

2. 용어의 정의

- 1) “가공보조제”란 식품의 제조 과정에서 기술적 목적을 달성하기 위하여 의도적으로 사용되고 최종 제품 완성 전 분해, 제거되어 잔류하지 않거나 비의도적으로 미량 잔류할 수 있는 식품첨가물을 말한다. 식품첨가물의 용도 중 ‘살균제’, ‘여과보조제’, ‘이형제’, ‘제조용제’, ‘청관제’, ‘추출용제’, ‘효소제’가 가공보조제에 해당한다.
- 2) 식품첨가물의 “용도”란 식품의 제조·가공 시 식품에 발휘되는 식품첨가물의 기술적 효과를 말하는 것으로서 각 용어에 대한 뜻은 다음과 같다.
 - (1) “감미료”란 식품에 단맛을 부여하는 식품첨가물을 말한다.
 - (2) “고결방지제”란 식품의 입자 등이 서로 부착되어 고형화 되는 것을 감소시키는 식품첨가물을 말한다.
 - (3) “거품제거제”란 식품의 거품 생성을 방지하거나 감소시키는 식품첨가물을 말한다.
 - (4) “껌기초제”란 적당한 점성과 탄력성을 갖는 비영양성의 씹는 물질로서 껌 제조의 기초 원료가 되는 식품첨가물을 말한다.
 - (5) “밀가루개량제”란 밀가루나 반죽에 첨가되어 제빵 품질이나 색을 증진시키는 식품첨가물을 말한다.
 - (6) “발색제”란 식품의 색을 안정화시키거나, 유지 또는 강화시키는 식품첨가물을 말한다.
 - (7) “보존료”란 미생물에 의한 품질 저하를 방지하여 식품의 보존기간을

연장시키는 식품첨가물을 말한다.

- (8) “분사제”란 용기에서 식품을 방출시키는 가스 식품첨가물을 말한다.
- (9) “산도조절제”란 식품의 산도 또는 알칼리도를 조절하는 식품첨가물을 말한다.
- (10) “산화방지제”란 산화에 의한 식품의 품질 저하를 방지하는 식품 첨가물을 말한다.
- (11) “살균제”란 식품 표면의 미생물을 단시간 내에 사멸시키는 작용을 하는 식품첨가물을 말한다.
- (12) “습윤제”란 식품이 건조되는 것을 방지하는 식품첨가물을 말한다.
- (13) “안정제”란 두 가지 또는 그 이상의 성분을 일정한 분산 형태로 유지시키는 식품첨가물을 말한다.
- (14) “여과보조제”란 불순물 또는 미세한 입자를 흡착하여 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 말한다.
- (15) “영양강화제”란 식품의 영양학적 품질을 유지하기 위해 제조과정 중 손실된 영양소를 복원하거나, 영양소를 강화시키는 식품첨가물을 말한다.
- (16) “유화제”란 물과 기름 등 섞이지 않는 두 가지 또는 그 이상의 상 (phases)을 균질하게 섞어주거나 유지시키는 식품첨가물을 말한다.
- (17) “이형제”란 식품의 형태를 유지하기 위해 원료가 용기에 붙는 것을 방지하여 분리하기 쉽도록 하는 식품첨가물을 말한다.
- (18) “응고제”란 식품 성분을 결착 또는 응고시키거나, 과일 및 채소류의

조직을 단단하거나 바삭하게 유지시키는 식품첨가물을 말한다.

- (19) “제조용제”란 식품의 제조·가공 시 촉매, 침전, 분해, 청징 등의 역할을 하는 보조제 식품첨가물을 말한다.
- (20) “젤형성제”란 젤을 형성하여 식품에 물성을 부여하는 식품첨가물을 말한다.
- (21) “증점제”란 식품의 점도를 증가시키는 식품첨가물을 말한다.
- (22) “착색료”란 식품에 색을 부여하거나 복원시키는 식품첨가물을 말한다.
- (23) “청관제”란 식품에 직접 접촉하는 스팀을 생산하는 보일러 내부의 결석, 물 때 형성, 부식 등을 방지하기 위하여 투입하는 식품첨가물을 말한다.
- (24) “추출용제”란 유용한 성분 등을 추출하거나 용해시키는 식품첨가물을 말한다.
- (25) “충전제”란 산화나 부패로부터 식품을 보호하기 위해 식품의 제조 시 포장 용기에 의도적으로 주입시키는 가스 식품첨가물을 말한다.
- (26) “팽창제”란 가스를 방출하여 반죽의 부피를 증가시키는 식품첨가물을 말한다.
- (27) “표백제”란 식품의 색을 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 말한다.
- (28) “표면처리제”란 식품의 표면을 매끄럽게 하거나 정돈하기 위해 사용되는 식품첨가물을 말한다.
- (29) “피막제”란 식품의 표면에 광택을 내거나 보호막을 형성하는 식품

첨가물을 말한다.

