

식품의약품안전처 고시 제2023-64호

## 식품등의 표시기준 일부개정고시

2023. 9. 26.

식품의약품안전처

## 식품등의 표시기준 일부개정고시

### 1. 개정 이유

빙과 및 얼음류의 불필요한 표시사항을 개선하고, 「축산물 위생관리법 시행령」의 개정사항을 반영하여 식용란선별포장업의 영업자도 식용란의 최소포장단위에 표시할 수 있도록 표시 권한을 부여하는 등 제품 및 영업자의 특성을 고려하여 표시사항을 합리적으로 개선하고자 함

아울러, 「식품의 기준 및 규격」의 개정사항을 반영하여 해동 유통 가능한 식품유형에 적용할 수 있는 표시사항을 개선하고, 치즈 등 일부 식품유형과 특수의료용도식품의 표시사항을 정비·보완하려는 것임

### 2. 주요 내용

가. 총칙 및 공통표시기준 중 일부 규정 개정(안 Ⅰ. 3. 머, Ⅱ. 1. 버.~어., Ⅱ. 2. 다. 1))

- 1) 레토르트식품 용어 정의 정비
- 2) 빙과 및 얼음류는 가열이 불필요하므로 냉동식품의 가열여부에 따른 표시를 제외할 수 있도록 단서 신설
- 3) 「식품의 기준 및 규격」의 보존 및 유통기준 개정으로 해동하여 유통하는 냉동식품이 확대됨에 따라 냉동 식육을 제외한 모든

식품유형에 적용 가능 하도록 해동 유통 시 필요한 표시사항 개선

나. 개별표시사항 및 표시기준 중 일부 규정 개정(안 III. 1. 가, 다, 사, 자, 카, 더, 머, 버, 저, 커)

- 1) 식용란의 최소포장단위 표시 의무자에 식용란선별포장업의 영업자 추가
- 2) 「식품의 기준 및 규격」 개정사항을 반영하여 자연치즈의 식품유형 정비 및 특수의료용도식품의 기타 표시사항 정비
- 3) 「식품의 기준 및 규격」 개정사항을 반영하여 해동하여 유통하는 냉동식품에 대한 표시사항 정비

다. 표시사항별 세부표시기준 중 일부 규정 개정(안 「별지 1」 1. 나.)

- 1) 영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지에 식용란선별포장업 신설

### 3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제4조 및 제5조, 같은 법 시행규칙 제5조제3항 및 제6조제5항

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합의 : 해당기관 없음

라. 기타

- (1) 행정예고(공고 제2023-248호, '23.5.18.)
- (2) 국무조정실 규제심사 대상 여부 검토(비대상, '23.5.3.)

## 식품의약품안전처 고시 제2023-64호

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제3항에 따른 「식품등의 표시기준」을 다음과 같이 개정합니다.

2023년 9월 26일

식품의약품안전처장

### 식품등의 표시기준 일부개정고시(안)

식품등의 표시기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

I. 3. 며. 중 “단층플라스틱필름”을 “제조·가공 또는 위생처리된 식품을 12개월을 초과하여 실온에서 보존 및 유통할 목적으로 단층 플라스틱 필름”으로 한다.

II. 1. 중 버.를 서.로 하고, 버.를 다음과 같이 신설한다.

버. 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을, 식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보관 및 유통하려는 경우에는 다음의 표시사항을 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할

수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

- 1) 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 소비기한(또는 품질 유지기한)이내로 설정한 해동 후 소비기한(또는 품질유지기한)
- 2) 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다)
- 3) 해동 후 보관방법 및 주의사항
- 4) “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다” 라는 문구 표시
- 5) 축산물가공품의 경우에는 주표시면에 “해동된 냉장(실온)제품” 이라는 표시를 “냉동” 이라고 표시된 근처에 추가 표시

Ⅱ. 2. 다. 1) 중 “(「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)”을 (「식품 위생법」 제7조에 따른 유형에 한함. 단, 빙과류 중 빙과 및 얼음류는 제외함)”으로 한다.

Ⅲ. 1. 가. 2) 거) (4)와 (5)를 삭제하고, (6)을 (4)로 한다.

