

< 일 러 두 기 >

- 법령명 : 식품표시기준
- 제정일 : 2015년
- 최종개정일 : 2026년 4월 1일
- 출처 : e-GOV 법령검색 (방문일 : 2026년 5월 19일)

식품표시기준

(2015년 내각부령 제10호)

목 차

제1장 총칙(제1조, 제2조)

제2장 가공식품

제1절 식품 관련 사업자에 관한 기준

제1관 일반용 가공식품(제3조-제9조)

제2관 업무용 가공식품(제10조-제14조)

제2절 식품 관련 사업자 이외의 판매자에 관한 기준(제15조-제17조)

제3장 신선식품

제1절 식품 관련 사업자에 관한 기준

제1관 일반용 신선식품(제18조-제23조)

제2관 업무용 신선식품(제24조-제28조)

제2절 식품 관련 사업자 이외의 판매자에 관한 기준(제29조-제31조)

제4장 첨가물

제1절 식품 관련 사업자에 관한 기준(제32조-제36조)

제2절 식품 관련 사업자 이외의 판매자에 관한 기준(제37조-제39조)

제5장 잡칙(제40조, 제41조)

부칙

제1장 총칙

(적용범위)

제1조 이 부령은 식품 관련 사업자 등이 가공식품, 신선식품 또는 첨가물을 판매하는 경우에 적용한다. 단, 가공식품 또는 신선식품을 설비를 갖추고 섭취시키는 경우에는 제40조의 규정을 제외하고, 적용하지 않는다.

(정의)

제2조 이 부령에서 다음 각 호에 열거된 용어의 의미는 해당 각 호에서 규정하는 바에 따른다.

- 1) 가공식품 : 제조 또는 가공된 식품으로 별표 제1에 열거된 것을 말한다.
- 2) 신선식품 : 가공식품 및 첨가물 이외의 식품으로 별표 제2에 열거된 것을 말한다.
- 3) 업무용 가공식품 : 가공식품 중 소비자에게 판매되는 형태인 것 이외의 것을 말한다.
- 4) 업무용 신선식품 : 신선식품 중 가공식품의 원재료가 되는 것을 말한다.
- 5) 업무용 첨가물 : 첨가물 중 소비자에게 판매되는 형태인 것 이외의 것을 말한다.
- 6) 용기포장 : 식품위생법(1947년 법률 제233호) 제4조제5항에 규정된 용기포장 말한다.
- 7) 소비기한 : 규정된 방법에 따라 보관한 경우에 부패, 변패, 기타 품질 저하로 인하여 안전성이 결여될 우려가 없다고 인정되는 기한을 나타내는 연월일을 말한다.
- 8) 상미기한 : 규정된 방법에 따라 보관한 경우에 기대되는 모든 품질의 유지가 충분히 가능하다고 인정할 수 있는 기한을 나타내는 연월일을 말한다. 다만, 해당 기한을 초과 하더라도 이러한 품질이 유지되는 경우가 있는 것으로 한다.
- 9) 특정보건용 식품 : 건강증진법에 규정된 특별용도표시 허가 등에 관한 내각부령(2009년 내각부령 제57호) 제2조제1항제5호에 규정된 식품(용기포장에 담긴 것에 한함)을 말한다.
- 10) 기능성표시식품 : 질병에 걸리지 않은 자(미성년자, 임산부(임신을 계획 중인 자를 포함) 및 수유부를 제외한다)를 대상으로 하여 기능성 관여성분에 의해 건강의 유지 및 증진에 기여하는 특정 보건 목적(질병 위험 저감과 관련된 것은 제외한다)을 기대할 수 있다는 것을 과학적 근거에 따라 용기포장에 표시하는 식품으로, 다음에 열거하는 요건을 모두 충족하는 것을 말한다.

- ① 별표 제26의 좌측 란에 열거된 사항에 대해 각각 동표 우측 란에 열거된 방법으로 해당 식품의 판매를 개시하는 날의 60일(행정기관의 휴일에 관한 법률(1988년 법률 제91호) 제1조 제1항 각호에 열거된 날의 일수는 산입하지 않는다) 전까지(①의 규정에 따른 신고(이하, '신고'라 한다)가 이루어진 적이 없는 기능성 관여성분에 관해 신고된 표시의 내용이 이 부령 및 기타 관련 법령의 규정을 위반할 우려가 없다는

확증이 없는 등으로 동표 우측 란에 열거된 방법으로 제출된 자료 확인에 특별히 시간이 필요하다고 소비자청 장관이 인정하는 경우에는 120일(동항 각호에 열거된 날의 일수는 산입하지 않는다) 전까지) 소비자청 장관에게 신고한 것이어야 한다.

- ② 해당 식품에 관한 신고를 하고 표시 내용에 책임이 있는 식품 관련 사업자(이하, '신고자'라 한다)가 해당 신고일 이후에 별표 제27의 좌측 란에 제시한 사항에 대해 각각 동표 우측 란에서 제시하는 내용을 준수하고 있어야 한다.

- ③ 다음에 열거하는 식품이 아니어야 한다.

(1) 건강증진법(2002년 법률 제103호) 제43조 제1항 규정에 따른 허가 또는 동법 제63조 제1항 규정에 따른 승인을 받고 특별 용도에 적합하다는 내용의 표시를 하는 식품(이하, '특별용도식품'이라 한다)

(2) 영양기능식품

(3) 알코올을 함유하는 식품(알코올을 인체에 섭취하기 위한 것에 한한다)

(4) 국민 영양 섭취 상황에서 판단했을 때, 과잉 섭취가 국민 건강의 유지 및 증진에 영향을 미치고 있는 것으로서 건강증진법 시행규칙(2003년 후생노동성령 제86호) 제11조 제2항에서 정하는 영양소의 과잉 섭취로 이어지는 식품

(5) 해당 식품 관련 신고일 이후에 과학적 식견이 확충되어, 기능성 관여성분을 통해 건강 유지 및 증진에 기여하는 특정 보건 목적을 기대할 수 있다는 내용을 표시하는 것이 적절하지 않다고 소비자청 장관이 인정한 식품

11) 영양기능식품 : 식생활에 있어서 별표 제11의 제1란에 열거된 영양성분(단, 정제, 캡슐 등의 형태를 한 가공식품의 경우에는 칼륨을 제외) 보충을 목적으로 섭취하는 자에 대하여, 해당 영양성분을 포함하는 것으로서 이 부령에 따라 해당 영양성분의 기능을 표시하는 식품(특별용도식품 및 첨가물을 제외하며, 용기포장에 담긴 것에 한함)을 말한다.

12) 영양소 등 표시기준치 : 국민 건강의 유지 및 증진 등을 도모하기 위하여 제시된 성별 및 연령대 별 영양성분 섭취량의 기준을 성별 및 연령대(18세 이상에 한함)별 인구에 따라 가중 평균한 값으로, 별표 제10의 좌측 란의 구분에 대해 각각 동 표의 우측 란에 열거한 값을 말한다.

13) 변형 DNA기술 : 효소 등을 이용한 절단 및 재결합 조작을 통해 DNA를 연결시킨 변형 DNA를 만들어 그것을 생세포(生細胞)에 이입(移入)하여 증식시키는 기술을 말한다.

14) 대상농산물 : 변형 DNA기술을 이용하여 생산된 농산물이 속하는 작물로 별표 제16에 열거된 것을 말한다.

15) 유전자변형 농산물 : 대상농산물 중 변형 DNA기술을 이용하여 생산된 것을 말한다

다.

16) 비유전자 변형 농산물 : 대상농산물 중 유전자 변형 농산물이 아닌 것을 말한다.

17) 특정유전자 변형 농산물 : 대상농산물 중 변형DNA기술을 이용하여 생산됨에 따라 조성(組成), 영양가 등이 일반적인 농산물과 현저히 다른 것을 말한다.

18) 비특정유전자 변형 농산물 : 대상농산물 중 특정유전자 변형 농산물이 아닌 것을 말한다.

19) 분별생산유통관리 : 유전자 변형 농산물 및 비유전자 변형 농산물을 생산, 유통 및 가공의 각 단계에서 선량(善良)한 관리자가 주의하여 분별 관리하는 것(그 점이 서류로 증명된 것에 한함)을 말한다.

20) 특정분별생산유통관리 : 특정유전자 변형 농산물 및 비특정유전자 변형 농산물을 생산, 유통 및 가공의 각 단계에서 선량한 관리자가 주의하여 분별 관리하는 것(그 점이 서류로 증명된 것에 한함)을 말한다.

2. 전 항 각 호에서 정하는 것 외에 이 부령에서 별표 제3의 좌측 란에 열거한 식품에 관한 동 표 중간 란에 열거한 용어의 의미는 각각 동 표의 우측 란에 정하는 바에 따른다.

3. 전 2항에 정하는 것 외에 이 부령에서 사용하는 유(乳) 및 유제품과 이것을 주요 원료로 하는 식품의 용어는 유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 명령(1951년 후생성령 제52호. 이하 ‘유(乳) 등 명령’이라 한다)에서 사용하는 용어의 예에 따른다.

제2장 가공식품

제1절 식품 관련 사업자에 관한 기준

제1관 일반용 가공식품

(횡단적 의무표시)

제3조 식품 관련 사업자가 용기포장에 담긴 가공식품(업무용 가공식품을 제외. 이하 본 절에서 '일반용 가공식품'이라 한다)을 판매할 때(설비를 갖추고 취식하게 하는 경우를 제외. 제6조 및 제7조에서 동일)에는 다음 표의 좌측 란에 열거한 표시사항이 동표 우측 란에서 정하는 표시방법에 따라 표시되어야 한다. 단, 별표 제4의 좌측 란에 열거한 식품의 경우, 동표 중간 란에 기재한 표시사항에 대해서는 동표 우측 란에서 정하는 표시방법에 따라 표시되어야 한다.

명칭	1. 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 유(乳)(생유, 생산양유, 생면양유 및 생물소유를 제외. 이하 동일) 및 유제품의 경우에는 그러하지 아니하다. 2. 1의 규정과 관계없이 별표 제5의 좌측 란에 열거한 식품 이외의 경우에는 각각 동표 우측 란에 게시한 명칭을 표시해서는 안 된다.
보존방법	식품의 특성에 따라 표시한다. 단, 식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 보존방법의 기준이 정해져 있는 경우에는 그 기준에 따라 표시한다.
소비기한 또는 상미기한	1. 품질이 급속도로 저하되기 쉬운 식품의 경우에는 소비기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을, 그 이외의 식품의 경우에는 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을 연월일 순으로 표시한다. 단, 제조 또는 가공일로부터 상미기한까지의 기한이 3개월을 넘는 경우에는 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월을 연월 순으로 표시하는 것으로 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일 표시를 대신할 수 있다. 2. 1의 규정에 관계없이 유(乳), 유음료, 발효유, 유산균 음료 및 크림 중, 종이나 알루미늄포일, 기타 이에 준하는 것으로 밀봉한 용기에 포장된 경우에는 소비기한 또는 상미기한이라는 글자를 붙인 그 날짜 표시로 연월일 표시를 대신할 수 있다.
원재료명	1. 사용한 원재료를 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭으로 표시한다. 2) 2종류 이상의 원재료로 구성된 원재료(이하 '복합 원재료'라고 한다)를 사용하는 경우에는 해당 원재료를 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① 복합 원재료 명칭 다음에 괄호를 하고 해당 복합 원재료의 원재료를 해당 복합 원재료의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭으로 표시한다.

단, 해당 복합 원재료의 원재료가 3종류 이상인 경우에는 해당 복합 원재료의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 순으로 3위 이하이며 해당 비율이 5% 미만인 원재료에 대해서는 '기타'로 표시할 수 있다.

② 복합 원재료 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5% 미만인 경우 또는 복합 원재료의 명칭에서 그 원재료가 명확한 경우에는 해당 복합 원재료의 원재료 표시를 생략할 수 있다.

3) 1) 또는 2)의 규정에 관계없이 단순히 혼합한 것 등 원재료의 성상에 큰 변화가 없는 복합 원재료를 사용하는 경우에 대해서는 해당 복합 원재료의 모든 원재료 및 그 이외에 사용한 원재료에 대하여 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭으로 표시할 수 있다.

2. 1의 규정에 관계없이 다음에 열거하는 경우에는 각각에 정하는 바에 따라 표시할 수 있다.

1) 동종의 원재료를 복수 종류 사용하는 경우 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서대로 표시한 '채소', '식육', '어패류' 등의 원재료의 총칭을 나타내는 일반적인 명칭 다음에 괄호를 하고, 각각의 원재료에서 차지하는 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭으로 표시한다.

2) 복수의 가공식품으로 구성되는 경우 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서대로 표시한 각 구성요소를 나타내는 일반적인 명칭 다음에 괄호를 하고, 각각의 원재료에서 차지하는 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭으로 표시한다.

3. 1 및 2에 규정하는 표시를 할 때에는 다음 표의 좌측 란에 열거한 구분에 해당하는 원재료인 경우, 동 표의 우측 란에 열거한 명칭으로 표시할 수 있다.

식용유지	식물유, 식물지 혹은 식물유지, 동물유, 동물지 혹은 동물유지 또는 가공유, 가공지 혹은 가공유지
전분	전분
어류 및 어육(특정 종류의 어류를 표시하고 있지 않은 경우에 한함)	생선 또는 어육
가금육(식육제품을 제외하고 특정 종류의 가금 명칭을 표시하고 있지 않은 경우에 한함)	닭고기
무수결정포도당, 함수결정포도당 및 전당포도당	포도당
포도당 과당 액당, 과당 포도당 액당 및 고과당 액당	이성화액당
설탕 혼합 포도당 과당 액당, 설탕 혼합 과당 포도당 액당 및 설탕 혼합 고과당 액당	설탕혼합이성화액당 또는 설탕·이성화액당
향신료 및 향신료 추출물(기존	향신료 또는 혼합향신료

	첨가물 명부(1996년 후생성 고시 제120호)에 열거한 첨가물에 해당하는 것을 제외하고, 원재료에서 차지하는 중량 비율이 2% 이하인 것에 한함)	
	향신채소 및 장식용 식물류와 그 가공품(원재료에서 차지하는 중량의 비율이 2% 이하인 것에 한함)	향초 또는 혼합향초
	당액을 침투시킨 과일(원재료에서 차지하는 중량 비율이 10% 이하인 것에 한함)	당과
	도시락에 포함되는 부식물(외관으로 그 원재료가 명확히 판단되는 것에 한함)	반찬
첨가물	1. 다음에 열거한 것을 제외하고 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로, 별표 제6의 좌측 란에 열거한 것으로 사용되는 첨가물을 포함하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명 및 동 표의 우측 란에 열거한 용도 표시를 하고, 그 이외의 첨가물을 포함하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명을 표시한다. 1) 가공조제(식품 가공 시 첨가되는 것으로 해당 식품의 완성 전에 제거되는 것, 해당 식품의 원재료에서 기인하여 그 식품 속에 통상적으로 포함되는 성분과 동일한 성분으로 변화되며 그 성분의 양을 명확하게 증가시키지 않는 것, 또는 해당 식품 속에 포함되는 양이 적으며 그 성분으로 인한 영향을 해당 식품에 미치지 않는 것을 말한다. 이하 동일) 2) 이행(carry-over)(식품 원재료의 제조 또는 가공 과정에서 사용되거나 해당 식품의 제조 또는 가공 과정에서 사용되지 않는 것으로 해당 식품 속에는 해당 첨가물이 효과를 발휘할 수 있는 양보다 적은 양 밖에 포함되어 있지 않은 것을 말한다. 이하 동일) 2. 1의 규정과 관계없이 복수의 가공식품으로 구성되는 가공식품의 경우에는 각 구성 요소에서 사용한 첨가물을 각 구성 요소를 나타내는 일반적인 명칭 다음에 괄호를 하고 1에서 정하는 바에 따라 표시할 수 있다. 3. 1의 규정과 관계없이 첨가물의 물질명 표시는 일반적으로 널리 사용되고 있는 명칭을 가진 첨가물일 경우에는 그 명칭을 사용하고, 별표 제7의 좌측 란에 열거한 것으로 사용되는 첨가물을 포함하는 식품일 경우에는 동 표 우측 란에 열거한 표시로 이를 대신할 수 있다. 4. 1의 규정과 관계없이 다음 각 호의 경우에는 각각 해당 각호에서 규정하는 용도의 표시를 생략할 수 있다. 1) 첨가물을 함유한다는 표시 중 '색'이라는 글자를 포함하는 경우 착색료	

	2) 첨가물을 함유한다는 표시 중 '증점(增粘)'이라는 글자를 포함하는 경우 증점제 또는 증점안정제
내용량 또는 고형량 및 내용총량	1. 특정상품의 판매에 관련된 계량에 관한 정령(1993년 정령 제 249호) 제5조에 열거한 특정상품에 대해서는 계량법(1992년 법률 제51호)의 규정에 따라 표시하고, 그 밖의 식품의 경우 내용중량, 내용물 부피 또는 내용수량을 표시하며, 내용중량은 g 또는 kg, 내용물 부피는 ml 또는 l, 내용수량은 개수 등의 단위로 단위를 명기해서 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 고형물에 충전액을 첨가하여 캔 또는 병에 밀봉한 것(고형량 관리가 어려운 경우를 제외)인 경우에는 내용량 대신 고형량 및 내용총량으로 하고, 고형량은 g 또는 kg, 내용총량은 g 또는 kg 단위로 단위를 명기하여 표시한다. 단, 고형량과 내용총량이 거의 동일한 경우 또는 충전액을 첨가한 주요 목적이 내용물을 보호하기 위한 경우에는 내용량 대신 고형량을 표시한다. 3. 1의 규정에 관계없이 고형물에 충전액을 첨가하여 캔 및 병 이외의 용기포장에 밀봉한 경우에는 내용량 대신 고형량으로 할 수 있다. 이 경우에 고형량은 g 또는 kg 단위로 단위를 명기하여 표시한다.
영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량	1. 영양성분의 양 및 열량은 다음에 규정하는 방법으로 해당 식품의 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포, 기타 1단위(이하 이항에서 '식품단위'라고 한다)당 양을 표시한다(특정보건용식품 및 기능성표시식품에 대하여 표시하는 경우를 제외). 이 경우에 해당 식품 단위가 한 끼분인 경우에는 해당 한 끼분의 양을 병기한다. 1) 단백질, 지질, 탄수화물의 양 및 열량의 경우에는 해당 영양 성분 또는 열량이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라서, 나트륨 양의 경우에는 식염상당량(나트륨 양에 2.54를 곱한 것을 말한다. 이하 동일)이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다. 2) 1)의 일정 값 또는 하한치 및 상한치는 별표 제9의 제1란의 구분에 따라 동 표 제2란에 열거한 단위(식염상당량인 경우 g)를 명기하여 표시한다. 3) 1)의 일정 값 또는 하한치 및 상한치는 해당 일정 값의 경우에는 별표 제9의 제1란 구분에 따라 동 표의 제3란에 기재된 방법을 통해 얻은 값이 해당 일정 값을 기준으로 한 동 표 제4란에 기재된 허용차 범위 내에 있는 값, 해당 하한치 및 상한치의 경우에는 동 표 제1란의 구분에 따라 동 표 제3란에 기재된 방법을 통해 얻은 값이 해당 하한치 및 상한치 범위 내여야 한다. 단, 해당 일정 값의 경우에는 동 표 제1란 구분에 따라 동 표 제3란에 기재한 방법을 통해 얻은 해당 식품 100g당 해당 영양 성분의 양 또는 열량(청량음료수, 기타 일반적으로 음용으로 제공하는 액상 식품의 경우에는 해당 식품 100ml 당 해당 영양성분의 양 또는 열량)이 동 표 제5란에 기재된 양에 미치지 않는 경우에는

	○ 으로 표시할 수 있다. 2. 다음에 열거한 요건 전체에 해당하는 경우(특별용도식품(특정 보건용식품을 제외)을 제외)에는 1의 3)의 규정에 관계없이 1의 1)의 일정 값의 경우에는 원재료의 영양성분 양에서 산출해서 얻은 값, 해당 식품과 동일한 조성이라 생각되는 것을 분석하여 얻은 값, 기타 합리적인 추정을 통해 얻은 값을 표시할 수 있다. 단, 제7조 규정에 따른 영양성분의 기능 표시, 영양성분을 보충할 수 있다는 내용 표시, 영양성분 혹은 열량의 적절한 섭취가 가능하다는 표시, 당류를 첨가하지 않았다는 표시 또는 나트륨 염을 첨가하지 않았다는 표시를 하는 경우에는 그러하지 아니하다. 1) 표시된 값이 별표 제9의 제1란 구분에 따라 동 표 제3란에 기재된 방법을 통해 얻은 값과 일치하지 않을 가능성이 있다는 것을 나타내는 표시를 할 것 2) 표시된 값의 설정 근거자료를 보관할 것
식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소	식품 관련 사업자 중 표시내용에 책임이 있는 자의 이름 또는 명칭 및 주소를 표시한다.
제조소 또는 가공소 소재지(수입품인 경우 수입업자의 영업소 소재지, 유(乳)의 경우, 유처리장(특별우유의 경우 특별우유 착유처리장, 이하 동일)의 소재지. 이하 이 장에서 동일) 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭(수입품인 경우 수입업자의 이름 또는 명칭, 유(乳)의 경우 유처리업자(특별우유의 경우 특별착유처리업자. 이하 동일)의 이름 또는 명칭. 이하 이 장에서 동일)	1. 제조소 또는 가공소(식품의 제조 또는 가공(해당 식품에 관하여 최종적으로 위생 상태를 변화시키는 제조 또는 가공(조정 및 선별을 포함)에 한함. 이하 이 표에서 동일)이 행해진 장소)의 소재지(수입품인 경우에는 수입업자의 영업소 소재지, 유(乳)의 경우에는 유처리장 소재지) 및 제조자 또는 가공자(식품을 조정 또는 선별한 자를 포함)의 이름 또는 명칭(수입품인 경우 수입업자의 이름 또는 명칭, 유(乳)의 경우에는 유처리업자의 이름 또는 명칭)을 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 식품 관련 사업자의 주소 또는 이름 혹은 명칭이 제조소 혹은 가공소(식품의 제조 또는 가공이 행해진 장소. 이하 이 항에서 동일)의 소재지(수입품인 경우에는 수입업자의 영업소 소재지, 유(乳)의 경우에는 유처리장 소재지. 이하 이 표에서 동일) 또는 제조자 혹은 가공자(식품을 조정 또는 선별한 자를 포함. 이하 이 항에서 동일)의 이름 혹은 명칭(수입품인 경우에는 수입업자의 이름 또는 명칭, 유(乳)의 경우에는 유처리업자의 이름 또는 명칭. 이하 이 항에서 동일)과 동일한 경우에는 제조소 혹은 가공소의 소재지 또는 제조자 혹은 가공자의 이름 혹은 명칭을 생략할 수 있다. 3. 1의 규정에 관계없이 원칙적으로 동일 제품을 2곳 이상의 제조소에서 제조하고 있는 경우에는 제조자 주소 및 이름 또는 명칭 및 제조자가 소비자청 장관에게 신고한 제조소 고유기호(아라비아 숫자, 로마자, 히라가나명 혹은 가타카나명 또는 이들의 조합에 의한 것에 한함. 이하 이 항에서 동일) 또는 판매자(유(乳), 유제품 및 유(乳) 또는 유제품을 주요 원료로 하는 식품을 판매하는 자를 제외. 이하 3에서 동일)의 주소, 이름 또는 명칭과 제조자 및 판매자가

	연명으로 소비자청 장관에게 신고한 제조자의 제조소 고유기호(이하 '제조소 고유기호'라고 한다)의 표시로 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭 표시를 대신할 수 있다. 이 경우에는 다음에 명시된 것 중 어느 하나의 사항을 표시해야 한다. 1) 제조소 소재지 또는 제조자의 이름 혹은 명칭 정보의 제공을 요청받았을 때 답하는 자의 연락처 2) 제조소 고유기호가 나타내는 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭을 표시한 웹사이트 주소(이차원 코드, 기타 이를 대신 하는 것을 포함) 3) 해당 제품을 제조하고 있는 모든 제조소 소재지 또는 제조자의 이름 혹은 명칭 및 제조소 고유기호
--	---

2. 1항에서 정하는 것 외에 식품 관련 사업자가 일반용 가공식품 중 다음 표의 좌측란에 열거한 것을 판매할 때(설비를 갖추고 섭취하도록 하는 경우를 제외)는 동표 중간란에 기재된 표시 사항이 동표 우측란에서 정하는 표시방법에 따라 표시되어야 한다.

