

향료제제

정의 이 품목은 식품에 착향의 목적에 한하여 사용되는 것으로, 향료를 주성분으로 50% 이상 함유하고 특유의 향기를 증진 또는 강화하기 위하여 착향의 특성을 가진 식품원료, 당류(당류가공품 제외), 식염(가공소금 제외), 식품첨가물(스모크향, 감미료, 향미증진제, 유기산, 아미노산)을 혼합할 수 있다.

성상 이 품목은 액상, 분말, 과립으로 특이한 향기를 가진다.

순도시험

- (1) 비소 : 「혼합제제」의 순도시험 (1)에 따라 시험한다.
- (2) 납 : 「혼합제제」의 순도시험 (2)에 따라 시험한다.