Tribasic)*
	제이인산칼슘(Calcium Phosphate, Dibasic)*
	제일인산칼슘(Calcium Phosphate, Monobasic)*

주 영양소	식품첨가물명(영문명)
	탄산칼슘(Calcium Carbonate)
	황산칼슘(Calcium Sulfate)
철(Fe)	구연산철(Ferric Citrate)
	구연산철암모늄(Ferric Ammonium Citrate)
	글루콘산철(Ferrous Gluconate)
	인산철(Ferric Phosphate)*
	전해철(Iron, Electrolytic)
	젖산철(Ferrous Lactate)
	푸마르산제일철(Ferrous Fumarate)
	피로인산제이철(Ferric Pyrophosphate)*
	피로인산철나트륨(Sodium Ferric Pyrophosphate)*
	헴철(Heme Iron)
	환원철(Iron, Reduced)
	황산제일철(Ferrous Sulfate)
마그네슘(Mg)	산화마그네슘(Magnesium Oxide)
	수산화마그네슘(Magnesium Hydroxide)
	염화마그네슘(Magnesium Chloride)
	제삼인산마그네슘(Magnesium Phosphate, Tribasic)*
	제이인산마그네슘(Magnesium Phosphate, Dibasic)*
	탄산마그네슘(Magnesium Carbonate)
	황산마그네슘(Magnesium Sulfate)
나트륨(Na)	구연산삼나트륨(Trisodium Citrate)
	글루콘산나트륨(Sodium Gluconate)
	젖산나트륨(Sodium Lactate)
	제삼인산나트륨(Sodium Phosphate, Tribasic)*
	제이인산나트륨(Sodium Phosphate, Dibasic)*
	제일인산나트륨(Sodium Phosphate, Monobasic)*
	L-주석산나트륨(Sodium L-Tartrate)
	탄산나트륨(Sodium Carbonate)
	탄산수소나트륨(Sodium Bicarbonate)
	황산나트륨(Sodium Sulfate)
칼륨(K)	구연산칼륨(Potassium Citrate)
	글루콘산칼륨(Potassium Gluconate)
	글리세로인산칼륨(Potassium Glycerophosphate)*
	염화칼륨(Potassium Chloride)
	제이인산칼륨(Potassium Phosphate, Dibasic)*

주 영양소	식품첨가물명(영문명)
	제일인산칼륨(Potassium Phosphate, Monobasic)*
	탄산수소칼륨(Potassium Bicarbonate)
구리(Cu)	글루콘산동(Copper Gluconate)
	황산동(Cupric Sulfate)
요오드(I)	요오드칼륨(Potassium Iodide)
	요오드산칼륨(Potassium Iodate)
아연(Zn)	글루콘산아연(Zinc Gluconate)
	산화아연(Zinc Oxide)
	황산아연(Zinc Sulfate)
망간(Mn)	구연산망간(Manganese Citrate)
	글루콘산망간(Manganese Gluconate)
	염화망간(Manganese Chloride)
	황산망간(Manganese Sulfate)
셀레늄(Se)	셀렌산나트륨(Sodium Selenate)
	아셀렌산나트륨(Sodium Selenite)
크롬(Cr)	염화크롬(Chromic Chloride)
몰리브덴(Mb)	몰리브덴산나트륨(Sodium Molybdate)
	몰리브덴산암모늄(Ammonium Molybdate)
비타민A	분말비타민A(Dry Formed Vitamin A)
	유성비타민A지방산에스테르(Vitamin A in Oil)
	β-카로틴(β-Carotene)
비타민D	비타민D ₂ (Calciferol)
	비타민D ₃ (Cholecalciferol)
비타민E	비타민E(<i>dl</i> - <i>α</i> -Tocopherol)
	<i>d</i> - <i>α</i> -토코페릴아세테이트(<i>d</i> - <i>α</i> -Tocopheryl Acetate)
	<i>dl</i> - <i>α</i> -토코페릴아세테이트(<i>dl</i> - <i>α</i> -Tocopheryl Acetate)
비타민C	비타민C(L-Ascorbic Acid)
	L-아스코브산나트륨(Sodium L-Ascorbate)
	L-아스코브산칼슘(Calcium L-Ascorbate)
	L-아스코빌팔미테이트(L-Ascorbyl Palmitate)
비타민B ₁	비타민B ₁ 염산염(Thiamine Hydrochloride)
	비타민B ₁ 질산염(Thiamine Mononitrate)
비타민B ₂	비타민B ₂ (Riboflavin)
	비타민B ₂ 인산에스테르나트륨(Riboflavin 5'-Phosphate Sodium)
나이아신	니코틴산(Nicotinic Acid)
	니코틴산아미드(Nicotinamide)