별표 제14에 열거한 식품(이하 '특정원재료'라고 한다)을 원재료로 하는 가공식품(해당 가공식품을 원재료로 하는 것을 포함하고 항원성이 인정되지 않는 것을 제외함) 및 특정원재료에서 유래하는 첨가물(항원성이 인정되지 않는 것 및 향료를 제외. 이하 동일)을 포함하는 식품	알레르겐	1. 특정원재료를 원재료로 포함한다는 점을 원칙적으로 원재료명 바로 뒤에 괄호를 하고 표시한다. 2. 특정원재료에서 유래하는 첨가물을 포함하는 식품의 경우에는 해당 첨가물을 포함한다는 점 및 해당 식품에 포함된 첨가물이 해당 특정 원재료에서 유래한다는 점을 원칙적으로 첨가물의 물질명 뒤에 괄호를 하고 표시한다. 3. 1 및 2의 규정에 관계없이 해당식품에 대하여 2종류 이상의 원재료 또는 첨가물을 사용하고 있는 것으로 해당 원재료 또는 첨가물에 동일한 특정 원재료가 포함되어 있는 경우에는 그 중 어느 하나에 특정 원재료를 포함한다는 점 또는 유래한다는 점을 표시하면, 그 외의 원재료 또는 첨가물에 대하여 특정원재료를 포함한다는 점 또는 유래한다는 점의 표시를 생략할 수 있다. 단, 해당 원재료 또는 첨가물에 포함되는 특정원재료가 과학적 식견에 근거하여 항원성이 낮다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
아스파탐을 함유하는 식품	L-페닐알라닌 화합물을 함유한다는 점	L-페닐알라닌 화합물을 함유한다는 점을 표시한다.
지정성분 등 함유식품(식품위생법 제8조 제1항에서 규정하는 지정성분 등 함유식품을 말한다. 이하 동일)	지정성분 등 함유식품이라는 점	'지정성분 등 함유식품(○○)'으로 표시한다(○○는 지정성분 등(식품위생법 제8조 제1항에서 규정하는 지정성분 등을 말한다. 이하 본 항 및 별표 제20의 지정성분 등 함유식품의 항에서 동일)의 명칭으로 한다).
	식품 관련 사업자의 연락처	식품 관련 사업자 중 표시내용에 책임이 있는 자의 전화번호를 표시한다.

	지정성분 등에 대해서 식품위생상의 위해 발생을 방지하는 견지에서 특별한 주의를 요하는 성분 또는 물질이라는 점	'지정성분 등이란 식품위생상의 위해 발생을 방지하는 견지에서 특별한 주의를 요하는 성분 또는 물질입니다.'라고 표시한다.
	몸에 이상을 느꼈을 때는 신속히 섭취를 중단하고 의사와 상담해야 한다는 것 및 식품 관련 사업자에게 연락해야 한다는 것	'몸에 이상을 느꼈을 때는 신속히 섭취를 중단하고 의사와 상담하십시오. 또한 몸에 이상을 느꼈다는 것을 표시된 연락처에 연락하십시오.'라고 표시한다.
특정보건용 식품	특정보건용식품이라는 점	'특정보건용식품'으로 표시한다. 단, 허가 또는 승인(이하 '허가 등'이라고 한다) 시, 그 섭취를 통하여 특정 보건 목적을 기대할 수 있다는 점에 대하여 조건부로 표시를 하기로 한 경우에는 '조건부 특정보건용식품'으로 표시한다.
	허가 등을 받은 표시 내용	허가 등을 받은 표시 내용대로 표시한다.
	영양성분(관여성분을 포함함. 이하 특정보건용 식품 항에서 동일)의 양 및 열량	1. 영양성분의 양 및 열량에 대하여 열량, 단백질, 지질, 탄수화물, 나트륨(식염상당량으로 환산한 것) 및 관여성분의 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포장, 기타 1단위 당 함유량을 표시한다. 2. 1에서 규정하는 성분 이외의 영양성분을 표시하는 경우에는 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포장, 기타 1단위 당 함유량을 나트륨과 관여성분 사이에 표시한다. 3. 1 및 2에서 규정하는 것 외에 본 조 제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항의 1에서 규정하는 표시 방법을 준용한다.
	1일 섭취기준량	신청서에 기재한 내용을 표시한다.
	섭취방법	신청서에 기재한 내용을 표시한다.
	섭취 시 주의사항	신청서에 기재한 내용을 표시한다.
	균형 잡힌 식생활 보급 및 계몽을 도모한다는 문구	'식생활은 주식과 메인반찬, 밑반찬을 기본으로 식사의 균형을'로 표시한다.
	관여성분에 대하여 영양소 등 표시기준치가 제시되어 있는 경우 1일 섭취기준량에 포함된 해당	관여성분이 영양소 등 표시기준치가 제시된 성분인 경우 1일 섭취기준량에 근거하여 해당 식품을 섭취했을 때의 관여성분 섭취량의 해당 영양소 등 표시기준치에서 차지하는 비율을 백분율 또는 비율로 표시한다.

	관여성분의 영양소 등 표시기준치에 대한 비율	
	조리 또는 보관 방법에 관하여 특별히 주의가 필요한 경우에는 해당 주의사항	신청서에 기재한 내용을 표시한다.
기능성표시식품	기능성표시식품이라는 점	‘기능성표시식품’으로 표시한다.
	과학적 근거를 가지는 기능성 관여성분 및 해당 성분 또는 해당 성분을 함유하는 식품이 가진 기능성	‘기능성표시’라는 제목을 붙이고 다음에서 정하는 바에 따라 표시한다. 1. 기능성 관여성분이 가진 기능성을 표시하는 경우에는 기능성 관여성분의 명칭 및 해당 기능성 관여성분이 가진 기능성을 과학적 근거에 따라 표시한다. 이때 해당 기능성에 대해 보고되어 있다는 점을 적절하고 확실하게 나타내는 문구로 표시한다. 2. 기능성 관여성분을 함유하는 식품이 가진 기능성을 표시하는 경우에는 기능성 관여성분의 명칭 및 해당 기능성 관여성분을 함유하는 식품이 가진 기능성을 과학적 근거에 따라 표시한다.
	영양성분의 양 및 열량	1. 영양성분의 양 및 열량에 대해서는 열량, 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것)의 1일 섭취기준량 당 양을 표시한다. 2. 1에서 규정하는 성분 이외의 영양성분을 표시하는 경우에는 1일 섭취기준량 당 해당 영양성분의 양을 나트륨 양 다음에 표시한다. 3. 1 및 2에 규정하는 것 외에 제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항 1에서 규정하는 표시 방법을 준용한다. 이 경우에 동 항의 1 중 ‘해당 식품의 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포, 기타 1단위(이하 이 항에서 ‘식품단위’라고 한다) 당 양’인 것은 ‘1일 섭취기준량 당 양’으로 대체하기로 한다.
	1일 섭취기준량 당 기능성 관여성분 함유량	소비자청 장관에게 신고한 내용을 별기양식2 또는 별기양식3 다음에 표시한다.
	1일 섭취기준량	소비자청 장관에게 신고한 내용을 표시한다.
	신고번호	소비자청 장관에게 신고를 통하여 부여받은 신고번호를 표시한다.
	식품 관련 사업자의 연락처	식품 관련 사업자 중 표시 내용에 책임이 있는 자의 전화번호를 표시한다.

	기능성 및 안전성에 대하여 국가의 평가를 받은 것이 아니라는 점	'본 제품은 특정보건용식품과 달리 기능성 및 안전성에 대해 국가의 평가를 받은 것은 아닙니다. 신고된 과학적 근거 등의 정보는 소비자청 웹사이트에서 확인할 수 있습니다.'라고 표시한다.
	섭취방법	소비자청 장관에 신고한 내용을 표시한다.
	섭취 시 주의사항	의약품 및 다른 기능성 관여성분과의 상호작용, 과잉섭취 등에 관한 주의환기 등에 대해 해당 기능성 관여성분의 안전성에 관한 과학적 근거에 입각해서 구체적으로 표시한다.
	균형 잡힌 식생활 보급 및 계몽을 도모 한다는 문구	'식생활은 주식과 메인반찬, 밑반찬을 기본으로 식사의 밸런스를'로 표시한다.
	조리 또는 보존 방법에 대해 특별히 주의가 필요한 경우에는 해당 주의사항	소비자청 장관에게 신고한 내용을 표시한다.
	질병의 진단, 치료, 예방을 목적으로 한 것이 아니라는 점	의약품과 달리 질병의 진단, 치료, 예방을 목적으로 하는 것이 아니라는 점, 또는 의약품이 아니라는 점을 표시한다.
	질병에 걸린 자, 미성년자, 임산부(임신을 계획하고 있는 자를 포함) 및 수유부에게 소구하는 것이 아니라는 점	'본 제품은 질병에 걸린 자, 미성년자, 임산부(임신을 계획하고 있는 자를 포함) 및 수유부를 대상으로 개발된 식품이 아닙니다.'라고 표시한다.
	질병에 걸린 자는 의사와, 의약품을 복용하고 있는 자는 의사 또는 약사와 상담한 후 섭취해야 한다는 점	질병에 걸린 자는 의사와, 의약품을 복용하고 있는 자는 의사 또는 약사와 섭취에 대해 상담해야 한다는 것을 표시한다.
별표 제17의 우측 란 및 별표 제18 중간 란에 열거한 가공식품	신체에 이상을 느꼈을 때에는 신속하게 섭취를 중단하고 의사와 상담해야 한다는 점	'신체에 이상을 느꼈을 때에는 신속하게 섭취를 중단하고 의사와 상담해주세요.'라고 표시한다.
	유전자변형 식품에 관한 사항	1 가공 공정 후에도 변형된 DNA 또는 이로 인하여 생긴 단백질이 잔존하는 가공식품으로서 별표 제17 우측 란에 기재된 것(2에 기재된 것을 제외)인 경우에는 다음에 정하는 바에 따라 표시한다. 1) 분별생산유통관리가 실시된 것을 확인한 유전자 변형 농산물인 별표 제17 좌측 란에 열거한 대상 농산물을 원료로 하는 경우에는 해당 원재료명 다음에 괄호를 하고 '유전자 변형품을 분별', '유전

		자변형' 등 분별생산유통관리가 실시된 유전자 변형 농산물이라는 점을 표시한다. 2) 생산, 유통 또는 가공 중 어느 하나의 단계에서 유전자변형 농산물 및 비 유전자변형 농산물이 분별되지 않은 별표 제17의 좌측 란에 열거한 대상 농산물을 원재료로 하는 경우에는 해당 원재료명 다음에 괄호를 하고 '유전자변형 분별하지 않음(不分別)' 등 유전자변형 농산물 및 비 유전자변형 농산물이 분별되어 있지 않다는 점을 표시한다. 3) 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 되었음을 확인한 별표 제17의 좌측 란에 열거한 대상농산물을 원료로 하는 경우에는 해당 원재료명을 표시하거나 또는 해당 원재료명 다음에 괄호를 하거나 용기포장의 알아보기 쉬운 장소에 해당 원재료명에 대응시켜서 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 되었다는 점을 표시한다. 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리 되었다는 점을 표시하고자 하는 경우에 유전자변형 농산물의 혼입이 없다고 인정되는 대상 농산물을 원재료로 하는 경우에 한하여 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 이루어졌다는 점의 표시를 대신하여 '유전자변형이 아님', '비 유전자변형' 등 유전자변형 농산물의 혼입이 없는 비 유전자변형 농산물이라는 점을 나타내는 문구를 표시할 수 있다. 2. 별표 제18의 좌측 란에 열거한 형질이 있는 특정 유전자변형 농산물을 포함하는 동 표 우측 란에 열거한 대상농산물을 원료로 하는 가공식품(이것을 원재료로 하는 가공식품을 포함)으로 동 표 중간 란에 기재한 것인 경우에는 다음에 정하는 바에 따라 표시한다. 1) 특정분별생산유통관리가 이루어진 것을 확인한 특정 유전자변형 농산물인 별표 제18의 우측 란에 열거한 대상농산물을 원재료로 하는 경우에는 해당 원재료명 다음에 괄호를 하고 '○○○○유전자변형의 원재료를 분별', '○○○○유전자변형'(○○○○는 동 표 좌측 란에 기재한 형질) 등 특정 분별생산유통관리가 이루어진 특정 유전자변형 농산물이라는 점을 표시한다. 2) 특정 유전자변형 농산물 및 비 특정 유전자변형 농산물이 의도적으로 혼합된 별표 제18 우측 란에 열거한 대상농산물을 원재료로 하는 경우에는 제3항의 규정에 관계없이 해당 원재료명 다음에 괄호를 하고 '○○○○ 유전자변형 원재료를 혼합'(○○○○는 동 표 좌측 란에 열거한 형질) 등 특정 유전자변형 농산물 및 비 특정 유전자변형 농산물이 의도적으로 혼합된 농산물이라는 것을 표시한다. 이 경우 '○○○○ 유전자변형인 것을 혼합' 등의 글자 다음에 괄호를 하고, 해당 특정 유전자변형 농산물이 동일 작목에 속하는 대상농산물에서 차지하는 중량 비율을 표시할 수 있다. 3. 분별생산유통관리를 실시했음에도 불구하고 의도하지 않은 유전자변형 농산물 또는 비 유전자변
--	--	--

		형 농산물의 일정 혼입이 발생한 경우라도 1의 1) 또는 3)의 확인이 적절하게 실시된 경우에는 1의 규정 적용에 대하여 분별생산유통관리가 이루어진 것을 확인한 것으로 간주한다. 4. 특정분별생산유통관리를 실시했음에도 불구하고 의도하지 않은 특정 유전자변형 농산물 또는 비 특정 유전자변형 농산물의 일정 혼입이 발생한 경우라도 2의 1)의 확인이 적절하게 실시된 경우에는 2의 규정 적용에 대해 특정 분별생산유통관리가 이루어진 것을 확인한 것으로 간주한다. 5. 별표 제17 및 별표 제18에 열거한 가공 식품의 원재료 중 대상농산물 또는 이를 원재료로 하는 가공식품으로 주요 원재료(원재료의 중량에 차지하는 비율이 높은 원재료의 상위 3위까지의 원재료이자 원재료 및 첨가물 중량에서 차지하는 비율이 5% 이상인 재료를 말한다. 이하 동일)가 아닌 재료에 대해서는 분별생산유통관리가 실시된 유전자변형 농산물이라는 점, 유전자변형 농산물 및 비 유전자변형 농산물이 분별되어 있다는 점, 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 실시되었다는 점(유전자변형 농산물의 혼입이 없다고 인정되는 대상농산물이라는 점을 포함한다), 특정분별생산유통관리가 실시된 특정 유전자변형 농산물이라는 점 또는 특정 유전자변형 농산물 및 비 특정 유전자변형 농산물이 의도적으로 혼합된 농산물이라는 점의 표시(이하 '유전자 변형에 관한 표시'라고 한다)는 불필요하다. 다만, 이들 원재료에 대하여 유전자 변형에 관한 표시를 실시할 경우 1에서 4까지의 규정의 예에 따라 이를 표시하지 않으면 안 된다. 6. 대상농산물을 원재료로 하는 가공식품으로 별표 제17 및 별표 제18에 열거한 가공식품 외의 대상 농산물인 원재료는 유전자변형에 관한 표시는 불필요하다. 단, 해당 원재료에 대하여 유전자 변형에 관한 표시를 할 경우에는 1 및 2의 규정 예에 따라 이를 표시하지 않으면 안 된다.
유아용 규격 적용식품(식품, 첨가물 등 규격 기준(1959년 후생성 고시 제370호) 제1식품의 부 A 식품 일반의 성분 규격 항 12에서 규정하는 유아의 음식으로 제공할 목적으로 판매하는 식품(유(乳) 및 유제품과 이를 주요 원료로 하는 식품으로 유아의 음식으로 제공할 목적으로 판매하는 제품을 제외) 및 내각총리대신이 규정하는 방사성물질(2012년 후생노동성 고시 제129호) 제2호에	유아용 규격 적용 식품이라는 점	'유아용 규격 적용식품'이라는 글자 또는 그 의미를 정확하게 나타내는 문구를 표시한다.

규정하는 유아의 음식으로 제공할 목적으로 판매 하는 유제품(유음을 제외)과 유(乳) 및 유제품을 주요 원료로 하는 식품 규격이 적용되는 식품을 말한다. 이하 동일)		
수입품 이외의 가공식품	원료원산지명	1. 대상원재료(사용한 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 가장 높은 원재료(주세의 보전 및 주류업조합 등에 관한 법률(1953년 법률 제7호) 제86조6제1항의 규정에 근거하여 주류 표시의 기준에서 원산지를 표시하게 되어있는 원재료 및 미곡 등의 거래 등에 관한 정보 기록 및 산지정보의 전달에 관한 법률(2009년 법률 제26호) 제2조제3항에 규정한 지정미곡 등(미곡 및 별표 제15의 1의 (6)에서 열거한 떡을 제외함)의 원재료인 미곡을 제외함)를 말함. 이하 동일)의 원산지를 원재료명에 대응시켜 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 대상원재료가 신선식품인 것(별표 제15의 2에서 5까지에 열거한 것을 제외함)에 대해서는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① 국산품인 경우 국산이라는 점을, 수입품인 경우 원산국명을 표시한다. 단, 국산품인 경우 국산이라는 표시를 대신하여 다음에 열거한 지명을 표시할 수 있다. (가)농산물인 경우 도도부현¹⁾명과 기타 일반적으로 알려진 지명 (나)축산물인 경우 주요 사육지(사육기간이 가장 긴 장소를 말함. 이하 동일)가 속한 도도부현명과 기타 일반적으로 알려진 지명 (다)수산물인 경우 생산(채취 및 채포(採捕)를 포함. 이하 동일)한 수역의 명칭(이하 '수역명'), 양륙한 항구명, 양륙한 항구 또는 주요 양식장(양식기간이 가장 긴 장소를 말함. 이하 동일)이 속한 도도부현명과 기타 일반적으로 알려진 지명 ② 수입된 수산물인 경우 원산국명에 수역명을 병기할 수 있다. 2) 대상원재료가 가공식품인 것(별표 제15의 2에서 5까지에 열거한 것을 제외함)인 경우 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① 국산품인 경우 국내에서 제조되었다는 점을 '국내 제조'로, 수입품의 경우 외국에서 제조되었다는 점을 'OO 제조'로 표시한다. (OO는 원산국명으로 함) 단, 국산품인 경우는 '국내 제조'란 표시를 대신하여 'OO 제조'로 표시(여기서 OO는 도도부현명과 기타 일반적으로 알려진 지명으로 함)할 수 있다. ② ①의 규정에 따른 원산지의 표시를 대신하여 해당 대상원재료에 차지하는 중량의 비율이 가장 높은 신선식품의 명칭과 함께 원산지를 표시할 수 있다.