Ⅲ. 1. 다. 2) 거) (2)와 (3)을 삭제한다.

Ⅲ. 1. 사. 2) 거) (15) 중 “자연치즈”를 “치즈”로 한다.

Ⅲ. 1. 자. 2) 거) (3) (나)와 (다)를 삭제한다.

Ⅲ. 1. 카. 2) 거) (4) 중 “의사의 지시에 따라 사용”을 “의사, 임상영양사 등 전문가와 상담 후 섭취”로 하고, 같은 거)에 (9)를 다음과 같이 신설한다.

(9) 식단형 식사관리식품 중 원재료가 냉동제품인 것을 해동하여 냉장 제품으로 제조·가공한 제품의 경우에는 냉동제품을 해동하여 사용하였음을 표시하여야 한다.

(예시) 원재료 ○○○은 냉동제품을 해동하여 사용하였습니다.

원재료○○○: 해동제품

Ⅲ. 1. 더. 2) 거)에 (13)을 다음과 같이 신설한다.

(13) 식육간편조리세트 중 원재료(식육 제외)가 냉동제품인 것을 해동하여 냉장제품으로 제조·가공한 제품의 경우에는 냉동제품을 해동하여 사용하였음을 표시하여야 한다.

(예시) 원재료 ○○○은 냉동제품을 해동하여 사용하였습니다.

원재료○○○: 해동제품

Ⅲ. 1. 머. 1) 자) 중 “자연치즈”를 “치즈”로 하고, 같은 목 2) 거) (10) 중 “자연치즈”를 삭제하고, 같은 거)에 (15)와 (16)을 삭제한다.

Ⅲ. 1. 버. 2) 거) (5)와 (6)을 삭제하고, (7)부터 (9)까지를 각각 (5)부터 (7)로 한다.

Ⅲ. 1. 저. 2) 거)에 (3)을 다음과 같이 신설한다.

(3) 즉석조리식품 및 간편조리세트

원재료가 냉동제품인 것을 해동하여 냉장제품으로 제조·가공한 제품의 경우에는 냉동제품을 해동하여 사용하였음을 표시하여야 한다.

(예시) 원재료 ○○○은 냉동제품을 해동하여 사용하였습니다.

원재료○○○: 해동제품

Ⅲ. 1. 커. 1) 가) 중 “식용란수집판매업”을 “식용란수집판매업 또는 식용란선별포장업”으로 한다.

『별지1』 1. 나. 1) 자)를 다음과 같이 신설한다.

자) 식용란선별포장업 : 영업 신고시 신고관청에 제출한 식용란선별포장업의 영업소(장)의 명칭(상호)과 소재지를 표시하여야 한다.

[표 3]의 식품유형 중 “자연치즈”를 “치즈”로 한다.

**부칙<제2023-64호, 2023.9.26.>**

**제1조(시행일)** ① 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 다음 각 호의 구분에 따른 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날부터 시행한다.

1. Ⅲ. 1. 사. 2) 거) (15) 및 며. 1) 자)와 같은 목 2) 거) (10)의 개정규정 : 2024년 1월 1일

2. Ⅲ. 1. 카. 2) 거) (4)의 개정규정 : 2026년 1월 1일

**제2조(적용례)** 이 고시는 이 고시 시행일부터 제조·가공 또는 수입(수입하기 위해 선적한 식품등을 포함한다. 이하 같다)하는 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)에 적용한다. 다만, 이 고시 시행 전에 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등이 이 고시를 적용받고자 하는 경우 이 고시를 적용할 수 있다.

**제3조(경과조치)** 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등은 해당 식품의 소비기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있다.