(30) “향미증진제”란 식품의 맛 또는 향미를 증진시키는 식품첨가물을 말한다.

(31) “향료”란 식품에 특유한 향을 부여하거나 제조과정 중 손실된 식품 본래의 향을 보장시키는 식품첨가물을 말한다.

(32) “효소제”란 특정한 생화학 반응의 촉매 작용을 하는 식품첨가물을 말한다.

3) 식품첨가물의 성분규격 중 다음 각 용어에 대한 뜻은 다음과 같다.

(1) “CAS No.”란 “Chemical Abstract Service Registry Number”의 약어로서 화학 물질의 명칭을 대체하여 사용할 수 있는 국제적으로 통용되는 분류번호를 말하며, 해당 식품첨가물의 정보로서 참고로 할 수 있다.

(2) “INS No.”란 “International Numbering System Number”의 약어로서 식품첨가물의 명칭을 대체하여 사용할 수 있는 국제 분류번호를 말하며, 해당 식품첨가물의 정보로서 참고로 할 수 있다.

4) 식품첨가물의 사용기준 중 다음 각 용어에 대한 뜻은 다음과 같다.

(1) “건조감자”란 생감자를 절단해서 가열한 다음 그대로 건조한 것이거나 분말, 과립, 박편 형태 등의 제품도 포함된다.

(2) “건조과일류”란 꺾임, 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.

- (3) “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.
- (4) “곤약분”이란 구약나물의 뿌리줄기를 가공하여 만든 것을 말한다.
- (5) “과실류의 저장품, 채소류의 저장품”이란 과일·채소류를 건조, 절임 등의 방법으로 가공하여 캔, 병 등에 저장한 것을 말한다.
- (6) “기타식품”이란 품목별 사용기준에서 정하여진 식품 및 건강기능식품 이외의 식품 및 건강기능식품을 말한다.
- (7) “단무지”란 건조한 무 또는 식염에 절인 무를 소금, 조미액에 담귀 절인 것으로서 염도 6% 이하인 것을 말한다.
- (8) “망고처트니”란 껍질 벗긴 망고를 자르거나 조각내거나 분쇄한 다음 설탕, 과·채류, 식초, 마늘 등을 혼합하여 가열·가공한 것을 말한다.
- (9) “박고지”란 박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다.
- (10) “빵튀기”란 곡류, 서류 등의 원료에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 압착·가열·팽윤 등의 과정을 거친 과자를 말한다.
- (11) “설탕대체식품”이란 설탕을 대체하여 커피, 홍차 등에 직접 넣어 사용하는 것을 말한다.
- (12) “어패류”란 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제1.

총칙 4. 식품원재료 분류 2) 동물성 원료의 어류 및 연체류를 말한다.

- (13) “어패건제품”이란 어패류를 생것 또는 절임, 삶기 또는 찌기, 굽기 등의 처리한 것을 건조하여 수분함량이 50% 이하가 되도록 가공 공정을 거친 것을 말하며, 훈연 건조한 오징어 또는 문어 제품, 식염, 장류, 설탕 등으로 조미한 건조어패류 및 말린대구를 조미한 형태 등의 제품을 말한다.
- (14) “어패냉동품”이란 어패류를 제조·가공한 식품(어육가공품은 제외) 및 절단한 선어패류(생굴 제외)를 동결한 것으로 용기포장에 담겨진 것을 말한다.
- (15) “어패염장품”이란 어패류에 식염을 뿌리거나, 어패류를 식염수에 담그거나 적신 것으로 장기간의 보존을 목적으로 한 것이 아닌 선어패류(어육중의 염분농도 3% 이하의 것)는 제외한다.
- (16) “올리브가공품”이란 올리브 과실을 식염, 간장, 식초 또는 기름 등에 절이거나 이를 혼합하여 가공한 것을 말한다.
- (17) “자연치즈 및 가공치즈의 표면”이란 치즈의 표면층을 말하는 것으로 슬라이스된 것, 채썬 것, 분쇄된 것의 형태도 이에 포함된다.
- (18) “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 가열 살균한 페이스트상으로 식품에 사용되는 것을 말한다.

5) “기구등의 살균·소독제”란 기구 및 용기·포장(이하 “기구등”이라 한다)을

살균·소독하는 데에 사용되어 간접적으로 식품으로 옮겨갈 수 있는
물질을 말한다.