	③ 별표 제15의 1에 열거한 것은 ①의 규정에 관계없이 해당 대상원재료에 차지하는 중량의 비율이 가장 높은 신선식품의 명칭과 원산지를 표시한다. 3) 1)및 2)의 규정에 따라 표시하기로 한 원산지가 2개 이상인 경우 대상원재료에 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 4) 1)및 2)의 규정에 따라 표시하기로 한 원산지가 3개 이상인 경우 대상원재료에 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 2개 이상 표시하고 그 외의 원산지를 '기타'로 표시할 수 있다. 5) 별표 제15의 1에서 열거한 대상원재료 및 2에서 6까지의 규정에 따라 원산지를 표시하는 원재료 이외의 대상원재료의 경우 다음 중 어느 하나에 해당하고 3) 및 4)의 규정에 따라 표시하기가 어려운 경우에는 다음에 규정하는 바에 따라서 표시할 수 있다. ① 대상원재료로 2개 이상의 원산지의 것을 사용하며 해당원재료에 차지하는 중량의 비율 순서가 변동될 가능성이 있는 경우, 다음 요건 전체에 해당하는 경우에는 3) 규정과 관계없이 사용될 가능성이 원산지를 과거의 일정기간에서 사용실적 또는 장래 일정기간의 사용계획에서 대상원재료에 차지하는 중량의 비율(이하 '일정기간 사용비율'이라 한다)이 높은 원산지부터 순서대로 '또는'이라는 글자를 사용하여 표시할 수 있다. (가)과거의 일정기간의 사용실적에 근거하여 원산지를 표시한 경우와 장래 일정기간의 사용계획에 근거하여 원산지를 표시한 경우 그 뜻을 인식할 수 있도록 일정기간 사용비율이 높은 것부터 순서대로 표시했다는 점을 용기포장의 원료원산지명에 근접한 위치에 표시할 것 (나)일정기간 사용비율이 5% 미만인 대상원재료의 원산지(전 호의 규정에 근거한 '기타'로 표시된 것을 제외함)에 대해서는 해당원산지의 표시 다음에 괄호를 하고 해당 일정기간 사용비율이 5% 미만이라는 점을 표시할 것 (다)과거 또는 장래의 일정기간에서 대상원재료로 사용하는 2개 이상의 원산지의 것의 해당 대상원재료에 차지하는 중량의 비율 순서의 변동이 있거나 이러한 일정기간 사용비율의 순서를 나타낸 자료를 보관 할 것 ② 대상원재료로서 3개 이상이 외국이 원산지인 것을 사용하며 해당 원재료에 차지하는 중량의 비율의 순서가 변동될 가능성이 있는 경우에 과거 또는 장래의 일정기간동안 해당 원산지의 해당 대상원재료에 차지하는 중량의 비율 순서의 변동을 나타내는 자료를 보관하는 장소는 3)의 규정과 관계없이 원산국명의 표시를 대신하여 수입품이라는 점을 대상원재료가 신선식품인 경우에는 '수입' 등으로, 대상원재료가 가공식품인 경우에는 '외국제조' 등으로
--	---

		표시할 수 있다. ③ 대상원재료로서 국산품 및 3개 이상의 외국이 원산지인 것을 사용하고 해당 대상원재료에 차지하는 중량의 비율의 순서가 변동될 가능성이 있는 경우에 다음의 요건에 모두 해당하는 경우에는 3)의 규정과 관계없이 사용될 가능성이 있는 원산지로서 대상원재료가 신선식품인 경우 국산이라는 점 및 수입품이라는 점을 '국산 또는 수입' 등으로, 대상원재료가 가공식품인 경우 국내에서 제조되었다는 점 및 외국에서 제조되었다는 점을 '국내제조 또는 외국제조' 등으로 일정기간 사용비율이 높은 것부터 순서대로 표시할 수 있다. (가) 과거의 일정기간의 사용실적에 근거하여 원산지를 표시한 경우와 장래 일정기간의 사용계획에 근거하여 원산지를 표시한 경우 그 뜻을 인식할 수 있도록 일정기간 사용비율이 높은 것부터 순서대로 표시했다는 점을 용기포장의 원료원산지명에 근접한 위치에 표시할 것 (나) 일정기간 사용비율이 5% 미만인 대상원재료의 원산지에 대해서는 해당원산지의 표시 다음에 괄호를 하고 해당 일정기간 사용비율이 5% 미만이라는 뜻을 표시할 것 (다) 과거 또는 장래의 일정기간에 대상원재료로서 사용하는 3개 이상의 외국이 원산지인 것의 해당 대상원재료에 차지하는 중량의 비율 순서의 변동이 있는 것, 3개 이상의 외국이 원산지인 대상원재료와 국산품인 대상원재료의 해당 대상원재료에 차지하는 중량의 비율 순서의 변동이 있다는 점 및 이러한 일정기간 사용비율의 순서를 나타낸 자료를 보관할 것 6) 별표 제15의 1에 열거한 것의 경우 대상원재료로서 2개 이상의 원산지의 것을 사용하며 해당 대상원재료에 차지하는 중량의 비율의 순서가 변동될 가능성이 있는 경우에는 3)의 규정과 관계없이 사용될 가능성이 있는 원산지를 일정기간 사용비율이 높은 원산지부터 순서대로 표시할 수 있다. 이 경우 일정기간에 사용한 비율이 높은 것부터 표시한 것을 인식할 수 있도록 필요한 표시를 하여야 한다. 2. 별표 제15의 2에서 열거한 농산물 절임의 경우 원재료명에 대응시켜서 다음에 규정하는 바와 같이 표시한다. 1) 농산물 절임의 원재료 및 첨가물의 중량에서 차지하는 비율이 높은 농산물 또는 수산물의 상위 4위(내용 중량이 300g이하인 경우 상위 3위)까지의 것으로 원재료 및 첨가물의 중량에서 차지하는 비율이 5% 이상인 원재료명은 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 높은 원산지 순으로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 해당 원재료 이외의 절인 원재료의 원산지명에 대해서도 동일하게 표시할 수 있다. ① 농산물
--	--	---

		국산품인 경우에는 국산이라는 점을 수입품인 경우에는 원산국명을 표시하고 그 원산지명 다음에 괄호를 하고 해당 원산지를 원산지로 하는 원재료를 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 국산품인 경우 국산이라는 표시 대신 도도부현명, 시정촌명, 기타 일반적으로 알려져 있는 지명을, 수입품인 경우 원산국명 대신 일반적으로 알려져 있는 지명을 표시할 수 있다. ②수산물 (가)국산품인 경우 국산이라는 점을, 수입품인 경우 원산국명을 표시하고 그 원산지명 다음에 괄호를 하고 해당 원산지를 원산지로 하는 원재료를 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 국산품인 경우 국산이라는 표시 대신 수역명, 양륙한 항구명 또는 양륙한 항구 혹은 주요 양식장이 속하는 도도부현명, 시정촌명, 기타 일반적으로 알려져 있는 지명을 표시할 수 있다. (나)수입품인 경우 (가)의 규정에 관계없이 원산국명에 수역명을 병기할 수 있다. 2) 원산지가 1개인 경우 및 원재료 및 첨가물 중량에서 차지하는 비율이 높은 농산물 또는 수산물 상위 4위(내용중량이 300g이하인 재료의 경우 상위 3위)까지의 재료로 원재료 및 첨가물 중량에서 차지하는 비율이 5% 이상인 것이 1종류인 경우에는 원산지명에 대하여 원재료 표시를 생략할 수 있다. 3) 원산지를 2개 이상 표시하는 경우에는 다음에 규정하는 바에 따라 표시할 수 있다. ① 원산지명 및 원재료 명칭(2)의 규정에 따라 원재료 표시를 생략하는 경우에는 원산지명) 다음에 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량의 비율을 %단위로 그 단위를 명기하여 표시한다. 단 ②에 규정하는 바에 따라 원산지를 표시하는 경우를 제외한다. ② 원재료 표시가 2개 이상 연속으로 동일한 경우, 해당 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 가장 낮은 해당 원재료의 원산지명 다음에 괄호를 하고 가장 일반적인 명칭을 표시하고 해당 원산지명 이외의 원산지명에 대하여 원재료 표시를 생략한다. 3. 별표 제15의 3에서 열거한 채소 냉동식품은 원재료명에 대응시켜 다음에 규정하는 바와 같이 표시한다. 1) 채소 냉동식품의 원재료 및 첨가물의 중량에서 차지하는 비율이 높은 채소의 상위 3위까지의 재료이며 원재료 및 첨가물의 중량에서 차지하는 비율이 5% 이상인 원산지명은 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 원산지 순으로 국산품인 경우 국산이라는 점을, 수입품인 경우
--	--	---

		원산국명을 표시하고, 그 원산지명 다음에 괄호를 하고 해당 원산지를 원산지로 하는 원재료 및 첨가물의 중량에서 차지하는 비율이 높은 채소 상위 3위까지의 재료이며 원재료 및 첨가물의 중량에서 차지하는 비율이 5% 이상인 것을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 해당 원재료 이외의 원재료의 원산지명에 대해서도 동일하게 표시할 수 있다. 단, 국산품인 경우 국산이라는 표시 대신 도도부현명, 시정촌명, 기타 일반적으로 알려져 있는 지명을, 수입품인 경우 원산국명 대신 일반적으로 알려져 있는 지명을 표시할 수 있다. 2) 원산지가 1개인 경우 및 원재료 및 첨가물의 중량에서 차지하는 비율이 높은 채소 상위 3위까지의 재료로 원재료 및 첨가물 중량에서 차지하는 비율이 5% 이상인 재료가 1종류인 경우에는 원산지명에 대하여 원재료 표시를 생략할 수 있다. 원산지를 2개 이상 표시하는 경우에는 다음에 규정하는 바에 따라 표시할 수 있다. ① 원산지명 및 원재료 명칭(제3항의 규정에 따라 원재료 표시를 생략하는 경우에는 원산지명) 다음에 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을 % 단위로 그 단위를 명기하여 표시한다. 단 ②에 규정하는 바에 따라 원산지를 표시하는 경우를 제외한다. ② 원재료 표시가 2개 이상 연속으로 동일한 경우에는 해당 원재료를 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 가장 낮은 해당 원재료의 원산지명 다음에 괄호를 하고 가장 일반적인 명칭으로 표시하고 해당 원산지명 이외의 원산지명에 대하여 원재료 표시를 생략한다. 4. 별표 제15의 4에서 열거한 뱀장어 가공품의 경우 뱀장어의 명칭 다음에 괄호를 하고 원산지에 대하여 국산품인 경우 국산이라는 점을, 수입품인 경우 원산국명을 표시한다. 단, 다음에 규정방법에 따라 표시할 수 있다. 1) 국산품인 경우 국산이라는 표시 대신 수역명, 양륙한 항구명 또는 양륙한 항구 혹은 주요 양식장이 속하는 도도부현명, 시정촌명, 기타 일반적으로 알려져 있는 지명으로 표시할 수 있다. 2) 수입품인 경우 원산국명에 수역명을 병기할 수 있다. 5. 별표 제15의 5에서 열거한 가쓰오게즈리부시(かつお削りぶし)의 경우 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 가쓰오의 후시 글자 뒤에 괄호를 하고 후시의 원산지에 대하여 국산품인 경우 국내에서 제조되었다는 의미를 '국내제조'로, 수입품의 경우 외국에서 제조되었다는 의미를 'OO제조'라 표시한다. (OO는 원산국명으로 한다) 단, 국산품의 경우 '국내제조'의 표시를 대신하여 'OO제조'로 표시할 수 있다. (여기서 OO는 도도부현명과 기타 일반적인
--	--	--

		로 알려진 지명으로 한다) 2) 1)의 원산지를 2개 이상 표시하는 경우에는 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 원산지 순으로 표시한다. 6. 별표 제15의 6에서 열거한 오니기리(おにぎり) (쌀밥류를 감쌀 목적으로 김을 원재료로 사용하는 것에 한함)의 경우 김의 명칭 다음에 괄호를 하고 해당 김의 원료가 되는 원초(原草)의 원산지에 대하여 국산품인 경우는 국산이라는 점을, 수입품인 경우는 원산국명을 표시한다. 단, 다음 규정방법에 따라 표시할 수 있다. 1) 국산품인 경우 국산이라는 점을 대신하여 수역명, 양륙한 항구명 또는 양륙한 항구 내지 주요 양식장이 속한 도도부현명, 시정촌명, 기타 일반적으로 알려진 지명을 표시할 수 있다. 2) 수입품인 경우 원산국명에 수역명을 병기할 수 있다. 7. 1부터 6까지의 규정에 따라 표시하기로 된 원산지 이외의 원재료의 원산지를 1의 규정에 따라 표시할 수 있다.
수입품	원산국명	원산국명을 표시한다.

3. 전 2항의 규정에 관계없이 다음 표의 좌측 란에 열거한 표시사항의 표시는 동 표 우측 란에 기재한 구분에 해당하는 식품인 경우에는 이를 생략할 수 있다.

보관 방법	1. 전분 2. 추잉껌 3. 냉과 4. 설탕 5. 아이스크림류 6. 식염 및 감칠맛 조미료 7. 주류 8. 음료수 및 청량음료수(유리병에 담긴 것(종이 뚜껑인 것을 제외) 또는 폴리에틸렌제 용기에 포장된 것에 한함. 이하 이 표에서 동일) 9. 얼음 10. 상온에서 보관하는 것 이외에 그 보관 방법에 관하여 유의해야 할 사항이 없는 것
소비기한 또는 상미기한	1. 전분 2. 추잉껌 3. 냉과 4. 설탕 5. 아이스크림류 6. 식염 및 감칠맛 조미료 7. 주류 8. 음료수 및 청량음료수 9. 얼음

원재료명	1. 용기포장의 표시 가능 면적이 대략 30㎢ 이하인 것(특정보건용 식품 및 기능성표시식품을 제외) 2. 원재료가 1종류뿐인 것. 단, 다음에 열거한 경우는 제외 1) 통조림 및 식육제품인 경우 2) 특정보건용식품 및 기능성표시식품의 경우 3) 원재료명에 분별생산유통관리가 실시된 유전자변형 농산물이라는 점을 표시하는 경우 4) 원재료명에 유전자변형 농산물 및 비 유전자변형 농산물이 분별되어 있지 않은 점을 표시하는 경우 5) 원재료명에 분별생산유통관리가 실시된 특정 유전자변형 농산물이라는 점을 표시하는 경우 6) 원재료명에 특정 유전자변형 농산물과 비 특정 유전자변형 농산물을 의도적으로 혼합하였다는 점을 표시하는 경우
첨가물	용기포장의 표시가능 면적이 대략 30㎢ 이하인 것(특정보건용식품 및 기능성표시식품을 제외)
내용량 또는 고품량 및 내용총량	1. 내용량을 외견상 간단히 식별할 수 있는 것(특정상품의 판매와 관련된 계량에 관한 정령 제5조에 열거한 특정 상품, 특정보건용식품 및 기능성 표시식품을 제외) 2. 포장용기의 표시가능 면적이 대략 30㎢ 이하인 것(특정상품의 판매와 관련된 계량에 관한 정령 제5조에 열거한 특정 상품, 특정보건용식품 및 기능성표시식품을 제외)
영양성분의 양 및 열량	이하에 열거한 것(영양표시(영양성분 혹은 열량에 관한 표시 및 영양성분의 총칭, 그 구성성분, 전구체, 기타 이를 시사하는 표현이 포함된 표시를 말한다. 이하 동일)를 하려고 하는 경우, 특정보건용 식품 및 기능성표시 식품을 제외) 1) 용기포장의 표시가능 면적이 대략 30㎢ 이하인 것 2) 주류 3) 영양 공급원으로서의 기여 정도가 작은 것 4) 매우 짧은 기간에 원재료(그 배합비율을 포함)가 변경된 것 5) 소비세법(1988년 법률 제108호) 제9조제1항에서 소비세를 납부할 의무가 면제된 사업자가 판매하는 것
제조소 또는 가공소 소재지 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭	용기포장의 표시가능 면적이 대략 30㎢ 이하인 것(식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소의 표시는 필요로 하지 않는다고 되어있는 것을 제외)
유전자변형 식품에 관한 사항	용기포장의 표시가능 면적이 대략 30㎢ 이하인 것
유아용 규격 적용 식품이라는 점	1. 용기포장의 표시가능 면적이 대략 30㎢ 이하인 것 2. 유아용 규격 적용 식품이라는 것이 쉽게 판별되는 것
원료 원산지명	용기포장의 표시가능 면적이 대략 30㎢ 이하인 것
원산국명	용기포장의 표시가능 면적이 대략 30㎢ 이하인 것

(개별적 의무 표시)

제4조 전 조에 규정하는 것 외에 식품 관련 사업자가 일반용 가공식품 중 별표 제19의

좌측 란에 열거한 식품을 판매할 때(설비를 갖추고 섭취시키는 경우를 제외)에는 동 표 중간 란에 기재한 표시사항이 동 표 우측 란에 규정하는 표시 방법에 따라 표시되지 않으면 안 된다. 단, 용기포장의 표시가능 면적이 대략 30cm² 이하인 일반용 가공식품의 경우에는 동 표 중간 란에 기재한 표시사항의 표시를 생략할 수 있다.

(의무표시의 특례)

제5조 전 2조의 규정에 관계없이 다음 표의 좌측 란에 열거한 경우에는 동표 우측 란에 기재한 표시사항의 표시는 필요 없다.

주류를 판매하는 경우	원재료명 알레르겐 원산국명
식품을 제조 또는 가공한 장소에서 판매하는 경우	원재료명(특정보건용식품 및 기능성표시식품인 경우를 제외) 내용량 또는 고형량 및 내용총량(특정보건용식품 및 기능성표시식품인 경우를 제외) 영양성분의 양 및 열량(영양표시를 하고자 하는 경우와 특정보건용식품 및 기능성표시식품인 경우를 제외) 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소(지정 성분 등 함유식품, 특정보건용식품 및 기능성표시식품인 경우를 제외) 원산국명 원료원산지명 별표 제19의 중간 란에 기재한 표시사항(식육(조수(鳥獸)의 생고기(뼈 및 장기를 포함)에 한함. 이하 본 항에서 동일) 항의 중간 란에 기재한 사항, 식육제품(식품위생법 시행령(1953년 정령 제229호) 제13조에서 규정한 것에 한함. 이하 본 표에서 동일) 항의 중간 란에 기재한 사항, 유(乳)에 관한 종류별, 유제품 항의 중간 란에 기재한 사항, 닭의 액란(닭의 껍질이 있는 알에서 껍질을 제거한 것을 말함) 항의 중간 란에 게시한 사항, 토막(切り身) 내거나 껍질을 벗긴(むき身) 어패류(생굴 및 복어를 원재료로 하는 복어 가공품을 제외)이며 생식용인 것(동결시킨 것을 제외)의 항의 중간 란에 기재한 사항, 생굴 항의 중간 란에 기재한 사항, 삶은 게에 대해 취식용으로 제공할 때 가열을 필요로 하는지의 구분, 복어를 원재료로 하는 복어 가공품 항의 중간 란에 기재한 사항, 냉동식품 항의 중간 란에 기재한 사항, 용기포장에 밀봉되고 상온에서 유통하는 식품(청량음료수, 식육식품, 고래고기 제품 및 어육연제품을 제외) 중 수소이온지수가 4.6을 넘고 수분활성이 0.94를 넘으며, 그 중심부의 온도를 섭씨 120도에서 4분간에 미치지 않는 조건으로 가열살균된 것으로 보툴리누스균이 원인인 식중독 발생을 방지하기 위해 섭씨 10도 이하에서 보관할 필요가 있는 것에 대하여 요냉장(要冷蔵)이라는 점을 제외)
불특정 또는 다수의 사람에게 양도(판매를 제외)하는 경우	

2. 전항의 표 좌측 란의 경우에 명칭을 표시할 때에는 제3조 제1항 단서 및 동항 표의 명칭의 항 2의 규정은 적용하지 않는다.

(권장표시)

제6조 식품 관련 사업자는 일반용 가공식품을 판매할 때에 다음 각 호에 열거한 표시

사항의 표시를 적극적으로 추진하도록 노력하지 않으면 안 된다.

- 1) 포화지방산의 양
- 2) 식이섬유의 양

(임의표시)

제7조 식품 관련 사업자가 일반용 가공식품을 판매할 때에 다음 표의 좌측 란에 게시한 표시사항(특색 있는 원재료 등에 관한 사항인 경우에는 주류를 판매하는 경우, 식품을 제조 또는 가공한 장소에서 판매하는 경우 및 불특정 또는 다수의 사람에게 양도(판매를 제외)하는 경우를 제외)이 해당 일반용 가공식품의 용기포장에 표시되는 경우에는 동표 우측 란에서 규정하는 표시방법에 따라 표시되어야 한다.