## 신 · 구조문대비표

| 현 행                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 개 정 안                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>I. 총칙</p> <p>3. 용어의 정의</p> <p>가. ~ 러. (생 략)</p> <p>머. “레토르트(retort)식품”은 <u>단층플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조·가공 또는 조리한 식품을 충전하고 밀봉하여 가열살균 또는 멸균한 것을 말한다.</u></p> <p>버. ~ 터. (생 략)</p> <p>II. 공통표시기준</p> <p>1. 표시방법</p> <p>가.~머. (생 략)</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p> | <p>I. 총칙</p> <p>3. -----</p> <p>가. ~ 러. (현행과 같음)</p> <p>머. -----</p> <p><u>제조·가공 또는 위생처리된 식품을 12개월을 초과하여 실온에서 보존 및 유통할 목적으로 단층 플라스틱필름-----</u></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----.</p> <p>버. ~ 터. (현행과 같음)</p> <p>II. 공통표시기준</p> <p>1. 표시방법</p> <p>가.~머. (현행과 같음)</p> <p>버. <u>식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물 가공품 제외)을, 식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보</u></p> |

관 및 유통하려는 경우에는 다음의 표시사항을 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

<신 설>

1) 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 소비기한(또는 품질유지기한)이내로 설정한 해동 후 소비기한(또는 품질유지기한)

<신 설>

2) 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다)

<신 설>

3) 해동 후 보관방법 및 주의사항

<신 설>

4) “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다” 라는 문구 표시

<신 설>

5) 축산물가공품의 경우에는 주표시면에 “해동된 냉장(실온)제품”이라는

번. (생략)

2. 장기보존식품의 표시

가.·나. (생략)

다. 냉동식품

- 1) 냉동식품은 유형에 따라 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품은 “가열하지 않고 섭취하는 냉동식품”으로, 가열하여 섭취하는 냉동식품은 “가열하여 섭취하는 냉동식품”으로 구분 표시하여야 한다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)

2) ~ 8) (생략)

Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준

1. 식품

가. 과자류, 빵류 또는 떡류

1) (생략)

2) 표시사항

가) ~ 하) (생략)

거) 기타표시사항

표시를 “냉동” 이라고 표시된 근처에 추가 표시

서. (현행과 같음)

2. -----

가.·나. (현행과 같음)

다. -----

1) -----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

----- 한함. 단, 빙과

류 중 빙과 및 얼음류는

제외함)

2) ~ 8) (현행과 같음)

Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준

1. ---

가. -----

1) (현행과 같음)

2) -----

가) ~ 하) (현행과 같음)

거) -----

(1) ~ (3) (생략)

(4) 식품제조·가공업 영업

자가 냉동식품인 빵류  
및 떡류를 해동하여 유통하려는 경우에는 제  
조연월일, 해동연월일,  
냉동식품으로서의 소비  
기한 이내로 설정한 해  
동 후 소비기한, 해동한  
제조업체의 명칭과 소  
재지(냉동제품의 제조  
업체와 동일한 경우는  
생략할 수 있다), 해동  
후 보관방법 및 주의사  
항을 표시하여야 한다.  
다만, 이 경우에는 스티  
커, 라벨(Label) 또는  
꼬리표(Tag)를 사용할  
수 있으나 떨어지지 아  
니하게 부착하여야 한  
다.

(5) 식품제조·가공업 영업

자가 냉동식품인 빵류  
및 떡류를 해동하여 유통할 때에는 “이 제품  
은 냉동식품을 해동한  
제품이니 재 냉동시키

(1) ~ (3) (현행과 같음)

<삭 제>

<삭 제>

지 마시길 바랍니다”  
등의 표시를 하여야 한다.

(6) (생략)

3) (생략)

나. (생략)

다. 코코아가공품류 또는 초콜릿류

1) (생략)

2) 표시사항

가) ~ 하) (생략)

거) 기타표시사항

(1) (생략)

(2) 식품제조·가공업 영업

자가 냉동식품인 초콜릿류를 해동하여 출고하려는 경우에는 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 소비기한 이내로 설정한 해동 후 소비기한, 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다

(4) (현행과 같음)

3) (현행과 같음)

나. (현행과 같음)

다. -----  
---

1) (현행과 같음)

2) -----

가) ~ 하) (현행과 같음)

거) -----

(1) (현행과 같음)

<삭제>

만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(3) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 초콜릿류를 해동하여 출고할 때에는 “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다” 등의 표시를 하여야 한다.