주 영양소	식품첨가물명(영문명)
비타민B ₆	비타민B ₆ 염산염(Pyridoxine Hydrochloride)
엽산	엽산(Folic Acid)
판토텐산	판토텐산칼슘(Calcium Pantothenate)
비타민B ₁₂	비타민B ₁₂ (Cyanocobalamin)
비타민K ₁	비타민K ₁ (Phylloquinone)
비오틴	비오틴(Biotin)
아미노산	L-로이신(L-Leucine)
	L-메티오닌(L-Methionine)
	L-발린(L-Valine)
	L-시스틴(L-Cystine)
	L-아르지닌(L-Arginine)
	L-이소로이신(L-Isoleucine)
	L-트레오닌(L-Threonine)
	L-트립토판(L-Tryptophan)
	L-티로신(L-Tyrosine)
	L-페닐알라닌(L-Phenylalanine)
	L-히스티딘(L-Histidine)
뉴클레오티드	5'-구아닐산이나트륨(Disodium 5'-Guanylate)
	5'-리보뉴클레오티드이나트륨(Disodium 5'-Ribonucleotide)
	5'-리보뉴클레오티드칼슘(Calcium 5'-Ribonucleotide)
	5'-시티딜산(5'-Cytidylic Acid)
	5'-시티딜산이나트륨(Disodium 5'-Cytidylate)
	5'-아데닐산(5'-Adenylic Acid)
	5'-우리딜산이나트륨(Disodium 5'-Uridylate)
	5'-이노신산이나트륨(Disodium 5'-Inosinate)
기타	염화콜린(Choline Chloride)
	이노시톨(Inositol)
	인산(Phosphoric Acid)*
	주석산수소콜린(Choline Bitartrate)
	L-카르니틴(L-Carnitine)
	타우린(Taurine)

* 영양소인 인(P)의 원료 식품첨가물로도 사용할 수 있다.

(2) 조제유류 등에 영양강화 이외의 목적으로 사용할 수 있는 식품첨가물 및 그 사용기준은 아래와 같다.

식품첨가물명(영문명)	사용기준 (회석하여 섭취하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서 적용한다)
구아검 (Guar Gum)	2g/kg이하 (다만, 영·유아용 곡류조제식은 10g/kg이하)
구연산 (Citric Acid)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
구연산삼나트륨 (Trisodium Citrate)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
구연산칼륨 (Potassium Citrate)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
글루코아밀라아제 (Glucoamylase)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
글리세린지방산에스테르 (Glycerin Esters of Fatty Acids)	9g/kg이하
락토페린농축물 (Lactoferrin Concentrates)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
레시틴 (Lecithin)	5g/kg이하 (다만, 영·유아용 곡류조제식은 15g/kg이하)
로커스트콩검 (Locust Bean Gum)	2g/kg이하 (다만, 영·유아용 곡류조제식은 10g/kg이하)
리소짐 (Lysozyme)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
말토게닉아밀라아제 (Maltogenic Amylase)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
뮤신 (Mucin)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
바닐라추출물	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
바닐린 (Vanillin)	0.05g/kg이하 (다만, 기타 영·유아식은 0.07g/kg이하)
변성전분 (Food Starch Modified)	5g/kg이하 (다만, 영·유아용 곡류조제식, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품 및 기타 영·유아식은 60g/kg이하)
수산화칼륨 (Potassium Hydroxide)	최종식품 완성 정에 중화 또는 제거하여야 한다.
수산화칼슘 (Calcium Hydroxide)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
아라비아검 (Arabic Gum)	2g/kg이하 (다만, 영·유아용 곡류조제식은 10g/kg이하)
α -아밀라아제(비세균성) (α -Amylase, Nonbacterial)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
α -아밀라아제(세균성) (α -Amylase, Bacterial)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.

식품첨가물명(영문명)	사용기준 (회석하여 섭취하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서 적용한다)
L-아스코브산칼슘 (Calcium L-Ascorbate)	0.2g/kg이하
L-아스코빌팔미테이트 (L-Ascorbyl Palmitate)	0.05g/kg이하 (다만, 영·유아용 곡류조제식 및 기타 영·유아식은 0.2g/kg이하)
에틸바닐린 (Ethyl Vanillin)	0.05g/kg이하 (다만, 기타 영·유아식은 0.07g/kg이하)
염화마그네슘 (Magnesium Chloride)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
젖산 (Lactic Acid)	2g/kg이하
제이인산칼륨 (Potassium Phosphate, Dibasic)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
젤라틴 (Gelatin)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
카라기난 (Carrageenan)	1g/kg이하
카제인 (Casein)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
카제인나트륨 (Sodium Caseinate)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
탄산나트륨 (Sodium Carbonate)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
탄산수소나트륨 (Sodium Bicarbonate)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
탄산수소칼륨 (Potassium Bicarbonate)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
탄산칼륨(무수) (Potassium Carbonate, Anhydrous)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.
<i>d</i> -토코페롤(혼합형) (<i>d</i> -Tocopherol concentrate, Mixed)	0.03g/kg이하
펙틴 (Pectin)	10g/kg이하
프로테아제(식물성) (Plant Protease)	기술적 효과를 달성할 수 있는 최소량 사용하여야 한다.