특색 있는 원재료 등에 관한 사항	1. 특정 원산지의 것, 유기농산물(유기농산물의 일본농림규격(2005년 농림수산성 고시 제1605호) 제3조에서 규정하는 것을 말한다), 유기축산물(유기축산물의 일본농림규격(2005년 농림수산성 고시 제1608호) 제3조에서 규정하는 것을 말한다), 유기가공식품(유기가공식품의 일본농림규격(2022년 재무성·농림수산성 고시 제18호) 제3조에서 규정하는 것을 말한다), 그 외 사용한 원재료가 특색 있는 것이라는 점을 표시하는 경우 또는 제품의 명칭이 특색 있는 원재료를 사용했다는 점을 나타내는 것인 경우에는 제3조 제2항의 규정에 따라 원료원산지명을 표시하는 경우(임의로 원료원산지명을 표시하는 경우를 포함)를 제외하고 다음 각 호에 게시한 것 중 어느 하나의 비율을 해당 표시와 가까운 위치 또는 원재료명 다음에 괄호를 달아 표시한다. 단, 이 비율이 100%인 경우에는 비율표시를 생략할 수 있다. 1) 특색 있는 원재료 제품의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량의 비율 2) 특색 있는 원재료가 특색 있는 원재료 및 특색 있는 원재료와 동일한 종류의 원재료를 합친 것에서 차지하는 중량비율(이 경우 특색 있는 원재료의 특색 있는 원재료 및 특색 있는 원재료와 동일한 종류의 원재료를 합친 것에서 차지하는 중량비율이라는 표시를 표시한다) 2. 특정 원재료의 사용량이 적다는 점을 표시하는 경우 특정 원재료의 제품에서 차지하는 중량비율을 해당 표시와 가까운 위치 또는 원재료명 다음에 괄호를 달아 표시한다.
영양 성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 제외)	별표 제9의 제1란에 열거한 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 제외)을 표시하려고 할 때에는 제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에서 규정하는 표시 방법을 준용한다.
나트륨 양(나트륨 염을 첨가하지 않은 식품의 용기포장에 표시되는 경우에 한함)	나트륨염을 첨가하지 않는 식품에 대하여 식염상당량에 추가로 나트륨 양을 표시하려고 할 때에는 제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용한다. 이 경우 동항 중 '단백질, 지질, 탄수화물의 양 및 열량의 경우에는 해당 영양성분 또는 열량이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 나트륨 양의 경우 식염상당량(나트륨 양에 2.54를 곱한 것. 이하 동일)이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'는 문장은 '나트륨 양의 경우 나트륨이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'로 대체하기로 한다.
영양기능식품에 관한 영양	1. 영양기능식품의 경우 다음에 열거한 사항을 표시한다. 1) 영양기능식품이라는 것 및 해당 영양성분의 명칭

성분 기능	2) 영양성분 기능 3) 1일 섭취기준량 4) 섭취 방법 5) 섭취 시 주의사항 6) 균형 잡힌 식생활 보급 및 계몽을 도모하는 문구 7) 소비자청 장관의 개별 심사를 받은 것은 아니라는 것 8) 1일 섭취기준량에 포함되는 기능에 관한 표시를 실시하고 있는 영양성분의 양이 영양소 등 표시기준치에서 차지하는 비율 9) 영양소 등 표시기준치의 대상 연령 및 기준열량에 관한 문구 10) 조리 또는 보관 방법에 관하여 특히 주의를 필요로 하는 경우 해당 주의 사항 11) 특정 대상자에 대하여 주의를 필요로 하는 경우 해당 주의사항 2. 1의 1) 영양기능식품이라는 것 또는 해당 영양성분의 명칭은 '영양기능식품(○○)'으로 표시한다.(○○는 '아연', '비타민 A', '비타민 B1', '비타민 B2' 등 영양성분의 명칭으로 한다) 3. 1의 2) 영양성분 기능 표시는 해당 식품의 1일 섭취기준량에 포함되는 별표 제11의 제1란에 열거한 영양성분의 양이 각각 동 표 제2란에 열거한 양 이상인 것에 대하여 각각 동 표 제3란에 열거한 사항을 기재하여 표시한다. 이 경우 해당 영양성분의 양은 별표 제9의 제1란의 구분에 따라 동 표 제3란에 열거한 방법에 의해 얻은 값으로 한다. 4. 1의 3)의 규정에 따라 표시하는 1일 섭취기준량은 해당 섭취기준량에 포함되는 별표 제11의 제1란에 열거한 영양성분의 양이 각각 동 표 제4란에 열거한 양을 넘어서는 안 된다. 5. 1의 5)의 섭취 시 주의사항 표시는 별표 제11의 제1란에 열거한 영양성분의 구분에 따라 동 표 제5란에 열거한 사항을 기재해서 이를 표시하여야 한다. 6. 1의 6)의 균형 잡힌 식생활의 보급 및 계몽을 도모하는 문구는 '식생활은 주식과 메인반찬, 밀반찬을 기본으로 식사와 밸런스를'으로 표시한다. 7. 1의 7)의 소비자청장관의 개별 심사를 받은 제품이 아니라는 점은 '본 제품은 특정보건용 식품과 달리 소비자청 장관에 의한 개별 심사를 받은 것이 아닙니다.'라고 표시한다. 8. 영양기능식품에 대하여 영양성분의 양 및 열량을 표시하는 경우 제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이항에서 동일)의 양 및 열량의 항(이 항의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 제외)의 항에서 준용하는 경우를 포함)의 1 중 '해당 식품의 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포, 기타 1단위(이하 이 항에서 '식품단위'라고 한다) 당 양'인 것은 '1일 섭취기준량 당의 양'으로 대체하기로 한다.
영양성분을 보충할 수 있다는 점	1. 높다는 표현은 별표 제12제1란에 열거한 영양성분의 양이 각각 동 표의 제2란의 식품 100g당(괄호 안은 일반적으로 음용에 제공하는 액상 식품 100ml당의 경우) 또는 100kcal당 중 어느 하나에서 규정하는 기준치 이상인 경우에 표시할 수 있다. 2. 함유한다는 표현은 별표 제12제1란에 열거한 영양성분의 양이 각각 동 표 제3란의 식품 100g당(괄호 안은 일반적으로 음용에 제공하는 액상 식품 100ml당의 경우) 또는 100kcal당 중 어느 하나에 규정하는 기준치 이상인 경우에 표시할 수 있다. 3. 강화되었다는 표현은 별표 제12의제1란에 열거한 영양성분에 대해 다른 동종 식품에 비해 강화된 해당 영양성분의 양이 각각 동 표의 제4란에 규정하는 기준치 이상인 경우(단백질 및 식이섬유의 경우 다른 식품에 비해 강화된 비율이 25% 이상인 것에 한함)에 표시할 수 있다. 이 경우 다음에 열거한 사항을 표시하지 않으면 안 된다. 1) 해당 다른 동종 식품을 특정하기 위해 필요한 사항 2) 해당 영양 성분의 양이 해당 다른 식품에 비해 강화된 양 또는 비율 4. 1에서 3까지의 영양성분의 양은 해당 식품의 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포, 기타 1단위당 양을 표시한다. 이 경우 해당 영양성분의 양은 별표 제9제1란의 구분에 따라 동 표 제3란에 규정하는 방법에 의해 얻은 값으로 한다.

영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 점	1. 함유하지 않는다는 내용의 표시는 별표 제13의 제1란에 게시한 영양성분 또는 열량의 양이 각각 동표 제2란에서 규정하는 기준치에 미달하는 경우에 할 수 있다. 2. 낮다는 내용의 표시는 별표 제13의 제1란에 게시한 영양성분 또는 열량의 양이 각각 동표 제3란에서 규정하는 기준치 이하인 경우에 할 수 있다. 3. 저감되었다는 내용의 표시는 별표 제13의 제1란에 게시한 영양성분 또는 열량에 대해 다른 동종 식품에 비해 저감된 해당 영양성분의 양 또는 열량의 양이 각각 동표 제4란에서 규정하는 기준치 이하로 다른 식품에 비해 저감된 비율이 25% 이상인 경우(나트륨 함유량을 25% 이상 저감됨에 따라 해당 식품의 보존성 및 품질을 유지하는 것이 현저히 어려워진 식품에 대하여 나트륨에 관한 저감되었다는 표시를 하는 경우를 제외)에 할 수 있다. 이 경우 다음 사항을 표시해야 한다. 1) 해당 다른 동종 식품을 특정하기 위해 필요한 사항 2) 해당 영양성분의 양 또는 열량이 해당 다른 식품에 비해 저감된 양 또는 비율(나트륨 함유량을 25% 이상 저감됨에 따라 해당 식품의 보존성 및 품질을 유지하는 것이 현저하게 어려워진 식품에 대하여 나트륨에 관한 저감되었다는 표시를 하는 경우 나트륨 양이 해당 다른 식품에 비하여 저감된 비율) 4. 1부터 3까지의 영양성분의 양 또는 열량은 해당 식품의 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포, 기타 1단위당 양을 표시한다. 이 경우 해당 영양성분의 양 및 열량은 별표 제9의 제1란의 구분에 따라 동표 제3란에 게시한 방법으로 얻은 값으로 한다.
당류(단당류 또는 2당류로, 당알코올이 아닌 것에 한함. 이하 이 항에서 동일)를 첨가하지 않았다는 점	다음에 열거한 요건 전부에 해당하는 경우 당류를 첨가하지 않았다는 표시를 할 수 있다. 1) 어떠한 당류도 첨가되지 않은 것 2) 당류(첨가된 것에 한함)를 대신하는 원재료(복합 원재료를 포함) 또는 첨가물을 사용하지 않은 것 3) 효소 분해, 기타 어떠한 방법에 의해 해당 식품의 당류 함유량이 원재료 및 첨가물에 포함되어 있는 양을 넘지 않은 것 4) 해당 식품의 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포, 기타 1단위당 당류 함유량을 표시하고 있는 것
나트륨염을 첨가하지 않았다는 점	다음에 열거한 요건 모두에 해당하는 경우 나트륨염을 첨가하지 않았다는 표시를 할 수 있다. 1) 어떠한 나트륨염도 첨가되지 않은 것(단, 소금 이외의 나트륨 염을 기술적 목적으로 첨가하는 경우 해당 식품에 포함되는 나트륨 양이 별표 제13제3란에 규정하는 기준치 이하일 때는 그러하지 아니하다) 2) 나트륨 염(첨가된 것에 한함)을 대신하는 원재료(복합 원재료를 포함) 또는 첨가물을 사용하지 않은 것

(표시방식 등)

제8조 제3조 및 제4조에 열거한 사항(영양성분의 양 및 열량에 대하여 제3조, 제4조 및 전2조에 열거한 사항)의 표시는 다음 각 호에 규정하는 바에 따라 실시되지 않으면 안 된다. 단, 별표 제20의 좌측 란에 열거한 식품의 경우 다음 각 호의 규정(제3호의 영양성분의 양 및 열량의 표시에 관한 규정을 제외)에 관계없이 동 표 가운데에 규정하는 양식(해당 양식에 따른 표시와 동등한 정도로 알기 쉽고 일괄적으로 표시되는 경우를 포함) 및 우측 란에 규정하는 표시 방식에 따라서 표시되지 않으면 안 된다.

1) 일본어로 해당식품을 일반적으로 구입 또는 사용하는 자가 읽기 쉽고, 이해하기 쉬운 용어로 정확하게 표시한다.

- 2) 용기포장(용기포장이 소매를 위하여 포장되어 있는 경우에는 해당 포장)를 개봉하지 않더라도 쉽게 알아볼 수 있도록 해당 용기포장의 보기 쉬운 곳(영양성분의 양 및 열량 표시에 관하여 동일 식품이 계속 동일인에 판매되는 것으로 용기포장에 표시하기 어려운 식품(특정보건용 식품 및 기능성표시식품을 제외)인 경우 해당 식품 판매에 수반하여 정기적으로 구입자에 제공되는 문서)에 표시한다.
- 3) 명칭, 원재료명, 첨가물, 원료원산지명, 내용량, 고형량, 내용총량, 소비기한, 보존 방법, 원산국명 및 식품 관련 사업자의 표시는 별기양식 1에 따라, 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것))의 양 및 열량 표시는 별기양식 2(단백질, 지질, 탄수화물 및 식염상당량으로 환산한 나트륨 이외의 영양성분도 이와 함께 표시하는 경우 별기양식 3)에 따라 표시한다. 단, 별기양식 1부터 별기양식 3까지에 따라 표시된 사항이 별기양식에 의한 표시와 동등한 정도로 알기 쉽고 일괄적으로 표시되는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 4) 명칭은 전 호에 규정하는 별기양식 1의 틀 안이 아니라 상품의 주요 면에 표시할 수 있다. 이 경우 내용량, 고형량 또는 내용총량에 대해서도 전 호에 규정하는 별기양식 1의 틀 안이 아니라 명칭과 동일한 면에 표시할 수 있다.
- 5) 제조소 또는 가공소 소재지 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭은 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소 근처에 표시하지 않으면 안 된다.
- 6) 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭을 제조소 고유기호로 표시하는 경우 원칙적으로 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 다음에 표시한다.
- 7) 특정보건용식품의 경우 특정 보건 목적을 기대할 수 있다는 표시는 첨부 문서로 표시하여 용기포장에 대한 표시를 대신 할 수 있다.
- 8) 표시에 이용하는 글자 및 틀의 색은 배경 색과 대조되는 색으로 한다.
- 9) 표시에 이용하는 글자는 일본공업규격 Z8305(1962)(이하 'JIS Z8305'라고 한다)에 규정하는 8포인트의 활자 이상의 글자크기로 한다. 단, 표시가능면적이 대략 150cm²이하인 것 및 인쇄병에 담긴 일반용 가공식품으로 표시해야할 사항을 뚜껑(그 면적이 30cm² 이하인 것에 한함)에 표시하는 것인 경우 JIS Z8305에 규정하는 5.5포인트의 활자 이상의 글자크기로 할 수 있다. 뚜껑에 표시하는 경우로 내용량 이외의 사항을 모두 뚜껑에 표시하는 경우에는 내용량 표시는 뚜껑 이외의 위치에 할 수 있다.

(표시금지사항)

제9조 식품 관련 사업자는 제3조, 제4조, 제6조 및 제7조에 열거한 표시사항에 관하여 다음에 열거한 사항을 일반용 가공식품의 용기포장에 표시해서는 안 된다.

- 1) 실제보다 훨씬 우량 또는 유리하다고 오인하게 하는 용어
 - 2) 제3조 및 제4조의 규정에 따라 표시해야할 사항의 내용과 모순되는 용어
 - 3) 유아용 규격 적용식품 이외의 식품의 경우 유아용 규격 적용식품이라는 것을 나타내는 용어 또는 이것과 혼동되는 용어
 - 4) 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 실시된 것을 확인한 대상 농산물을 원재료로 하는 식품(해당식품을 원재료로 하는 것을 포함)이하의 식품의 경우 해당 식품의 원재료인 별표 제17의 좌측 란에 열거한 작물에 관하여 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 실시되었다는 것(유전자변형 농산물의 혼입이 없다고 인정되는 대상농산물이라는 것을 포함)을 나타내는 용어
 - 5) 변형 DNA기술을 이용하여 생산된 농산물에 속하는 작목 이외의 작목을 원재료로 하는 식품의 경우 해당 농산물에 관하여 유전자변형이 아닌 것을 나타내는 용어
 - 6) 산지명을 나타내는 표시로 산지명의 의미를 오인하게 하는 용어
 - 7) 나트륨 염을 첨가한 식품의 경우 나트륨의 양
 - 8) 기능성표시식품의 경우 다음에 열거한 용어
 - ① 질병 치료 효과 또는 예방 효과를 표방하는 용어
 - ② 소비자청 장관에게 신고한 기능성 관여 성분 이외의 성분(별표 제9의 제1란에 열거한 영양성분을 제외)을 포함하고 있음을 강조하는 용어
 - ③ 소비자청 장관의 평가, 허가 등을 받은 것이라고 오인하게 하는 용어
 - ④ 별표 제9의 제1란에 열거한 영양성분의 기능을 나타내는 용어
 - 9) 영양기능식품의 경우 다음에 열거한 용어
 - ① 별표 제11에 열거한 영양성분 이외의 성분의 기능을 나타내는 용어
 - ② 특정 보건 목적을 기대할 수 있다는 내용을 나타내는 용어
 - 10) 보건기능식품(특정보건용식품, 기능성표시식품 및 영양기능식품을 말한다. 이하 동일) 이외의 식품인 경우에는 보건기능식품으로 혼동할 수 있는 명칭, 영양성분의 기능 및 특정 보건 목적을 기대할 수 있다는 것을 나타내는 용어
 - 11) 지붕형 종이 팩 용기 상단 일부를 한 곳 잘라 낸 표시(단, 우유에 대하여 별표 제21에 열거한 방법에 따라 표시하는 경우를 제외)
 - 12) 등급이 있는 일본 농림규격의 등급화 대상품목으로 등급이 매겨진 식품 이외의 것인 경우 등급을 나타내는 용어
 - 13) 기타 내용물을 오인하게 하는 글자, 그림, 사진, 기타 표시
2. 전 항에 규정하는 것 외에 별표 제22의 좌측 란에 열거한 식품의 경우 동 표 우측 란에 열거한 표시 금지 사항을 용기포장에 표시해서는 안 된다.

제2관 업무용 가공식품

(의무표시)

제10조 식품 관련 사업자가 업무용 가공식품을 판매할 때(용기포장에 담지 않고 설비를 갖추고 취식하게 하는 시설에서 취식용으로 제공하는 경우, 식품을 제조 또는 가공한 장소에서 판매용으로 제공하는 경우 또는 불특정 또는 다수의 사람에게 양도(讓渡)(판매를 제외)용으로 제공하는 경우를 제외)에는 다음 각호의 표시사항이 각각 제3조 및 제4조에서 규정하는 표시방법에 따라 표시되어야 한다. 이 경우에 제3조 제1항 단서의 규정은 적용하지 않는다.

- 1) 명칭
- 2) 보존방법
- 3) 소비기한 또는 상미기한
- 4) 원재료명
- 5) 첨가물
- 6) 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소
- 7) 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭
- 8) 알레르겐
- 9) L-페닐알라닌 화합물을 함유한다는 것
- 9)의 2 지정성분 등 함유식품에 관한 사항
- 10) 영아(乳兒)용 규격 적용식품이라는 것
- 11) 원료원산지명(일반용 가공식품용으로 제공하는 업무용 가공식품의 원재료의 경우 해당 일반용 가공식품의 제3조 제2항의 표의 수입품 이외의 가공식품의 항의 규정에 따른 원산지 표시의무가 있는 것(동일항목 하란의 1의 2)의 ②의 규정에 따라 일반용 가공식품의 대상원재료에 차지하는 중량의 비율이 가장 높은 신선식품의 원산지를 표시하는 것을 매때 당사자인 식품 관련 사업자간에 합의한 경우(다음 호 및 제24조에서 '당사자 간에 합의한 경우'라 한다)에는 해당 신선식품)이 되는 것의 원산지에 한함)
- 12) 원산국명(일반용 가공식품의 용도로 제공하는 업무용 가공식품의 경우 해당 일반용 가공식품에서 제3조 제2항의 표의 수입품 이외의 가공식품의 항 규정에 따른 원재료원산지의 표시의무가 있는 원재료가 되는 것(당사자 간에 합의한 경우를 제외함) 및 수입 후 그 성질에 변경을 가하지 않는 수입품의 원산국명에 한함)
- 13) 식육(조수(鳥獸)의 생고기(뼈 및 장기를 포함)에 한함)에 관한 사항
- 14) 식육제품(식품위생법 시행령 제13조에서 규정하는 것에 한함)에 관한 사항

- 15) 유(乳)에 관한 사항
- 16) 유제품에 관한 사항
- 17) 닭의 액란(닭의 껍질이 있는 알에서 껍질을 제거한 알을 말한다. 이하 동일)에 관한 사항
- 18) 토막(切り身) 내거나 껍질을 벗긴(むき身) 어패류(생굴 및 복어를 원재료로 하는 복어 가공품을 제외)로 생식용인 것(동결시킨 것을 제외)에 관한 사항
- 19) 생굴에 관한 사항
- 20) 삶은 계에 관한 사항
- 21) 복어를 원재료로 하는 복어 가공품에 관한 사항
- 22) 냉동식품에 관한 사항

2. 전 항 제7호의 표시를 할 때에는 제3조제1항 표의 제조소 또는 가공소 소재지(수입품인 경우 수입업자의 영업소 소재지, 유(乳)의 경우 유처리장(특별 우유의 경우 특별우유 착유처리장. 이하 동일) 소재지. 이하 이 장에서 동일) 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭(수입품인 경우 수입업자의 이름 또는 명칭, 유(乳)의 경우 유처리업자(특별 우유의 경우 특별우유 착유처리업자. 이하 동일)의 이름 또는 명칭. 이하 이 장에서 동일)의 항 우측 란 중 다음 표 좌측 란에 열거한 문구는 동 표 우측 란에 열거한 문구로 한다.