3) (생략)

라. ~ 바. (생략)

사. 식용유지류

1) (생략)

2) 표시사항

가) ~ 하) (생략)

거) 기타표시사항

(1) ~ (14) (생략)

(15) 모조치즈

자연치즈 또는 가공치즈와 혼동되는 표시를 하여서는 아니 된다.

(16) ~ (18) (생략)

<삭제>

3) (현행과 같음)

라. ~ 바. (현행과 같음)

사. -----

1) (현행과 같음)

2) -----

가) ~ 하) (현행과 같음)

거) -----

(1) ~ (14) (현행과 같음)

(15) -----

치즈 또는 -----

-----

-----.

(16) ~ (18) (현행과 같음)

3) (생략)  
 아. (생략)  
 자. 음료류  
 1) (생략)  
 2) 표시사항  
 가) ~ 하) (생략)  
 거) 기타표시사항  
 (1)·(2) (생략)  
 (3) 과일·채소류음료  
 (가) (생략)  
(나) 식품제조·가공업 영  
 업자가 냉동식품인  
 과·채주스를 해동하  
 여 유통하려는 경우  
 에는 제조연월일, 해  
 동연월일, 냉동식품  
 으로서의 소비기한  
 이내로 설정한 해동  
 후 소비기한, 해동한  
 제조업체의 명칭과  
 소재지(냉동제품의  
 제조업체와 동일한  
 경우는 생략할 수 있  
 다), 해동 후 보관방  
 법 및 주의사항을 표  
 시하여야 한다. 다만,  
 이 경우에는 스티커,

3) (현행과 같음)  
 아. (현행과 같음)  
 자. ----  
 1) (현행과 같음)  
 2) -----  
 가) ~ 하) (현행과 같음)  
 거) -----  
 (1)·(2) (현행과 같음)  
 (3) -----  
 (가) (현행과 같음)  
<삭제>

라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(다) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 과·채주스를 해동하여 유통할 때에는 “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다” 등의 표시를 하여야 한다.

- (4) ~ (9) (생략)
- 3) (생략)
- 차. (생략)
- 카. 특수의료용도식품
  - 1) (생략)
  - 2) 표시사항
    - 가) ~ 하) (생략)
    - 거) 기타표시사항
      - (1) ~ (3) (생략)
      - (4) “의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다” 등을 표시하여야 한다.
- (5) ~ (8) (생략)

<삭 제>

- (4) ~ (9) (현행과 같음)
- 3) (현행과 같음)
- 차. (현행과 같음)
- 카. -----
  - 1) (현행과 같음)
  - 2) -----
    - 가) ~ 하) (현행과 같음)
    - 거) -----
      - (1) ~ (3) (현행과 같음)
      - (4) “의사, 임상영양사 등 전문가와 상담 후 섭취 -----.
- (5) ~ (8) (현행과 같음)



<신 설>

- 3) (생 략)
- 타. ~ 너. (생 략)
- 더. 식육가공품 및 포장육
- 1) (생 략)
- 2) 표시사항
  - 가) ~ 하) (생 략)
  - 거) 기타표시사항
    - (1) ~ (12) (생 략)

<신 설>

(9) 식단형 식사관리식품 중 원재료가 냉동제품인 것을 해동하여 냉장제품으로 제조·가공한 제품의 경우에는 냉동제품을 해동하여 사용하였음을 표시하여야 한다.

(예시) 원재료 ○○○  
 은 냉동제품을 해동하여 사용하였습니다.  
 원재료○○○: 해동제품

- 3) (현행과 같음)
- 타. ~ 너. (현행과 같음)
- 더. -----
- 1) (현행과 같음)
- 2) -----
- 가) ~ 하) (현행과 같음)
- 거) -----
- (1) ~ (12) (현행과 같음)

(13) 식육간편조리세트 중 원재료(식육 제외)가 냉동제품인 것을 해동하여 냉장제품으로 제조·가공한 제품의 경우에는 냉동제품을 해

- 3) (생 략)  
 러. (생 략)  
 며. 유가공품류
- 1) 유형
- 가) ~ 아) (생 략)  
 자) 치즈류(\*축산물)  
자연치즈, 가공치즈  
 차) ~ 하) (생 략)
- 2) 표시사항
- 가) ~ 하) (생 략)  
 거) 기타표시사항
- (1) ~ (9) (생 략)  
 (10) 농축유류, 자연치즈, 유  
 청류의 경우 특정성분  
 을 제품명으로 사용하  
 여서는 아니 된다.  
 (11) ~ (14) (생 략)  
 (15) 축산물가공업 중 유가  
 공업 영업자가 치즈  
 류, 버터류를 해동하

동하여 사용하였음을  
 표시하여야 한다.