3. 1의 규정에 관계없이 원칙적으로 동일 제품을 2개 이상의 제조소에서 제조하고 있는 경우 제조자의 주소 및 이름 또는 명칭과 제조자가 소비자청 장관에 신고한 제조소 고유기호(아라비아숫자, 로마자, 히라가나 혹은 가타카나명 또는 이들 조합에 의한 것에 한함. 이하 이 항에서 동일) 또는 판매자(유(乳), 유제품 및 유(乳) 또는 유제품을 주요 원료로 하는 식품을 판매하는 자를 제외. 이하 3에서 동일)의 주소, 이름 또는 명칭과 제조자 및 판매자가 연명으로 소비자청 장관에 신고한 제조자의 제조소 고유기호(이하 '제조소 고유기호'라고 한다)의 표시로 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭 표시를 대신할 수 있다. 이 경우 다음에 열거한 것 중 하나의 사항을 표시하지 않으면 안 된다. 1) 제조소 소재지 또는 제조자의 이름 혹은 명칭에 대한 정보 제공 요청을 받았을 때 답변하는 자의 연락처 2) 제조소 고유기호가 나타내는 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭을 표시한 웹사이트 주소(2차원 코드, 기타 이를 대신할 것을 포함) 3) 해당 제품을 제조하고 있는 모든 제조소 소재지 또는 제조자의 이름 혹은 명칭 및 제조소 고유기호	3. 1의 규정에 관계없이 제조자의 주소 및 이름 또는 명칭과 제조자가 소비자청 장관에 신고한 제조소 고유기호(아라비아숫자, 로마자, 히라가나 혹은 가타카나명 또는 이들 조합에 의한 것에 한함. 이하 이 항에서 동일) 또는 판매자의 주소, 이름 또는 명칭과 제조자 및 판매자가 연명으로 소비자청 장관에게 신고한 제조자의 제조소 고유기호(이하 '제조소 고유기호'라고 한다)의 표시로 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭의 표시를 대신할 수 있다.
--	--

3. 제1항의 규정에 관계없이 다음 각 호에 열거한 표시 사항은 각각 해당 각 호에 규정하는 표시 방법에 따라 표시할 수 있다.

1) 원재료명 : 원재료에서 차지하는 중량 비율에 대해 비율이 높은 순서를 알 수 있도록 표시한다.

2) 첨가물 : 첨가물에서 차지하는 중량 비율에 대해 비율이 높은 순서를 알 수 있도록 표시한다.

3) 원료원산지명 : 원재료의 중량에 차지하는 비율(일정기간 사용비율을 포함)에 대하여 비율이 높은 원산지 순서를 알 수 있도록 표시한다.

4) 용기포장에 담긴 가공식품의 복합원재료 표시에서 '기타'로 표시되는 원재료 : '기타'로 표시할 수 있다.

5) 용기포장에 담긴 가공식품의 복합원재료 표시에서 생략이 가능하다고 규정된 복합원재료의 원재료 : 그 원재료 표시를 생략할 수 있다.

4. 전 3항의 규정과 관계없이 다음 표의 좌측 란에 게시한 표시사항의 표시는 동표 우측 란에 게시한 구분에 해당하는 식품의 경우 이를 생략할 수 있다.

보존방법	다음의 것 (식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 보존방법의 기준이 정해진 식품을 제외) 1) 청량음료수 중 유리병(종이마개인 것을 제외. 이하 본 표에서 동일) 또는 폴리에틸렌제 용기포장에 담긴 것 2) 주류 3) 생면류, 즉석면류, 식육제품(식품위생법 시행령 제13조에서 규정한 것에 한함), 닭의 액란, 삶은 게, 어육햄, 어육소시지, 어육연제품, 고래고기의 베이컨류, 마가린, 냉동식품, 용기포장 가압가열 살균식품, 도시락, 조리빵, 반찬(そうざい), 생과자류, 청량음료수 및 주류를 제외한 가공식품(통조림, 병조림, 나무통에 담긴 저장식품 또는 단지에 담긴 저장식품을 제외. 이하 본 표에서 동일)
소비기한 또는 상미기한	청량음료수 중 유리병 또는 폴리에틸렌제 용기포장에 포장된 것 주류, 생면류, 즉석면, 식육제품(식품위생법 시행령 제13조에서 규정한 것에 한함), 닭의 액란, 삶은 게, 어육햄, 어육소시지, 어육연제품, 고래고기의 베이컨류, 마가린, 냉동식품, 용기포장 가압가열 살균식품, 도시락, 조리빵, 반찬, 생과자류, 청량음료수 및 주류를 제외한 가공식품

(의무표시의 특례)

제11조 전조의 규정과 관계없이 다음 표의 좌측 란에 게시한 경우에는 동표 우측 란에서 규정하는 표시사항의 표시는 필요 없다.

업무용 주류(소비자에 판매되는 형태인 주류 이외의 것을 말한다)를 판매하는 경우	원재료명 알레르겐 원산국명
--	-------------------------------------

설비를 갖추고 취식하게 하는 시설에서 취식용으로 제공하는 경우 식품을 제조 혹은 가공한 장소에서 판매용으로 제공하는 경우 또는 불특정 또는 다수의 사람에게 양도(讓渡)(판매를 제외)용으로 제공하는 경우	원재료명 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소 원료원산지명 원산국명
용기포장에 담지 않고 판매하는 경우	보존방법 소비기한 또는 상미기한 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭 알레르겐 L-페닐알라닌 화합물을 함유한다는 것 지정성분 등 함유식품에 관한 사항 영아(乳兒)용 규격 적용식품이라는 것 식육(조수(鳥獸)의 생고기(뼈 및 장기를 포함)에 한함)에 관한 사항 식육제품(식품위생법 시행령 제13조에서 규정한 것에 한함)에 관한 사항 유(乳)에 관한 사항 유제품에 관한 사항 닭의 액란에 관한 사항 토막(切り身) 내거나 껍질을 벗긴(むき身) 어패류(생굴 및 복어를 원재료로 하는 복어 가공품을 제외)로 생식용인 것(동결시킨 것을 제외)에 관한 사항 생굴에 관한 사항 삶은 게에 관한 사항 복어를 원재료로 하는 복어 가공품에 관한 사항 냉동식품에 관한 사항

2. 설비를 갖추고 취식하게 하는 시설에서 취식용으로 제공하는 경우, 식품을 제조 또는 가공한 장소에서 판매용으로 제공하는 경우 또는 불특정 또는 다수의 사람에게 양도(판매를 제외)용으로 제공하는 경우에 명칭을 표시할 때에는 제3조 제1항 표의 명칭항 2의 규정은 적용하지 않는다.

(임의표시)

제12조 식품 관련 사업자가 업무용 가공식품을 판매할 때 다음 표의 좌측 란에 열거한 표시 사항(특색 있는 원재료 등에 관한 사항인 경우 업무용 주류를 판매하는 경우, 식품을 조리해서 공여하는 시설에서 식용으로 제공하는 경우, 식품을 제조 또는 가공한 곳에서 판매용으로 제공하는 경우 및 불특정 또는 다수에 양도(판매를 제외)용으로 제공하는 경우를 제외)이 해당 식품의 용기포장, 송장, 납품서 등(제품에 첨부되는 것에 한함. 이하 동일) 또는 규격서 등(제품에 첨부되지 않는 것으로 해당 제품을 식별할 수 있는 것에 한함. 이하 동일)에 표시되는 경우에는 동 표 우측 란에 규정하는 표시 방법에 따라 표시되지 않으면 안 된다.

특색 있는 원재료 등에 관한 사항	제7조 표의 특색 있는 원재료 등에 관한 사항의 항에 규정하는 표시 방법을 준용한다.
영양성분 및 열량	1. 단백질, 지질, 탄수화물 혹은 나트륨 또는 열량을 표시하려고 할 때 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것)의 양과 열량을 제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다. 2. 별표 제9에 열거한 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 제외)을 표시하려고 할 때 해당 영양성분을 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것)의 양, 열량과 함께 제3조제1항의 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다.
나트륨 양(나트륨 염을 첨가하지 않은 식품의 용기포장, 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시되는 경우에 한함)	1. 나트륨 염을 첨가하지 않는 식품에 대하여 식염상당량과 함께 나트륨 양을 표시하려고 할 때에는 제3조제1항의 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다. 이 경우 동 항 중 '단백질, 지질, 탄수화물 및 열량의 경우에는 해당 영양성분 또는 열량이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라, 나트륨인 경우 식염상당량(나트륨의 양에 2.45를 곱한 것. 이하 동일)이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'는 문장은 '나트륨 양의 경우 나트륨이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'로 대체하기로 한다. 2. 나트륨 염을 첨가하지 않은 식품에 대하여 식염상당량과 함께 나트륨 양을 표시하려고 할 때에는 단백질, 지질 및 탄수화물의 양, 식염상당량과 열량을 본 표의 영양성분 및 열량 항 1에 따라 표시한다.

(표시방식 등)

제13조 제10조 및 전조의 표시는 다음 규정에 따라 실시되어야 한다.

- 1) 일본어로 해당 식품을 일반적으로 구입 또는 사용하는 자가 읽기 쉽고 이해하기 쉬운 용어로 정확하게 표시한다.
- 2) 별표 제23에 게시한 사항인 경우 용기포장(용기포장에 담지 않고 판매되는 업무용 가공식품의 경우, 명칭은 송장, 납품서 등 또는 규격서 등)에, 동표에 게시한 사항 이외의 사항인 경우 용기포장, 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시한다. 단, 동표에 게시한 사항의 표시에 대해 다음 표의 좌측 란에 게시한 식품에 대하여 각각 동표 우측 란에 게시한 경우에 해당하는 것은 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 대한 표시로 용기포장에 대한 표시를 대신할 수 있다. 이 경우 해당 식품을 식별할 수 있는 기호를 용기포장을 개봉하지 않아도 쉽게 알아볼 수 있도록 해당 용기포장의 잘 보이는 위치에 표시하는 동시에 명칭, 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭, 해당 기호와 구입자의 이름 및 주소(법인의 경우 그 명칭 및 주요 사무소의 소재지)를 해당 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시해야 한다.

원료용 과즙 (그 용량이 200L 이상인 캔에 담긴 것에 한함)	한 번의 수수(授受) 단위로 10캔 이상을 식품위생법 시행령 제35조 제7호에서 규정하는 유(乳) 처리업(청량음료수를 제조하는 영업에 한함) 또는 동조 제14호에서 규정하는 청량음료수 제조업의 허가를 받은 자에게 판매하는 경우
원료용 농축커피 (그 용량이 20L 이상인 캔에 담긴 것에 한함)	한 번의 수수 단위로 20캔 이상을 식품위생법 시행령 제35조 제7호에서 규정하는 유(乳) 처리업(청량음료수를 제조하는 영업에 한함) 또는 동조 제14호에서 규정하는 청량음료수 제조업의 허가를 받은 자에게 판매하는 경우
원료용 으깬 어육(すり身) (그 용량이 20kg 이상인 용기포장에 담긴 것에 한함)	한 번의 수수 단위로 해당 용기포장 10개 이상을 식품위생법 시행령 제35조 제16호에서 규정하는 수산제품 제조업, 동조 제25호에서 규정하는 반찬(そうざい) 제조업, 동조 제26호에서 규정하는 복합형 반찬 제조업, 동조 제27호에서 규정하는 냉동식품 제조업 또는 동조 제28호에서 규정하는 복합형 냉동식품 제조업의 허가를 받은 자에게 판매하는 경우
유제품 또는 유(乳) 또는 유제품을 주요 원료로 하는 식품 중 원료용으로 사용되는 것	한 번의 수수 단위로 10개 이상의 용기포장에 담긴 것을 식품위생법 시행령 제35조 제7호에서 규정하는 유(乳) 처리업(유산균음료 및 청량음료수를 제조하는 영업에 한함), 동조 제11호에서 규정하는 과자 제조업, 동조 제13호에서 규정하는 유제품 제조업, 동조 제14호에서 규정하는 청량음료수 제조업, 동조 제15조에서 규정하는 식육제품 제조업, 동조 제16호에서 규정하는 수산제품 제조업, 동조 제25호에서 규정하는 반찬 제조업, 동조 제26호에서 규정하는 복합형 반찬 제조업, 동조 제27호에서 규정하는 냉동식품 제조업 또는 동조 제28호에서 규정하는 복합형 냉동식품 제조업의 허가를 받은 자에게 판매하는 경우

3) 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭을 제조소 고유기호로 표시하는 경우 원칙적으로 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 다음에 표시한다.

(표시 금지 사항)

제14조 식품 관련 사업자가 판매하는 업무용 가공식품의 용기포장, 송장, 납품서 등 또는 규격서에 표시가 금지되는 사항에 대해서는 제9조제1항(제12호를 제외)의 규정을 준용한다.

제2절 식품 관련 사업자 이외의 판매자에 관한 기준

(의무표시)

제15조 식품 관련 사업자 이외의 판매자가 용기포장에 담긴 가공식품을 판매할 때에는 다음 각 호의 표시사항(주류는 제6호에 게시한 표시사항을 제외)이 제3조 및 제4조에서 규정하는 표시방법에 따라 표시되어야 한다. 이 경우 제3조 제1항 단서 및 동항의 표시 명칭의 항의 2의 규정은 적용하지 않는다.

1) 명칭

- 2) 보존방법
- 3) 소비기한 또는 상미기한
- 4) 첨가물
- 5) 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭
- 6) 알레르겐
- 7) L-페닐알라닌 화합물을 함유한다는 것
- 7)의 2 지정성분 등 함유식품에 관한 사항
- 8) 유전자변형식품에 관한 사항(분별생산유통관리가 실시된 유전자변형 농산물이라는 점의 표시, 유전자변형 농산물 및 비 유전자변형 농산물이 분별되지 않았다는 점의 표시와 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 실시되었다는 점의 표시(유전자변형 농산물의 혼입이 없다고 인정되는 대상농산물이라는 점의 표시를 포함)에 한함)
- 9) 영아(乳兒)용규격 적용식품이라는 것
- 10) 식육(조수(鳥獸)의 생고기(뼈 및 장기를 포함)에 한함)에 관한 사항
- 11) 식육제품(식품위생법 시행령 제13조에서 규정한 것에 한함)에 관한 사항
- 12) 유(乳)에 관한 사항
- 13) 유제품에 관한 사항
- 14) 닭의 액란에 관한 사항
- 15) 토막(切り身) 내거나 껍질을 벗긴(むき身) 어패류(생굴 및 복어를 원재료로 하는 복어 가공품을 제외)로 생식용인 것(동결시킨 것을 제외)에 관한 사항
- 16) 생굴에 관한 사항
- 17) 삶은 계에 관한 사항
- 18) 복어를 원재료로 하는 복어 가공품에 관한 사항
- 19) 냉동식품에 관한 사항

(표시방식 등)

제16조 전 조의 표시는 제8조제1항(제3호를 제외) 규정에 규정하는 바에 따라 실시되어야 한다.

(표시 금지 사항)

제17조 식품 관련 사업자 이외의 판매자가 판매하는 가공 식품의 용기포장에 대한 표시가 금지되는 사항에 대해서는 제9조제1항의 규정을 준용한다.

제3장 신선식품

제1절 식품 관련 사업자에 관한 기준

제1관 일반용 신선식품

(횡단적 의무 표시)

제18조 식품 관련 사업자가 신선식품(업무용 신선식품을 제외. 이하 이 절에서 ‘일반용 신선식품’이라고 한다)을 판매할 때 (설비를 갖추고 섭취시키는 경우 또는 용기포장에 담지 않고 생산한 곳에서 판매하는 경우 혹은 불특정 또는 다수에 양도(판매를 제외)하는 경우를 제외)에는 다음 표의 좌측 란에 열거한 표시 사항이 동 표 우측 란에 규정하는 표시 방법에 따라 표시되지 않으면 안 된다.

명칭	그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 표시한다. 단 현미 및 정미(소비자에 판매하기 위해 용기포장에 담긴 것에 한함. 이하 이 관에서 동일) 인 경우 제19조에 규정하는 바에 따른다.
원산지	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 단, 현미 및 정미의 경우 제19조에 규정하는 바에 따른다. 1) 농산물 국산품인 경우 도도부현명을, 수입품인 경우 원산국명을 표시한다. 단, 국산품인 경우 시정촌명, 기타 일반적으로 알려져 있는 지명을, 수입품인 경우 일반적으로 알려져 있는 지명으로 이를 대신할 수 있다. 2) 축산물 ① 국산품(일본에서의 사육 기간이 외국에서의 사육기간(2개 이상의 외국에서 사육된 경우에는 각각의 국가에서의 사육기간. 이하 동일)보다 짧은 가축을 일본에서 도축하여 생산한 것을 제외)인 경우 국산이라는 것을, 수입품(일본에서의 사육기간이 외국에서의 사육기간보다 짧은 가축을 일본에서 도축하여 생산한 것을 포함)인 경우 원산국명(2개 이상의 외국에서 사육된 경우에는 사육기간이 가장 긴 국가의 국가명)을 표시한다. 단, 국산품인 경우 주요 사육지가 속한 도도부현명, 시정촌명, 기타 일반적으로 알려져 있는 지명으로 이를 대신할 수 있다. ② 국산품에 주요 사육지가 속하는 도도부현과 다른 도도부현에 속하는 지명을 표시할 때에는 해당 지명 외에 주요 사육지가 속하는 도도부현명, 시정촌명, 기타 일반적으로 알려져 있는 지명을 원산지로 표시해야 한다. 3) 수산물 ① 국산품인 경우 수역명 또는 지역명(주요 양식장이 속하는 도도부현명을 말한다)을, 수입품인 경우 원산국명을 표시한다. 단 수역명 표시가 힘든 경우에는 양륙한 항구명 또는 양륙한 항구가 속하는 도도부현명으로 수역명 표시를 대신할 수 있다. ② ①의 규정에 관계없이 국산품인 경우 수역명에 양륙한 항구명 또는 양륙한 항구가 속하는 도도부현명을, 수입품인 경우 원산국명에 수역명을 병기할 수 있다. 4) 동일한 종류의 신선식품으로 복수 원산지의 것이 혼합된 경우에는 해당 신선식품 제품에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고 다른 종류의 신선식품으로 복수 원산지의 것을 함께 포장한 경우에는 해당 신선식품 각각의 명칭에 병기한다.

2. 전 항에 규정하는 것 외에 식품 관련 사업자가 일반용 신선식품 중 다음 표의 좌측 란에 열거한 것을 판매할 때(설비를 갖추고 섭취시키는 경우와 포장 용기에 담지 않고 생산한 장소에서 판매하는 경우 및 불특정 또는 다수에 양도(판매를 제외)하는 경우를

제외)에는 동 표 중간 란에 기재한 표시 사항이 동 표 우측 란에 규정하는 표시 방법에 따라 표시되지 않으면 안 된다.

방사선을 조사한 식품	방사선 조사에 관한 사항	방사선을 조사했다는 것 및 방사선을 조사한 연월일이라는 글자를 붙인 그 연월일을 표시한다.
특정보건용식품	특정보건용 식품이라는 점	제3조제2항의 표의 특정보건용 식품 항에 규정하는 표시 방법을 준용한다.
	허가 등을 받은 표시 내용	
	영양성분(관여 성분을 포함. 이하 특정보건용식품 항에서 동일)의 양 및 열량	
	1일 섭취기준량	
	섭취 방법	
	섭취 시 주의사항	
	균형 잡힌 식생활의 보급 및 계몽을 도모한다는 문구	
	관여성분에 대해 영양소 등 표시기준치가 제시되어 있는 경우 1일 섭취기준량에 포함되는 해당 영양소 등 표시기준치에 대한 비율	
	조리 또는 보존 방법에 관해 특히 주의를 필요로 하는 경우에는 해당 주의사항	
기능성표시식품	보관 방법	1. 제3조제1항의 표의 보관 방법 항에서 규정하는 표시 방법을 준용한다. 2. 1의 규정에 관계없이 상온에서 보존하는 것 이외에 그 보존 방법에 관해 유의해야 할 사항이 없는 경우, 보존 방법 표시를 생략할 수 있다.
	기능성표시식품이라는 점	제3조제2항의 표의 기능성표시식품의 항에서 규정하는 표시 방법을 준용한다.
	과학적 근거를 가진 기능성관여성분 및 해당성분 또는 해당성분을 함유하는 식품이 가지는 기능성	
	영양성분의 양 및 열량	1. 영양성분의 양 및 열량에 대해서는 열량, 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것. 이하 이 항에서 동일)의 1일 섭취기준량 당 양을 표시한다. 2. 1에 규정하는 성분 이외의 영양성분을 표시하

		는 경우 1일 섭취기준량 당 해당 영양성분의 양을 나트륨 양 다음에 표시한다. 3. 1 및 2에 규정하는 것 외에 제3조제1항의 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨)을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항의 우측 란에서 규정하는 표시 방법을 준용한다. 이 경우 동 항의 1 중 '해당 식품의 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포, 기타 1단위(이하 이 항에서 '식품단위'라고 한다) 당 양'인 것은 '1일 섭취기준량 당 양'으로 대체하기로 한다.
	1일 섭취기준량 당 기능성관여성분 함유량	제3조제2항의 표의 기능성표시식품 항에서 규정하는 표시 방법을 준용한다.
	1일 섭취기준량	
	신고 번호	
	식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭, 주소 및 연락처	식품 관련 사업자 중 표시 내용에 책임이 있는 자의 이름 또는 명칭, 주소 및 전화번호를 표시한다.
	기능성 및 안전성에 대하여 국가의 평가를 받은 것이 아니라는 것	제3조제2항의 표의 기능성표시식품 항에서 규정하는 표시 방법을 준용한다.
	섭취 방법	
	섭취 시 주의사항	
	균형 잡힌 식생활의 보급 및 계몽을 도모한다는 문구	
	조리 또는 보존 방법에 관해 특히 주의를 필요로 하는 경우에는 해당 주의사항	
	질병 진단, 치료, 예방을 목적으로 한 것이 아니라는 점	
	질병에 걸린 자는 의사, 의약품 복용하고 있는 자는 의사, 약제사와 상담한 후 섭취해야한다는 점	
	신체에 이상을 느꼈을 때에는 신속하게 섭취를 중단하고 의사와 상담해야한다는 점	
대상농산물	유전자변형 농산물에 관한 사항	1. 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 2)에 열거한 것 이외의 대상농산물 ① 분별생산유통관리가 실시된 것을 확인한 유전자변형 농산물인 대상농산물의 경우 해당

		대상농산물의 명칭 다음에 괄호를 하고 '유전자변형인 것을 분별', '유전자변형' 등 분별생산유통관리가 실시된 유전자변형 농산물이라는 것을 표시한다. ② 생산 또는 유통 중 어느 한 단계에서 유전자변형 농산물 및 비 유전자변형 농산물이 분별되지 않은 대상농산물의 경우 해당 대상농산물의 명칭 다음에 괄호를 하고 '유전자변형 분별하지 않음(不分別)' 등 유전자변형 농산물 및 비 유전자변형 농산물이 분별되어 있지 않다는 것을 표시한다. ③ 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 실시된 것을 확인한 대상농산물의 경우 해당 대상농산물의 명칭을 표시하거나 또는 해당 대상농산물의 명칭 다음에 괄호를 하거나 용기포장의 알아보기 쉬운 장소에 해당 원재료명에 대응시켜서 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 실시되었다는 점을 표시한다. 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 실시되었다는 점을 표시하고자 하는 경우에 유전자변형 농산물의 혼입이 없다고 인정되는 대상농산물을 원재료로 하는 경우에 한하여 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 실시되었다는 점의 표시를 대신하여 '유전자변형이 아님', '비 유전자변형' 등 유전자변형 농산물의 혼입이 없는 비 유전자변형 농산물이라는 점을 나타내는 문구를 표시할 수 있다. 2) 별표 제18의 좌측 란에 열거한 형질을 가지는 특정 유전자변형 농산물을 포함하는 동 표 우측 란에 열거한 대상농산물 ① 특정분별생산유통관리가 실시된 것을 확인한 특정 유전자변형 농산물인 별표 제18의 우측 란에 열거한 대상농산물인 경우 해당 대상농산물의 명칭 다음에 괄호를 하고 '○○○ 유전자변형인 것을 분별', '○○○ 유전자변형'(○○○은 동 표 좌측 란에 열거한 형질) 등 특정분별생산유통관리가 실시된 특정 유전자변형 농산물이라는 것을 표시한다. ② 특정 유전자변형 농산물 및 비 특정 유전자변형 농산물이 의도적으로 혼합된 별표 제18 우측 란에 열거한 대상농산물인 경우 해당 대상농산물의 명칭 다음에 괄호를 하고 '○○○ 유전자변형인 것을 혼합'(○○○은 동 표 좌측 란에 열거한 형질) 등 특정 유전자변형 농산물 및 비 특정 유전자변형 농산물이 의도적으로 혼합된 농산물이라는 것을 표시한다. 이 경우 '○○○ 유전자변형인 것을 혼합' 등의 글자 다음에 괄호를 하고 해당 특정 유전자변형 농산물이 동일 작목에 속하는 대상농
--	--	--

		산물에서 차지하는 중량 비율을 표시할 수 있다. 2. 분별생산유통관리를 실시했음에도 불구하고 의도하지 않은 유전자변형 농산물 또는 비 유전자변형 농산물의 일정한 혼입이 있었던 경우라도 1의 1)의 ①또는 ③의 확인이 적절하게 실시된 경우에는 전 항의 규정 적용에 대하여 분별생산유통관리가 실시된 것을 확인한 것으로 간주한다. 3. 특정분별생산유통관리를 실시했음에도 불구하고 의도하지 않은 특정 유전자변형 농산물 또는 비 특정 유전자변형 농산물이 일정량 혼입이 있었던 경우라도 1의 2)의 ①의 확인이 적절하게 실시된 경우에는 1의 규정 적용에 대해 특정분별생산유통관리가 실시된 것을 확인한 것으로 간주한다.
유아용규격적용식품	유아용규격 적용식품이라는 점	‘유아용 규격 적용식품’이라는 글자 또는 그렇다는 점을 적확하게 나타내는 문구를 표시한다. 단 유아용 규격 적용식품이라는 것을 쉽게 판별할 수 있는 경우에는 유아용 규격 적용식품이라는 표시를 생략할 수 있다.
특정 상품의 판매에 관련된 계량에 관한 정령 제5조에 규정하는 특정상품으로 밀봉(상품을 용기에 담거나 포장하여 그 용기 혹은 포장 또는 이들에 부착된 밀봉종이를 파손하지 않으면 해당 물상(物象)의 상태량을 증가시키거나 또는 감소하지 못하도록 하는 것을 말한다. 이하 동일)된 것	내용량	계량법의 규정에 따라 표시한다. 단 현미 및 정미인 경우 제19조에 규정하는 바에 따른다.
	식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소	식품 관련 사업자 중 표시 내용에 책임이 있는 자의 이름 또는 명칭 및 주소를 표시한다. 단, 현미 및 정미인 경우 제19조에 규정하는 바에 따른다.

(개별적 의무 표시)

제19조 전 조에 규정하는 것 외에 식품 관련 사업자가 일반용 신선식품 중 별표 제24의 좌측 란에 열거한 것을 판매할 때(설비를 갖추고 섭취시키는 경우 및 용기포장에 담지 않고 생산한 곳에서 판매하는 경우 또는 불특정 혹은 다수에 양도(판매를 제외)하는 경우를 제외)에는 동 표 중간 란에 기재한 표시 사항이 동 표 우측 란에 규정하는 표시 방법에 따라 표시되지 않으면 안 된다.

(의무표시의 특례)

제20조 전 2조의 규정에 관계없이 다음 표의 좌측 란에 열거한 경우에는 동표 우측 란에 기재한 표시사항의 표시는 필요 없다.

생산한 장소에서 판매하는 경우 또는 불특정 또는 다수의 사람에게 양도(讓渡)(판매를 제외. 이하 본 표에서 동일)하는 경우	명칭(용기포장에 담긴 시안화합물을 함유하는 콩류, 아보카도, 살구, 앵두, 감귤류, 키위, 석류, 자두, 서양배, 천도복숭아, 파인애플, 바나나, 파파야, 감자, 비파, 마르멜로, 망고, 복숭아, 사과, 식육(조수(鳥獸)의 생고기(뼈 및 장기를 포함)에 한함), 생유, 생산양유, 생면양유, 생물소유, 닭의 껍질이 있는 알, 토막(切り身) 내거나 껍질을 벗긴(むき身) 어패류(생굴 및 복어를 제외)로 생식용인 것(동결시킨 것을 제외), 복어의 내장을 제거하고 껍질을 벗긴 것과 토막 낸 복어, 복어의 정소 및 복어의 껍질로 생식용이 아닌 것, 토막 낸 복어, 복어의 정소 및 복어의 껍질로 생식용인 것, 냉동식품 중 토막 내거나 껍질을 벗긴 어패류(생굴을 제외)를 동결시킨 것 및 생굴을 제외) 원산지 내용량 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소 현미 및 정미에 관한 사항 재배방법(표고버섯에 한함. 이하 동일) 해동했다는 점(수산물에 한함. 이하 동일) 양식되었다는 점(수산물에 한함. 이하 동일)
용기포장에 담지 않고 판매하는 경우	명칭(생산한 장소에서 판매하는 경우 또는 불특정 또는 다수의 사람에게 양도하는 경우에 한함) 방사선 조사에 관한 사항 영아(乳兒)용규격 적용식품이라는 점 내용량 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소 별표 제24의 중간 란에 게시한 표시사항(재배 방법, 해동하였다는 점 및 양식되었다는 점을 제외)

(임의표시)

제21조 식품 관련 사업자가 일반용 신선식품을 판매할 때 (설비를 갖추고 섭취시키는 경우를 제외), 다음 표의 좌측 란에 열거한 표시 사항이 해당 식품의 용기포장에 표시 되는 경우에는 동 표 우측 란에 규정하는 표시 방법에 따라 표시되지 않으면 안 된다.

영양성분(영양성분의 총칭, 그 구성성분, 전구체 및 기타 이를 시사하는 표현을 포함) 및 열량	1. 단백질, 지질, 탄수화물 혹은 나트륨 또는 열량을 표시하려고 할 때는 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것)의 양과 열량을 제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다. 2. 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨 이외의 영양성분, 영양성분의 총칭, 그 구성성분, 전구체와 기타 이를 시사하는 표현을 표시하려고 할 때는 해당 영양성분(별표 제9에 열거한 것에 한함)을 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것)의 양, 열량과 함께 제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다.
나트륨 양	1. 식염상당량과 함께 나트륨 양을 표시하려고 할 때는 제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다. 이 경우 동 항 중 '단백질, 지질, 탄수화물 양 및 열량의 경우에는 해당 영양성분 또는 열량이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라, 나트륨 양의 경우 식염상당량(나트륨 양에 2.54를 곱한 것. 이하 동일)이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'는 문장은 '나트륨 양의 경우 나트륨이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'로 대체하기로 한다. 2. 식염상당량과 함께 나트륨 양을 표시하려고 할 때는 단백질, 지질 및 탄수화물 양, 식염상당량과 열량을 본 표의 영양성분(영양성분의 총칭, 그 구성성분, 전구체 및 기타 이를 시사하는 표현을 포함) 및 열량 항 1에 따라 표시한다.
영양기능식품에 관한 영양성분 기능	1. 제7조 표의 영양기능식품에 관한 영양성분 기능 항에 규정하는 표시 방법을 준용한다. 이 경우 동항 8 중 '(이 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것. 이하 이 항에서 동일)을 제외) 항에서 준용하는 경우를 포함)'인 것은, '(제21조 표의 영양성분(영양성분의 총칭, 그 구성성분, 전구체 및 기타 이를 시사하는 표현을 포함) 및 열량 항에서 준용하는 경우를 포함)'으로 대체하기로 한다. 2. 영양기능식품의 경우 보관 방법을 제3조제1항 표의 보관 방법 항에서 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다. 3. 2의 규정에 관계없이 상온에서 보관하는 것 이외에 그 보관 방법에 관하여 유의해야 할 사항이 없는 경우에는 보관 방법 표시를 생략할 수 있다.
영양성분 보충할 수 있다는 것	1. 제7조 표의 영양성분 보충을 할 수 있다는 항에서 규정하는 표시 방법을 준용한다. 2. 영양성분을 보충할 수 있다는 표시를 할 경우 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것)의 양과 열량을 제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다. 이 경우 영양성분을 보충할 수 있다는 점을 표시하고자 하는 영양성분을 제외하고 동 항 2의 단서 규정은 적용하지 않는다.
영양성분 또는 열량의 적절한 섭취를	1. 제7조 표의 영양성분 또는 열량의 적절한 섭취가 가능하다는 항에서 규정하는 표시 방법을 준용한다.

할 수 있다는 것	2. 영양성분 또는 열량의 적절한 섭취가 가능하다는 표시를 하는 경우 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것) 양 및 열량을 제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에서 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다. 이 경우 영양성분 또는 열량의 적절한 섭취가 가능하다는 것을 표시하고자 하는 영양 성분 또는 열량을 제외하고 동 항 2의 단서 규정은 적용하지 않는다.
-----------	---

(표시방식 등)

제22조 제18조, 제19조 및 전 조에 열거한 사항의 표시는 다음 각 호에서 규정하는 바에 따라 표시되어야 한다.

1) 일본어로 해당 식품을 일반적으로 구입 또는 사용하는 자가 읽기 쉽고, 이해하기 쉬운 용어로 정확하게 표시한다.

2) 용기포장에 담긴 신선식품의 경우 용기포장(용기포장이 소매를 위하여 포장되어 있는 경우에는 해당 포장)을 개봉하지 않아도 쉽게 알아볼 수 있도록 해당 용기포장의 보기 쉬운 곳에 표시한다. 단, 다음에 열거한 사항은 제품에 근접한 게시, 기타 보기 쉬운 곳에 표시 할 수 있다.

① 명칭(농산물(방사선을 조사한 식품, 보건기능식품 및 시안화합물을 함유하는 종류를 제외), 닭의 껍질이 있는 알(보건기능식품을 제외) 및 수산물(보건기능식품 및 토막 내거나 껍질을 깠 어패류(생굴 및 복어를 포함)를 제외)에 한함)

② 원산지

③ 유전자변형 농산물에 관한 사항(제18조제2항 표의 대상농산물 항 1의 2) 및 3에 관한 것에 한함)

④ 재배 방법

⑤ 해동했다는 점

⑥ 양식되었다는 점

3) 용기포장에 담기지 않은 신선식품의 경우 제품에 근접한 게시, 기타 보기 쉬운 곳에 표시한다.

4) 기능성표시식품의 경우 다음에 규정하는 대로 표시한다.

① 기능성표시식품이라는 것은 용기포장의 주요면 상부에 '기능성표시식품'이라는 글자를 테두리에 넣어 표시한다.

② 기능성관여성분 및 해당 성분 또는 해당 성분을 함유하는 식품이 가지는 기능성과 기능성 및 안전성에 대하여 국가의 평가를 받은 것이 아니라는 것을 용기포장의 동일한 면에 표시한다.

③ 신고번호는 기능성표시식품이라는 표시와 가까운 곳에 표시한다.

- 5) 현미 및 정미의 표시는 별기양식 4에 따라 실시한다.
 - 6) 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것))의 양 및 열량 표시는 별기양식 2(단백질, 지질, 탄수화물 및 식염상당량으로 환산한 나트륨 이외의 영양성분을 병기하여 표시하는 경우 별기양식 3에 따라 실시한다. 단, 별기양식 2 또는 별기양식 3에 따라 표시되는 사항이 별기양식 2 또는 별기양식 3에 따른 표시와 동등한 정도로 알기 쉽게 일괄적으로 표시되는 경우에는 그러하지 아니하다.
 - 7) 제2호의 규정에 관계없이 특정보건용식품의 경우 특정 보건 목적을 기대할 수 있다는 표시는 첨부 문서에 표시하는 것으로 용기포장 표시를 대신할 수 있다.
 - 8) 표시에 이용하는 글자(현미 및 정미인 경우 글자 및 틀)의 색은 배경 색과 대조되는 색으로 한다.
 - 9) 용기포장 표시에 사용하는 글자는 JISZ 8305에 규정하는 8포인트 활자 이상의 글자 크기(현미 및 정미인 경우 용기포장 표시에 이용하는 글자는 JISZ 8305에 규정하는 12포인트(내용량이 3kg 이하인 경우 8포인트)의 활자 이상의 크기로 통일된 글자)로 하여야 한다. 단, 표시 가능 면적이 대략 150cm² 이하의 것에 표시하는 경우 JISZ 8305에 규정하는 5.5 포인트 활자 이상의 글자크기로 하지 않으면 안 된다.
2. 전 항 제2호 및 제3호의 규정에 관계없이 소비자에 판매하는 사업자 이외의 사업자인 경우 송장 또는 납품서 등에 표시할 수 있다.

(표시 금지 사항)

제23조 식품 관련 사업자는 제18조, 제19조 및 제21조에 열거한 표시 사항에 관하여 다음에 열거한 사항을 일반용 신선식품의 용기포장 또는 제품에 근접한 게시, 기타 보기 쉬운 곳에 표시하여서는 안 된다. 단, 생산한 장소에서 판매되는 식품 또는 불특정 혹은 다수에 양도(판매를 제외)되는 식품의 경우 제5호에 열거한 사항에 대해서는 그러하지 아니하다.

- 1) 실제보다 현저하게 우량 또는 유리하다고 오인하게 하는 용어
- 2) 제18조 또는 제19조의 규정에 따라 표시해야 하는 사항의 내용과 모순되는 용어
- 3) 유아용 규격 적용식품 이외의 식품의 경우 유아용 규격 적용식품이라는 것을 나타내는 용어 또는 이것과 혼동되는 용어
- 4) 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 실시된 것을 확인한 대상 농산물 이외의 식품의 경우 해당 작물인 식품에 관하여 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 실시되었다는 것(유전자변형 농산물의 혼입이 없다고 인정되는 대상농산물이라는 것을 포함)을 나타내는 용어

5) 대상농산물 이외의 작물인 경우 해당 농산물에 관하여 유전자 변형이 아니라는 것을 나타내는 용어

6) 기능성표시식품의 경우 다음에 열거한 용어

① 질병 치료 효과 또는 예방 효과를 표방하는 용어

② 소비자청 장관에게 신고한 기능성 관여 성분 이외의 성분(별표 제9의 제1란에 열거한 영양성분을 제외)을 포함하고 있음을 강조하는 용어

③ 소비자청 장관의 평가, 허가 등을 받은 것으로 오인하게 하는 용어

④ 별표 제9의 제1란에 열거한 영양성분 기능을 나타내는 용어

7) 영양기능식품의 경우 다음에 열거한 용어

① 별표 제11에 열거한 영양성분 이외의 성분의 기능을 나타내는 용어

② 특정 보건 목적을 기대할 수 있다는 것을 나타내는 용어

8) 보건기능식품 이외의 식품의 경우 보건기능식품과 혼동되는 명칭, 영양성분의 기능 및 특정 보건 목적을 기대할 수 있다는 것을 나타내는 용어

9) 전 7호에 규정하는 것 외에 제품의 품질을 오인하게 하는 글자, 그림, 사진, 기타 표시
2. 전 항에 규정하는 것 외에 현미 및 정미의 경우 다음 사항은 용기포장에 표시해서는 안 된다. 단, 제2호 및 제3호에 열거한 사항에 대해서는 제19조에 규정하는 바에 따라 표시하는 경우를 제외한다.

1) ‘햅쌀’이라는 용어(원료현미가 생산된 해당 연도 12월 31일까지 용기포장에 담긴 현미 또는 원료현미가 생산된 해당 연도 12월 31일까지 정백되어 용기포장에 담긴 정미를 제외)

2) 원료현미 중 사용비율이 50% 미만인 것에 대하여 해당 원료현미의 산지(국산품 또는 수입품의 구분을 포함. 이하 동일), 품종 또는 산년(産年)을 나타내는 용어(사용비율을 산지, 품종 또는 산년을 나타내는 용어 중 가장 크게 표시되어 있는 것과 같은 정도 이상의 크기로 표시된 것을 제외)

3) 산지, 품종 또는 산년을 나타내는 용어를 표시할 경우 해당 용어 중 가장 크게 표시하고 있는 것 보다 작은 크기로 표시된 ‘브랜드’, 기타 산지, 품종 및 산년이 동일하지 않은 원료현미를 이용하고 있다는 것을 나타내는 용어

제2관 업무용 신선식품

(의무 표시)

제24조 식품 관련 사업자가 업무용 신선식품을 판매할 때(용기포장에 포장하지 않고 판매하는 것으로 설비를 갖추고 섭취시키는 시설에서 식용으로 제공하는 경우, 식품을 제조 또는 가공한 장소에서 판매용으로 제공하는 경우 및 불특정 또는 다수에 양도(판매를 제외) 용으로 제공하는 경우를 제외. 제26조에서 동일)에는 다음 각 호에 열거한 표시 사항이 제18조 및 제19조에 규정하는 표시 방법에 따라 표시되지 않으면 안 된다.

- 1) 명칭
 - 2) 원산지
 - 3) 방사선 조사에 관한 사항
 - 4) 유아용 규격 적용식품이라는 것
 - 5) 별표 제24의 중간 란에 기재한 표시 사항(현미 및 정미에 관한 사항, 재배 방법, 일반적으로 식육의 생식은 식중독 위험이 있다는 것(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함), 어린이, 고령자, 기타 식중독에 대한 저항력이 약한 자는 식육의 생식을 삼가야 한다는 것(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함), 해동한 것 및 양식된 것을 제외)
2. 전 항의 규정에 관계없이 농산물 또는 수산물의 원산지에 대해서는 국산품의 경우 국산이라는 뜻의 표시를 할 수 있다. 또한, 전 항의 규정에 따라 표시하기로 된 원산지가 2개 이상인 경우에는 해당 업무용 신선식품에 차지하는 중량의 비율이 높은 원산지의 순서를 알 수 있도록 표시한다.
3. 전2항의 규정에 관계없이 일반용 가공식품용으로 제공되는 업무용 신선식품으로 해당 일반용 가공식품에서 제3조제2항의 표의 수입품 이외의 가공식품의 항의 규정에 따른 원료원산지의 표시의무가 있는 원재료가 되는 것(당사자 간 합의한 경우를 포함) 이외의 것인 경우 원산지 표시를 생략할 수 있다.

(의무표시의 특례)

제25조 전조의 규정과 관계없이 다음 표의 좌측 란에 게시한 경우에는 동표 우측 란에서 규정하는 표시사항의 표시는 필요 없다.