(예시) 원재료 ○○○  
 은 냉동제품을 해동하  
 여 사용하였습니다.

원재료○○○: 해동제  
 품

- 3) (현행과 같음)  
 러. (현행과 같음)  
 며. -----
- 1) --
- 가) ~ 아) (현행과 같음)  
 자) -----  
치즈, -----  
 차) ~ 하) (현행과 같음)
- 2) -----
- 가) ~ 하) (현행과 같음)  
 거) -----
- (1) ~ (9) (현행과 같음)  
 (10) ----- 삭제-----  
 -----  
 -----  
 -----.
- (11) ~ (14) (현행과 같음)  
 <삭 제>

여 유통하려는 경우에는 제조년월일, 해동 연월일, 냉동식품으로서의 소비기한 이내로 설정한 해동 후 소비 기한, 해동한 제조업체의 명칭과 소재지 (냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의 사항을 표시하여야 하며, 주표시면에는 “해동된 냉장(실온)제품”이라는 표시를 “냉동”이라고 표시된 근처에 추가로 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨 (Label) 또는 꼬리표 (Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(16) 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 치즈류, 버터류를 해동하여 유통할 때에는 “이

<삭 제>

제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다” 등의 주의사항 문구를 표시하여야 한다.

3) (생략)

버. 수산가공식품류

1) (생략)

2) 표시사항

가) ~ 하) (생략)

거) 기타표시사항

(1) ~ (4) (생략)

(5) 식품제조·가공업 영업

자가 냉동식품인 젓갈류, 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)을 해동하여 유통하려는 경우에는 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 소비기한 또는 품질유지기한 이내로 설정한 해동 후 소비기한 또는 품질유지기한, 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉

3) (현행과 같음)

버. -----

1) (현행과 같음)

2) -----

가) ~ 하) (현행과 같음)

거) -----

(1) ~ (4) (현행과 같음)

<삭제>

동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동 후 보관 방법 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(6) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 젓갈류, 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)을 해동하여 유통할 때에는 “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다” 등의 표시를 하여야 한다.

(7) ~ (9) (생략)

- 3) (생략)
- 서.·어. (생략)
- 저. 즉석식품류
- 1) (생략)

<삭제>

(5) ~ (7) (현행 (7)부터 (9)까지와 같음)

- 3) (현행과 같음)
- 서.·어. (현행과 같음)
- 저. -----
- 1) (현행과 같음)

2) 표시사항

가) ~ 하) (생략)

거) 기타표시사항

(1)·(2) (생략)

<신설>

3) (생략)

처. (생략)

커. 식용란(수입식용란을 포함한다)

1) 표시사항

가) 최소포장단위(표시의무

자: 식용란수집판매업의 영업자)

2) -----

가) ~ 하) (현행과 같음)

거) -----

(1)·(2) (현행과 같음)

(3) 즉석조리식품 및 간편

조리세트

원재료가 냉동제품인 것을 해동하여 냉장제품으로 제조·가공한 제품의 경우에는 냉동제품을 해동하여 사용하였음을 표시하여야 한다.

(예시) 원재료 ○○○은 냉동제품을 해동하여 사용하였습니다.

원재료○○○: 해동제품

3) (현행과 같음)

처. (현행과 같음)

커. -----  
-----

1) -----

가) -----

식용란수집판매업 또는 식용란선별포장업의 영업자)

(1) ~ (5) (생 략)

나) (생 략)

2) (생 략)

터.·퍼. (생 략)

『별지 1』 표시사항별 세부표시기준

1. 식품(수입식품을 포함한다)

가. 제품명

나. 영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지

1) 업종별 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지의 표시사항은 다음과 같다.