설비를 갖추고 취식하게 하는 시설에서 취식용으로 제공하는 경우, 식품을 제조 혹은 가공한 장소에서 판매용으로 제공하는 경우 또는 불특정 또는 다수의 사	명칭(용기포장에 담긴 시안화합물을 함유하는 콩류, 아보카도, 살구, 앵두, 감귤류, 키위, 석류, 자두, 서양배, 천도복숭아, 파인애플, 바나나, 파파야, 감자, 비파, 마르멜로, 망고, 복숭아, 사과, 식육(조수(鳥獸)의 생고기(뼈 및 장기를 포함)에 한함), 생유, 생산양유, 생면양유, 생물소유, 닭의 껍질이 있는 알, 토막(切り身) 내거나 껍질을 벗긴(むき身) 어패류(생굴 및 복어를 제외)로 생식용인 것(동결시킨 것을 제외), 복어의 내장을 제거하고 껍질을 벗긴 것과 토막 낸 복어, 복어의 정소 및 복어의 껍질로 생식용이 아닌 것, 토막
--	--

람에게 양도(讓渡)(판매를 제외. 이하 본 표에서 동일)용으로 제공하는 경우	낸 복어, 복어의 정소 및 복어의 껍질로 생식용인 것, 냉동식품 중 토막 내거나 껍질을 깬 어패류(생굴을 제외)를 동결시킨 것 및 생굴을 제외) 원산지
용기포장에 포장하지 않고 판매하는 경우	명칭(설비를 갖추고 취식하게 하는 시설에서 취식용으로 제공하는 경우, 식품을 제조 혹은 가공한 장소에서 판매용으로 제공하는 경우 또는 불특정 또는 다수의 사람에 양도용으로 제공하는 경우에 한함) 제18조 제2항의 표 중간 란에 게시한 사항 별표 제24의 중간 란에 게시한 표시사항

(임의표시)

제26조 식품 관련 사업자가 업무용 신선식품을 판매할 때 다음 표의 좌측 란에 열거한 표시 사항이 해당 식품의 용기포장, 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시되는 경우에는 동 표의 우측 란에 규정하는 표시 방법에 따라 표시되지 않으면 안 된다.

영양성분 및 열량	1. 단백질, 지질, 탄수화물 혹은 나트륨 또는 열량을 표시하려고 할 때에 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것)의 양과 열량을 제3조제1항의 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다. 2. 별표 제9에 열거한 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 제외)을 표시하려고 할 때에 해당 영양성분을 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것)의 양, 열량과 함께 제3조제1항의 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다.
나트륨 양	1. 식염상당량에 추가하여 나트륨의 양을 표시하려고 할 때에 제3조제1항의 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다. 이 경우 동 항 중 '나트륨 양의 경우 식염상당량(나트륨의 양에 2.45를 곱한 것. 이하 동일)이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'는 문장은 '나트륨 양의 경우 나트륨이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치와 식염상당량(나트륨의 양에 2.45를 곱한 것. 이하 동일)이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'로 대체하기로 한다. 2. 식염상당량에 추가로 나트륨 양을 표시하려고 할 때에 단백질, 지질 및 탄수화물의 양과 열량을 제3조제1항의 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다.

(표시방법 등)

제27조 제24조 및 전 조의 표시는 다음에 규정하는 바에 따라 실시되지 않으면 안 된다.

- 1) 일본어로 해당식품을 일반적으로 구입 또는 사용하는 자가 읽기 쉽고, 이해하기 쉬운 용어로 정확하게 표시한다.
- 2) 제24조 및 전 조에 규정하는 사항 중 별표 제25에서 열거한 사항인 경우 용기포장에 별표 제25에 열거한 것 이외의 사항인 경우 용기포장, 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시한다.

(표시 금지 사항)

제28조 식품 관련 사업자가 판매하는 업무용 신선식품의 용기포장, 송장, 납품서 등 또는 규격서에 대한 표시가 금지되는 사항에 대해서는 제23조제1항의 규정을 준용한다.

제2절 식품 관련 사업자 이외의 판매자에 관한 기준

(의무표시)

제29조 식품 관련 사업자 이외의 판매자가 용기포장에 담긴 신선식품을 판매할 때에는 다음 각 호의 표시사항이 제18조 및 제19조에서 규정하는 방법에 준하여 표시되어야 한다.

- 1) 명칭(농산물 및 수산물(토막(切り身) 내거나 껍질을 깎(むき身) 어패류를 제외)을 제외)
- 2) 방사선 조사에 관한 사항
- 3) 유전자변형 농산물에 관한 사항(분별생산유통관리가 실시된 유전자변형 농산물이라는 점의 표시, 유전자변형 농산물 및 비 유전자변형 농산물이 분별되지 않았다는 점의 표시와 유전자변형 농산물이 혼입되지 않도록 분별생산유통관리가 실시되었다는 점의 표시(유전자변형 농산물의 혼입이 없다고 인정되는 대상농산물이라는 점의 표시를 포함)에 한함)
- 4) 영아(乳兒)용 규격 적용식품이라는 것
- 5) 시안화합물을 함유하는 콩류에 관한 사항
- 6) 아보카도, 살구, 앵두, 감귤류, 키위, 석류, 자두, 서양배, 천도복숭아, 파인애플, 바나나, 파파야, 감자, 비파, 마르멜로, 망고 복숭아 및 사과에 관한 사항
- 7) 식육(조수(鳥獸)의 생고기 (뼈 및 장기를 포함)에 한함)에 관한 사항
- 8) 생유, 생산양유, 생면양유 및 생물소유에 관한 사항
- 9) 닭의 껍질이 있는 알에 관한 사항
- 10) 토막 내거나 껍질을 벗긴 어패류(생굴 및 복어를 제외)로 생식용인 것(동결시킨 것 제외)에 관한 사항
- 11) 복어의 내장을 제거하고 껍질을 벗긴 것과 토막 낸 복어, 복어의 정소 및 복어의 껍질로 생식용이 아닌 것에 관한 사항
- 12) 토막 낸 복어, 복어의 정소 및 복어의 껍질로 생식용인 것에 관한 사항
- 13) 냉동식품 중 토막 내거나 껍질을 벗긴 어패류(생굴을 제외)를 동결시킨 것에 관한 사항
- 14) 생굴에 관한 사항

(표시방식 등)

제30조 전조의 표시는 제22조제1항 (제3호를 제외)의 규정에서 규정하는 바에 준하여 실시되어야 한다.

(표시 금지 사항)

제31조 식품 관련 사업자 이외의 판매자가 판매하는 신선식품의 용기포장에 표시가 금지되는 사항에 대해서는 제23조제1항의 규정을 준용한다.

제4장 첨가물

제1절 식품 관련 사업자에 관한 기준

(의무표시)

제32조 식품 관련 사업자가 용기포장에 담긴 첨가물(업무용 첨가물을 제외)을 판매할 때에는 다음 표의 좌측 란에 게시한 표시사항이 동표 우측 란에서 규정하는 표시방법에 따라 표시되어야 한다.

명칭	이 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 식품위생법 시행규칙(1948년 후생성령 제23호) 별표 제1에 열거한 첨가물(별표 제8에 열거한 것을 제외)인 경우에는 동 규칙 별표 제1에 열거한 명칭을, 기존 첨가물 명부에 열거한 첨가물의 경우에는 그 명칭을 표시한다.
첨가물이라는 점	‘식품첨가물’이라는 글자를 표시한다.
보존방법	첨가물의 특성에 따라 표시한다. 단, 식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 보존방법의 기준이 정해진 것은 그 기준에 따라 표시한다.
소비기한 또는 상미기한	품질이 급속히 나빠지기 쉬운 첨가물인 경우 소비기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을, 기타 첨가물인 경우 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을 연월일 순으로 표시한다. 단, 제조 또는 가공일로부터 상미기한까지의 기간이 3개월을 초과하는 경우에는 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월의 표시로 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일의 표시를 대신 할 수 있다.
내용량	특정 제품의 판매와 관련된 계량에 관한 정령 제5조에 열거한 특정 상품에 대해서는 계량법의 규정에 따라 표시하기로 하고, 기타의 경우에는 내용 중량, 내용물 부피 또는 내용 수량을 표시하기로 하고, 내용 중량은 g 또는 kg, 내용물 부피는 ml 또는 l, 내용 수량은 개수 등의 단위로 단위를 명기하여 표시한다.
영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨)의 양 및 열량	제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정된 표시 방법을 준용한다.
식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소	표시 내용에 책임이 있는 자의 이름 또는 명칭 및 주소를 표시한다.
제조소 또는 가공소 소재지(수입품인 경우 수입업자의 영업소 소재지. 이하 이 장에서 동일) 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭(수입품인 경우 수입업자의 이름 또는 명칭. 이하 이 장에서 동일)	1 제조소 또는 가공소(첨가물의 제조 또는 가공(해당 첨가물에 관해 최종적으로 위생 상태를 변화시키는 제조 또는 가공(조정을 포함)에 한함. 이하 이 표에서 동일)이 실시된 장소)의 소재지(수입품인 경우에는 수입업자의 영업소 소재지) 및 제조자 또는 가공자(첨가물을 조정 한 자를 포함)의 이름 또는 명칭(수입품인 경우에는 수입업자의 이름 또는 명칭)을 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 식품 관련 사업자의 주소 또는 이름, 혹은 명칭이 제조소 혹은 가공소(첨가물의 제조 또는 가공이 실시된 장소)의 소재지(수입품인 경우에는 수입업자의 영업소 소재지. 이하 이 표에서 동일) 또는 제조자 또는 가공자(첨가물을 조정한 자를 포함)의 이름 또는 명칭(수입품인 경우에는 수입업자의 이름 또는 명칭. 이하 이 표에서 동일)과 동일한 경우는 제조소 혹은 가공소 소재지 또는 제조자 혹은 가공자의 이름 혹은 명칭을 생략 할 수 있다. 3 1의 규정에 관계없이, 원칙적으로 동일한 제품을 2곳 이상의 제조소에서 제조하는 경우에는, 제조소 고유기호 표시로 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭 표시를 대신할 수 있다. 이 경우에는 다음에 열거한 것 중 어느 한 가지 사항을 표시하지 않으면 안 된다.

	1) 제조소 소재지 또는 제조자의 이름 혹은 명칭에 대한 정보의 제공을 요청 받았을 때에 답변하는 자의 연락처 2) 제조소 고유기호가 나타내는 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭을 표시한 웹 사이트의 주소(이차원 코드, 기타 이를 대신할 것을 포함) 3) 해당 제품을 제조하고 있는 모든 제조소 소재지 또는 제조자의 이름 혹은 명칭 및 제조소 고유기호
--	---

2. 전항에서 규정하는 것 외에 식품 관련 사업자가 첨가물 중 다음 표의 좌측 란에 열거한 것을 판매할 때에는 동표 중간 란에 기재한 표시사항은 동표 우측 란에서 규정하는 표시방법에 따라 표시되어야 한다.

특정 원재료에서 유래하는 첨가물	알레르겐	1 해당 첨가물이 해당 특정원재료에서 유래한다는 점을 첨가물의 물질명 바로 뒤에 괄호를 하고 표시하는 것을 원칙으로 한다. 2. 1의 규정에 관계없이 해당 첨가물에 대하여 2종류 이상의 첨가물을 사용하고 있는 것으로 해당 첨가물에 동일한 특정원재료가 포함되어 있는 경우에는 그 중 어느 하나에 특정원재료에서 유래한다고 표시하면 그 이외 첨가물에 대하여 특정원재료에서 유래한다는 표시를 생략 할 수 있다. 단, 해당 첨가물에 포함된 특정원재료가 과학적 지식에 근거하여 항원성이 낮다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
식품위생법 제 13조 제1항의 규정에 따라 사용방법의 기준이 정해진 첨가물	사용방법	식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 규정된 사용기준에 부합하는 방법을 표시한다.
식품위생법 제 13조 제1항의 규정에 따라 정해진 규격에 표시량에 관한 규정이 있는 첨가물	그 값	중량 %, 색가 등을 표시한다.
제제인 첨가물	성분(착향 목적으로 사용되는 것을 제외) 및 중량 %	성분명 및 첨가물에서 차지하는 성분의 중량 %를 표시한다. 그 성분이 비타민 A 유도체인 경우, 비타민 A로서의 중량 %를 표시한다.
타르색소 제제	실효 색깔명칭	'제형'이라는 글자를 붙인 실효 색깔 명칭을 표시한다.
아스파탐 또는 이를 포함하는 제제	L-페닐알라닌 화합물이라는 것 또는 이를 포함한다는 점	L-페닐알라닌 화합물이라는 점 또는 이를 포함한다는 점을 표시한다.
첨가물인 비타민A 유도체	비타민 A로서의 중량 %	비타민 A로서의 중량 %를 표시한다.

3. 식품 관련 사업자가 용기포장에 담긴 업무용 첨가물을 판매할 때에는 다음 각 호의 사항은 전 2항에서 규정하는 방법에 따라 표시되어야 한다.

- 1) 명칭
- 2) 첨가물이라는 것
- 3) 보존방법
- 4) 소비기한 또는 상미기한
- 5) 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소
- 6) 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭
- 7) 알레르겐
- 8) 사용방법
- 9) 식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 정해진 규격에 표시량에 관한 규정이 있는 첨가물의 값
- 10) 성분 (착향 목적으로 사용되는 것을 제외) 및 중량 %
- 11) 실효 색깔명칭
- 12) L-페닐알라닌 화합물이라는 것 또는 이것을 함유한다는 것
- 13) 비타민 A로서의 중량 %

4. 전항 제6호의 표시를 할 때는 제1항의 표의 제조소 또는 가공소의 소재지(수입품인 경우에는 수입업자의 영업소 소재지) 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭(수입품인 경우에는 수입업자의 이름 또는 명칭)의 항의 우측 란 중 다음 표의 좌측 란에 게시한 문구는 동표 우측 란에 게시한 문구로 한다.

3. 1의 규정에 관계없이 원칙적으로 동일 제품을 2 곳 이상의 제조소에서 제조하고 있는 경우, 제조소 고유기호 표시로 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭의 표시를 대신할 수 있다. 이 경우 다음에 열거한 어느 한 가지 사항을 표시하지 않으면 안 된다. 1) 제조소 소재지 또는 제조자의 이름 혹은 명칭에 대한 정보의 제공을 요청받았을 때에 답변하는 자의 연락처 2) 제조소 고유기호가 나타내는 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭을 표시한 웹 사이트의 주소(이차원 코드, 기타 이를 대신할 것을 포함) 3) 해당 제품을 제조하고 있는 모든 제조소 소재지 또는 제조자의 이름 혹은 명칭 및 제조소 고유기호	3. 1의 규정에 관계없이 제조소 고유기호 표시로 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭 표시를 대신할 수 있다.
--	--

5. 제1항부터 전항까지의 규정과 관계없이 다음 표 좌측 란에 게시한 표시사항의 표시는 동표 우측 란에 게시한 구분에 해당하는 첨가물인 경우 이를 생략할 수 있다.

보존방법	식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 보존방법의 기준이 정해진 첨가물 이외의 첨가물
소비기한 또는 상미기한	모든 첨가물
영양성분의 양 및 열량	이하에 열거한 것(영양표시를 하려고 하는 경우를 제외) 1) 용기포장의 표시가능 면적이 대략 30cm ² 이하인 것 2) 영양 공급원으로서의 기여 정도가 작은 것 3) 소비세법 제9조 제1항에서 소비세를 납세하는 의무가 면제된 사업자가 판매하는 것

(의무표시의 특례)

제33조 전 조의 규정과 관계없이 불특정 또는 다수에 양도(판매를 제외)할 경우, 다음 각 호에 열거한 표시 사항의 표시는 필요하지 않다.

- 1) 내용량
- 2) 영양성분의 양 및 열량
- 3) 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소

(임의표시)

제34조 식품 관련 사업자가 첨가물(업무용 첨가물을 제외)을 판매 할 때에 다음 표 좌측 란에 열거한 표시 사항이 해당 첨가물의 용기포장에 표시되는 경우에는 동 표 우측 란에 규정하는 방법에 따라서 표시되어야 한다.

영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 제외)	별표 제9에 열거한 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 제외)을 표시하려고 할 때는 제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용한다.
나트륨 양(나트륨 염을 첨가하지 않은 첨가물의 용기포장에 표시되는 경우에 한함)	나트륨 염을 첨가하지 않는 첨가물에 대해 식염상당량에 추가하여 나트륨 양을 표시하려고 할 때에는 제3조제1항 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용한다. 이 경우 동항 중 '단백질, 지질, 탄수화물의 양 및 열량의 경우에는 해당 영양성분 또는 열량이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라, 나트륨 양의 경우 식염상당량(나트륨 양에 2.54를 곱한 것. 이하 동일)이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'는 문장은 '나트륨 양의 경우 나트륨이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'로 대체하기로 한다.

2 식품 관련 사업자가 업무용 첨가물을 판매할 때에 다음 표 좌측 란에 열거한 표시 사항이 해당 업무용 첨가물의 용기포장에 표시되는 경우에는 동 표 우측 란에 규정하는 방법에 따라서 표시되지 않으면 안 된다.

영양성분 및 열량	1. 단백질, 지질, 탄수화물 혹은 나트륨 또는 열량을 표시하려고 할 때 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것)의 양과 열량을 제3조제1항의 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다. 2. 별표 제9에 열거한 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 제외)을 표시하려고 할 때 해당 영양성분을 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것)의 양, 열량과 함께 제3조제1항의 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다.
나트륨 양(나트륨 염을 첨가하지 않은 첨가물의 용기포장에 표시되는 경우에 한함)	1. 나트륨 염을 첨가하지 않는 첨가물에 대해 식염상당량에 추가하여 나트륨 양을 표시하려고 할 때에는 제3조제1항의 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 말한다. 이하 이 항에서 동일)의 양 및 열량 항에 규정하는 표시 방법을 준용하여 표시한다. 이 경우 동 항 중 '단백질, 지질, 탄수화물 및 열량의 경우에는 해당 영양성분 또는 열량이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라, 나트륨인 경우 식염상당량(나트륨의 양에 2.45를 곱한 것. 이하 동일,)이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'는 문장은 '나트륨 양의 경우 나트륨이라는 글자를 붙인 일정 값 또는 하한치 및 상한치에 따라 표시한다.'로 대체하기로 한다. 2. 나트륨 염을 첨가하지 않는 첨가물에 대해 식염상당량과 함께 나트륨 양을 표시하려고 할 때에는 단백질, 지질 및 탄수화물의 양, 식염상당량과 열량을 본 표의 영양성분 및 열량 항 1에 따라서 표시한다.

(표시방식 등)

제35조 제32조 및 전 조의 표시는 다음 규정하는 바에 따라 실시되지 않으면 안 된다.

- 1) 일본어로 해당첨가물을 일반적으로 구입 또는 사용하는 자가 읽기 쉽고, 이해하기 쉬운 용어로 정확하게 표시한다.
- 2) 용기포장(용기포장이 소매를 위하여 포장되어 있는 경우에는 해당 포장)를 개봉하지 않더라도 쉽게 알아볼 수 있도록 해당 용기포장의 보기 쉬운 위치에 표시한다.
- 3) 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것))의 양 및 열량의 표시는 별기양식 2(단백질, 지질, 탄수화물 및 식염상당량으로 환산한 나트륨 이외의 영양성분도 이와 함께 표시하는 경우, 별기양식 3에 따라 실시한다. 단, 별기양식 2 또는 별기양식 3에 따라 표시하는 사항을 별기양식 2 또는 별기양식 3에 따른 표시와 같은 정도로 알기 쉽게 일괄적으로 표시되는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 4) 제조소 또는 가공소 소재지 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭은 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소와 근접한 곳에 표시하지 않으면 안 된다.

- 5) 제조소 소재지 및 제조자의 이름 또는 명칭을 제조소 고유기호로 표시하는 경우, 원칙적으로 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 다음에 표시한다.
 - 6) 표시에 사용하는 글자 색은 배경 색상과 대조되는 색을 사용한다.
 - 7) 표시에 사용하는 글자는 JISZ 8305에 규정하는 8포인트 활자 이상의 글자크기로 한다. 단, 표시 가능 면적이 대략 150cm²이하의 것에 표시하는 경우 JISZ 8305에 규정하는 5.5 포인트 활자 이상의 글자크기로 할 수 있다.
2. 전 항의 규정과 관계없이 업무용 첨가물을 판매하는 경우 식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소(제조소 또는 가공소 소재지 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭과 동일한 경우를 제외)는 업무용 첨가물 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시할 수 있다.

(표시 금지 사항)

제36조 식품 관련 사업자는 제32조 및 34조에 열거한 표시 사항에 관하여 다음에 열거한 사항을 첨가물의 용기포장에 표시하여서는 안 된다.

- 1) 실제보다 현저하게 우량 또는 유리하다고 오인하게 하는 용어
- 2) 제32조 규정에 따라 표시해야 할 사항의 내용과 모순되는 용어
- 3) 나트륨 염을 첨가하는 첨가물인 경우 나트륨 양
- 4) 기타 내용물을 오인하게 하는 글자, 그림, 사진 기타 표시

제2절 식품 관련 사업자 이외의 판매자에 관한 기준

(의무표시)

제37조 식품 관련 사업자 이외의 판매자가 용기포장에 담긴 첨가물을 판매할 때에는 다음 각호의 표시사항이 제32조에서 규정하는 방법에 준하여 표시되어야 한다.

- 1) 명칭
- 2) 첨가물이라는 것
- 3) 보존방법
- 4) 소비기한 또는 상미기한
- 5) 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭
- 6) 알레르겐
- 7) 사용방법
- 8) 식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 정해진 규격에 표시량에 관한 규정이 있는 첨가물의 값

9) 성분 및 중량 %

10) 실효 색깔명칭

11) L- 페닐알라닌 화합물이라는 것 또는 이것을 함유한다는 것

12) 비타민 A로서의 중량 %

(표시방식 등)

제38조 전 조의 표시는 제35조제1항 (제3호를 제외)의 규정에서 규정하는 바에 준하여 실시되지 않으면 안 된다.