가) ~ 아) (생 략)

<신 설>

(1) ~ (5) (현행과 같음)

나) (현행과 같음)

2) (현행과 같음)

터.·퍼. (현행과 같음)

『별지 1』 표시사항별 세부표시기준

1. 식품(수입식품을 포함한다)

가. (현행과 같음)

나. (현행과 같음)

1) (현행과 같음)

가) ~ 아) (현행과 같음)

자) 식용란선별포장업 : 영업신고시 신고관청에 제출한 식용란선별포장업의 영업소(장)의 명칭(상호)과 소재지를 표시하여야 한다.

[표 3] 1회 섭취참고량

| 번호 | 식품군  | 식품종  | 식품유형                 | 세부 | 1회섭취참고량                    |
|----|------|------|----------------------|----|----------------------------|
| 19 | 유가공품 | 우유류  | 우유                   |    | 200 ml                     |
|    |      |      | 환원유                  |    | 200 ml                     |
|    |      | 가공유류 | 강화우유                 |    | 200 ml                     |
|    |      |      | 유산균첨가우유              |    | 200 ml                     |
|    |      |      | 유당분해우유               |    | 200 ml                     |
|    |      |      | 가공유                  |    | 200 ml                     |
|    |      | 산양유  | 산양유                  |    | 200 ml                     |
|    |      | 발효유류 | 발효유                  |    | 80ml 또는 80g                |
|    |      |      | 발효유와 발효유분말을 제외한 발효유류 |    | 액상 150ml, 호상 100ml 또는 100g |

[표 3] 1회 섭취참고량

| 번호 | 식품군  | 식품종  | 식품유형                 | 세부 | 1회섭취참고량                    |
|----|------|------|----------------------|----|----------------------------|
| 19 | 유가공품 | 우유류  | 우유                   |    | 200 ml                     |
|    |      |      | 환원유                  |    | 200 ml                     |
|    |      | 가공유류 | 강화우유                 |    | 200 ml                     |
|    |      |      | 유산균첨가우유              |    | 200 ml                     |
|    |      |      | 유당분해우유               |    | 200 ml                     |
|    |      |      | 가공유                  |    | 200 ml                     |
|    |      | 산양유  | 산양유                  |    | 200 ml                     |
|    |      | 발효유류 | 발효유                  |    | 80ml 또는 80g                |
|    |      |      | 발효유와 발효유분말을 제외한 발효유류 |    | 액상 150ml, 호상 100ml 또는 100g |

| 번호 | 식품군 | 식품종           | 식품유형 | 세부 | 1회섭취<br>참고량 |
|----|-----|---------------|------|----|-------------|
|    |     | 버터유           | 버터유  |    | -           |
|    |     | 농축유류          |      |    | -           |
|    |     | 유크림류          |      |    | -           |
|    |     | 버터류           |      |    | -           |
|    |     | 치즈류           | 자연치즈 |    | 20 g        |
|    |     |               | 가공치즈 |    | 20 g        |
|    |     | 분유류           |      |    | -           |
|    |     | 유청류           |      |    | -           |
|    |     | 유당            |      |    | -           |
|    |     | 유단백가수<br>분해식품 |      |    | -           |
|    |     | 유함유가공<br>품    |      |    | -           |

| 번호 | 식품군 | 식품종           | 식품유형 | 세부 | 1회섭취<br>참고량 |
|----|-----|---------------|------|----|-------------|
|    |     | 버터유           | 버터유  |    | -           |
|    |     | 농축유류          |      |    | -           |
|    |     | 유크림류          |      |    | -           |
|    |     | 버터류           |      |    | -           |
|    |     | 치즈류           | 치즈   |    | 20 g        |
|    |     |               | 가공치즈 |    | 20 g        |
|    |     | 분유류           |      |    | -           |
|    |     | 유청류           |      |    | -           |
|    |     | 유당            |      |    | -           |
|    |     | 유단백가수<br>분해식품 |      |    | -           |
|    |     | 유함유가공<br>품    |      |    | -           |