(표시 금지 사항)

제39조 식품 관련 사업자 이외의 판매자가 판매하는 첨가물의 용기포장에 표시가 금지되는 사항에 대해서는 제36조의 규정을 준용한다.

제5장 잡칙

(생식용 소고기의 주의 환기 표시)

제40조 식품 관련 사업자가 생식용 소고기(내장을 제외. 이하 이 조에서 동일)를 용기 포장에 담지 않고 소비자에게 판매하는 경우에는 다음에 열거한 사항이 매장 안에서 잘 보이는 장소에 표시되어야 한다. 이 경우 표시는 일본어로 해당 소고기를 일반적으로 구입하거나 사용하는 사람이 읽기 쉽고 이해하기 쉬운 용어로 정확하게 표기되어야 한다.

- 1) 일반적으로 식육의 생식은 식중독 위험이 있다는 점
- 2) 어린이, 고령자, 기타 식중독에 대한 저항력이 약한 자는 식육의 생식을 삼가야 한다는 점

(노력 의무)

제41조 식품 관련 사업자 등은 제3조 및 제4조에 열거한 사항 중 제5조의 규정에 따라 표시 의무가 없는 사항에 대하여 표시하려고 할 때에는 제3조 및 제4조에서 규정한 방법에 따라 표시하기 위해 노력하여야 한다.

2. 식품 관련 사업자들은 이 부령에 근거한 표시를 적정하게 실시하기 위해 필요한 한도에 있어 그 판매하는 식품 및 해당 식품 관련 사업자 등에 대하여 판매된 식품의 표시에 관한 정보가 기재된 서류를 정비하고 이를 보관하기 위해 노력하지 않으면 안 된다.

부칙

(시행 기일)

제1조 이 부령은 식품표시법 시행일부터 시행한다. 단, 제3조제1항 표의 제조소 또는 가공소 소재지(수입품인 경우에는 수입업자의 영업소 소재지, 유(乳)의 경우 유처리장(특별 우유의 경우 특별우유 착유처리장. 이하 동일)의 소재지. 이하 이 장에서 동일) 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭(수입품인 경우에는 수입업자의 이름 또는 명칭, 유(乳)의 경우에는 유처리업자(특별 우유의 경우에는 특별우유 착유처리업자. 이하 동일)의 이름 또는 명칭. 이하 이 장에서 동일)의 항 3(제10조제1항, 제15조에서 준용하는 경우를 포함) 제8조제1항제6호(제16조에서 준용하는 경우를 포함), 제10조제2항, 제13조제3호, 제32조제1항 표의 제조소 또는 가공소 소재지(수입품인 경우, 수입업자의 영업소 소재지. 이하 이 장에서 동일) 및 제조자 또는 가공자의 이름 또는 명칭(수입품인 경우에는 수입업자의 이름 또는 명칭. 이하 이 장에서 동일)의 항 3(동 조 제3항에서 준용하는 경우를 포함)의 규정은 이 부령 시행일부터 기산하여 1년을 경과한 날부터 시행한다.

(식품위생법 제19조제1항의 규정에 따른 표시기준에 관한 내각부령 등의 폐지)

제2조 다음에 열거한 부령 및 고시는 폐지한다.

- 1) 식품위생법 제19조제1항의 규정에 근거한 표시기준에 관한 내각부령(2011년 내각부령 제45호)
- 2) 식품위생법 제19조제1항의 규정에 근거한 유(乳) 및 유제품과 이를 주요 원료로 하는 식품의 표시기준에 관한 내각부령(2011년 내각부령 제46호)
- 3) 용기포장의 면적에 따라 표시를 생략할 수 있는 식품을 규정하는 건(1970년 후생성 고시 제180호)
- 4) 농림 물자의 규격화 및 품질 표시의 적정화에 관한 법률의 일부를 개정하는 법률 부칙 제6조제1항의 규정에 근거해 가공식품 품질표시기준을 규정하는 건(2000년 농림수산성 고시 제513호)
- 5) 농림 물자의 규격화 및 품질 표시의 적정화에 관한 법률의 일부를 개정하는 법률 부칙 제6조제1항의 규정에 근거해 신선식품 품질표시기준을 규정하는 건(2000년 농림수산성 고시 제514호)
- 6) 농림 물자의 규격화 및 품질 표시의 적정화에 관한 법률의 일부를 개정하는 법률 부칙 제6조제1항의 규정에 근거해 현미 및 정미 품질표시기준을 규정하는 건(2000년 농림수산성 고시 제515호)

- 7) 농림 물자의 규격화 및 품질 표시의 적정화에 관한 법률의 일부를 개정하는 법률 부칙 제6조제1항의 규정에 근거해 수산물 품질표시기준을 규정하는 건(2000년 농림수산성 고시 제516호)
- 8) 가공식품 품질표시기준 제7조제1항 및 신선식품 품질표시기준 제7조제1항의 규정에 근거하여 유전자변형에 관한 표시와 관련된 가공식품 품질표시기준 제7조제1항 및 신선식품 품질표시기준 제7조제1항의 농림수산물대신이 정하는 기준을 규정하는 건(2000년 농림수산성 고시 제517호)
- 9) 토마토 가공품 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1632호)
- 10) 건조 표고버섯 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1633호)
- 11) 당근주스 및 당근믹스주스 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1634호)
- 12) 잼류 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1637호)
- 13) 건 면류 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1639호)
- 14) 마카로니류 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1643호)
- 15) 빵류 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1644호)
- 16) 냉동 두부 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1645호)
- 17) 햄류 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1647호)
- 18) 프레스 햄 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1648호)
- 19) 혼합 프레스 햄 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1649호)
- 20) 소시지 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1650호)
- 21) 혼합 소시지 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1651호)
- 22) 베이컨류 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1652호)
- 23) 축산물 통조림 및 축산물 병조림 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1653호)
- 24) 니보시어류(煮干し魚類) 및 니보시어류(煮干し魚類) 분말 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1655호)
- 25) 어육 햄 및 어육 소시지 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1658호)
- 26) 게즈리부시(削りぶし) 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1659호)
- 27) 성게(うに) 가공품 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1660호)
- 28) 성게 무침(うにあえもの) 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1661호)
- 29) 마른 미역 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1662호)

- 30) 염장 미역 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1663호)
- 31) 된장 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1664호)
- 32) 우스터소스류 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1666호)
- 33) 드레싱 및 드레싱 타입 조미료 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1667호)
- 34) 식초 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1668호)
- 35) 풍미를 내는 조미료 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1669호)
- 36) 면류 등 용 쓰유 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1670호)
- 37) 건조 수프 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1671호)
- 38) 식용 식물성 유지 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1672호)
- 39) 마가린류 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1675호)
- 40) 조리 냉동식품 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1676호)
- 41) 저온냉장(chilled) 햄버그스테이크 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1677호)
- 42) 저온냉장(chilled) 미트볼 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1678호)
- 43) 저온냉장(chilled) 만두류 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1679호)
- 44) 레토르트 파우치 식품 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1680호)
- 45) 조리식품 통조림 및 조리식품 병조림 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1681호)
- 46) 탄산음료 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1682호)
- 47) 과일 음료 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1683호)
- 48) 두유류 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1684호)
- 49) 농산물 절임 품질표시기준을 규정한 건(2000년 농림수산성 고시 제1747호)
- 50) 유(乳)를 원재료로 하는 가공식품에 관한 표시기준을 규정하는 건(2001년 후생노동성 고시 제71호)
- 51) 영양기능식품의 표시에 관한 기준을 규정하는 건(2001년 후생노동성 고시 제97호)
- 52) 뱀장어 가공품 품질표시기준을 규정한 건(2001년 농림수산성 고시 제589호)
- 53) 농산물 통조림 및 농산물 병조림 품질표시기준을 규정한 건(2002년 농림수산성 고시 제1306호)
- 54) 채소 냉동식품 품질 표시기준을 규정하는 건(2002년 농림 수 산성 고시 제1358호)

- 55) 영양표시기준을 규정하는 건(2003년 후생노동성 고시 제176호)
- 56) 간장 품질 표시기준의 전부를 개정하는 건 (2004년 농림수산업성 고시 제1704호)
- 57) 표고버섯 품질 표시기준을 규정하는 건(2006년 농림수산업성 고시 제908호)
- 58) 즉석면류 품질 표시기준의 전부를 개정하는 건 (2009년 농림수산업성 고시 제487호)

(경과 조치)

제3조 이 부령의 시행 전에 한 표시에 관한 표시기준의 적용에 대해서도 종전의 예에 따른다.

제4조 이 부령의 시행일부터 2020년 3월 31일까지 제조, 가공 또는 수입되는 가공 식품(업무용 가공식품을 제외) 및 첨가물(업무용 첨가물을 제외)과 같은 날까지 판매되는 업무용 가공식품 및 업무용 첨가물의 표시에 대해서는 제2장 및 제4장의 규정에 관계없이 여전히 종전의 예에 따를 수 있다.

제5조 이 부령의 시행일부터 2016년 9월 30일까지 판매되는 신선식품 (업무용 신선식품을 제외)의 표시에 대해서는 제3장의 규정에 관계없이 여전히 종전의 예에 따를 수 있다.

제6조 제3조제3항 표의 영양성분의 양 및 열량 항 우측 란에 규정하는 5)의 '소비세법(1988년 법률 제108호) 제9조제1항에서 소비세 납부 의무가 면제되는 사업자가 판매하는 것'은 당분간 '소비세법(1988년 법률 제108호) 제9조제1항에서 소비세 납부 의무가 면제 되는 사업자 또는 중소기업기본법 (1963년 법률 제154호) 제2조제5항에 규정하는 소규모 기업인이 판매하는 것'으로 대체하기로 한다.

1. 제32조제5항 표의 영양성분의 양 및 열량 항 우측 란에 규정하는 3)의 '소비세법 제9조제1항에서 소비세 납부 의무가 면제되는 사업자가 판매 하는 것'은 당분간 '소비세법 제9조제1항에서 소비세 납부 의무가 면제되는 사업자 또는 중소기업기본법 제2조제5항에 규정하는 소규모 기업인이 판매하는 것'으로 대체하기로 한다.

부칙(2017년 9월 1일 내각부령 제43호)

(시행기일)

제1조 이 부령은 공포일부터 시행한다.

(경과조치)

제2조 이 부령은 시행일부터 2022년 3월 31일까지 제조 또는 가공된 가공식품(영업용 가공식품을 제외)과 같은 날까지 판매되는 업무용 신선식품 및 업무용 가공식품의 표시(이 부령에 따른 개정에 관한 부분에 한함)에 대해서는 이 부령에 따른 개정 후의 식품표시기준 제2장 및 제3장, 부칙 제2조의 규정과 관계없이 여전히 종전의 예에 따

를 수 있다.

제3조 전조의 규정에 관계없이 이 부령을 시행할 때에 가공식품의 제조소 또는 가공소에서 제조과정에 있는 가공식품의 표시는 여전히 종전의 예에 따를 수 있다.

부칙(2018년 9월 21일 내각부령 제44호)

이 부령은 공포일부터 시행한다.

부칙(2019년 2월 22일 내각부령 제4호)

이 부령은 2020년 4월 1일부터 시행한다.

부칙(2019년 4월 25일 내각부령 제24호)

(시행기일)

제1조 이 부령은 2023년 4월 1일부터 시행한다.

(경과조치)

제2조 이 부령의 시행 전에 이 부령에 따른 개정 전의 식품표시기준에 따른 유전자변형 식품에 관한 사항을 표시한 가공식품(영업용 가공식품을 제외) 및 신선식품(영업용 신선 식품을 제외)은 이 부령의 시행 후에도 판매할 수 있다.

부칙(2019년 6월 28일 내각부령 제17호) 발췌(抄)

(시행기일)

제1조 이 부령은 부정경쟁방지법 등의 일부를 개정하는 법률의 시행일(2020년 7월 1일)부터 시행한다.

부칙(2020년 3월 27일 내각부령 제20호)

(시행기일)

제1조 이 부령은 식품위생법 등의 일부를 개정하는 법률 및 식품위생법 시행령 및 후생노동성조직령의 일부를 개정하는 정령의 시행일(2020년 6월 1일)부터 시행한다.

1. 제1조 중 식품표시기준 제7조, 별표 제3 및 별표 제4의 개정규정, 별표 제24 현미 및 정미 향의 개정규정 및 별기 양식4의 개정규정: 공포일

2. 제1조 중 식품표시기준 제13조 개정규정: 식품위생법 등의 일부를 개정하는 법률의 일부의 시행에 따른 관계정령의 정비 및 경과조치에 관한 정령의 시행일(2021년 6월 1일)

(경과조치)

제2조 현미 및 정미의 표시 양식에 대해서는 제1조의 규정에 따른 개정 후의 식품표시기준 별기 양식4와 관계없이 2022년 3월 31일까지의 기간 동안은 여전히 종전의 예에 따를 수 있다.

부칙(2020년 7월 16일 내각부령 제52호)

(시행기일)

제1조 이 부령은 일본농림규격 등에 관한 법률 시행령의 일부를 개정하는 정령 시행일(2020년 7월 16일)부터 시행한다.

(식품표시기준의 일부 개정에 따른 경과조치)

제2조 이 부령의 시행일부터 2022년 3월 31일까지 제조, 가공 및 수입된 가공식품(영업용 가공식품을 제외)과 같은 날까지 판매되는 영업용 가공식품의 첨가물 표시에 대해서는 제1조의 규정에 따른 개정 후의 식품표시기준(이하 이 조에서 '신 식품표시기준'이라 한다) 제3조 제1항(신 식품표시기준 제10조 제1항 및 제15조에서 인용하는 경우를 포함한다), 별표 제6조 및 별표 제7조의 규정과 관계없이 여전히 종전의 예에 따를 수 있다.

부칙(2021년 3월 17일 내각부령 제10호)

이 부령은 2021년 7월 1일부터 시행한다.

부칙(2022년 3월 30일 내각부령 제21호)

이 부령은 공포일부터 시행한다.

부칙(2023년 3월 9일 내각부령 제15호)

(시행기일)

제1조 이 부령은 공포일부터 시행한다.

(경과조치)

제2조 이 부령의 시행일부터 2025년 3월 31일까지 제조, 가공 및 수입된 가공식품(영업용 가공식품을 제외)과 같은 날까지 판매되는 영업용 가공식품의 표시에 대해서는 이 부령에 따른 개정 후의 식품표시기준 별표 제14의 규정과 관계없이 여전히 종전의 예에 따를 수 있다.

부칙(2024년 4월 1일 내각부령 제50호)

이 부령은 생활위생 등 관련 행정의 기능 강화를 위한 관련 법률의 정비에 관한 법률

시행일(2024년 4월 1일)부터 시행한다.

부칙(2024년 8월 23일 내각부령 제71호)

(시행기일)

제 1 조 이 부령은 2024년 9월 1일부터 시행한다. 단, 별표 제 26(5항 제외)에 제시하는 사항 및 별표 제 27의 2항 제 8호 및 4항에 제시하는 사항의 개정 규정은 2025년 4월 1일부터 시행한다.

(경과조치)

제 2 조 2026년 8월 31까지 제조, 가공 또는 수입된 가공식품(업무용 가공식품은 제외한다) 및 신선식품(업무용 신선식품은 제외한다)의 표시는 이 부령에 따른 개정 후의 제 3조 제 2항, 제 22조 제 1항, 별표 제 20 및 별표 제 27의 2항 제 1호의 규정 중 천연추출물 등을 원재료로 하는 정제, 캡슐제 등 식품으로 신고한 경우에 관한 규정과 관계없이 종전의 예를 따를 수 있다.

제 3 조 2025년 4월 1일에 실제로 판매되고 있는 기능성표시식품과 관련된 이 부령에 따른 개정 후 별표 제 27의 4항 1)의 규정 중, '기능성표시식품에 관한 신고 관련 신고번호가 부여된 날'은 '2025년 4월 1일'로 대체한다.

제 4 조 이 부령의 시행 전에 개정 전 제 2조 제 1항 제 10호의 규정에 따라 행한 신고는 개정 후 제 2조 제 1항 제 10호 1)의 규정에 따라 행한 신고로 간주한다.

제 5 조 2025년 3월 31일까지의 사이에 이 부령에 따른 개정 후 제 2조 제 1항 제 10호 1)의 규정 적용에 대해서는 동호 1) 중 '60일(행정기관의 휴일에 관한 법률(1988년 법률 제 91호) 제 1조 제 1항 각호에 제시하는 날의 일수는 산입하지 않는다) 전까지(이 1)의 규정에 따른 신고(이하, 단순히 '신고'라 한다)가 행해진 적이 없는 기능성관여성분에 관해 신고된 표시의 내용이 이 부령과 기타 관련 법령 규정을 위반할 우려가 없다는 내용의 확증이 없는 등 동표 우측 란에 제시하는 방법으로 제출되는 자료 확인에 특히 시간을 요한다고 소비자청 장관이 인정하는 경우에는 120일(동항 각호에 제시하는 날의 일수는 산입하지 않는다) 전까지'로 되어 있는 것은 '60일 전까지'로 한다.

부칙(2025년 3월 28일 내각부령 제26호)

(시행기일)

제 1 조 이 부령은 공포일부터 시행한다. 단, 식품표시기준 별표 제 3 조리냉동식품의 항의 개정 규정 및 별표 제 4, 별표 제 19호, 별표 제 20호 및 별표 제 22호 조리냉동식품(냉동 프라이류, 냉동 슈마이, 냉동 교자, 냉동 춘권, 냉동 햄버그

스테이크, 냉동 미트볼, 냉동 피쉬햄버그, 냉동 피쉬볼, 냉동 밥류 및 냉동 면류에 한한다)의 항에 관한 개정 규정은 2026년 4월 1일부터 시행한다.

(경과조치)

제2조 2030년 3월 31일까지 제조, 가공 또는 수입된 가공식품(업무용 가공식품을 제외한다) 및 동일까지 판매되는 생선식품 및 업무용 가공식품의 표시(이 부령에 의한 개정에 관한 부분에 한한다)에 대해서는 이 부령에 의한 개정 후 식품표시기준 제3조, 별표 제3, 별표 제4, 별표 제5, 별표 제19, 별표 제20, 별표 제22 및 별표 제24의 규정에 관계없이, 여전히 종전의 예에 따를 수 있다.

제3조 2028년 3월 31일까지 제조, 가공 또는 수입된 가공식품(업무용 가공식품을 제외한다) 및 동일까지 판매되는 생선식품 및 업무용 가공식품의 표시에 대해서는 이 부령에 의한 개정 후 식품표시기준 별표 제10호 및 별표 제12호의 규정에 관계없이 여전히 종전의 예에 따를 수 있다.

부칙(2025년 10월 1일 내각부령 제88호)

이 부령은 공포일부터 시행한다.

부칙(2026년 4월 1일 내각부령 제34호)

(시행기일)

제1조 이 부령은 공포일부터 시행한다.

(경과조치)

제2조 2028년 3월 31일까지 제조, 가공 또는 수입된 가공식품(업무용 가공식품을 제외한다) 및 동일까지 판매되는 업무용 가공식품의 표시에 대해서는 제1조의 규정에 따른 개정 후의 식품표시기준 별표 제14의 규정에 관계없이, 여전히 종전의 예에 따를 수 있다.

제3조 2030년 3월 31일까지 제조, 가공 또는 수입된 가공식품(업무용 가공식품을 제외한다) 및 동일까지 판매되는 업무용 가공식품의 표시에 대해서는 제1조의 규정에 따른 개정 후의 식품표시기준 제5조, 제10조, 제11조, 제15조, 별표 제3, 별표 제4, 별표 제5, 별표 제13, 별표 제19, 별표 제20, 별표 제22 및 별표 제23의 규정과 제2조의 규정에 따른 개정된 식품표시법 제6조 제8항에 규정된 알레르겐, 소비기한, 식품을 안전하게 섭취하기 위해 가열이 필요한지 여부의 구분, 그 밖의 식품 섭취 시 안전성에 중요한 영향을 미치는 사항 등을 정하는 내각부령 제1조 및 제7조의 규정에 관계없이, 여전히 종전의 예에 따를 수 있다.

별표 제1 (제2조 관련)

1. 맥류

보리쌀(精麥)

2. 분말류

쌀가루, 밀가루, 잡곡가루, 콩가루, 감자가루, 조제 곡식가루, 기타 분말류

3. 전분

밀 전분, 옥수수 전분, 고구마 전분, 감자 전분, 타피오카 전분, 사고 전분, 기타 전분

4. 채소 가공품

채소 통조림 및 병조림, 토마토 가공품, 버섯류 가공품, 염장 채소(절임 제외), 채소 절임, 채소 냉동식품, 건조채소, 채소 쓰쿠다니(つくだ煮), 기타 채소 가공품

5. 과일 가공품

과일 통조림 및 병조림, 잼·마멀레이드 및 과일 버터, 과일 절임, 건조 과일, 과일 냉동식품, 기타 과일 가공품

6. 차, 커피 및 코코아 조제품

차, 커피 제품, 코코아 제품

7. 향신료

블랙 페퍼, 화이트 페퍼, 레드 페퍼, 시나몬(계피), 클로브(정향), 너트메그(육두구), 사프란, 로렐(월계수), 파프리카, 올스파이스(백미후추), 산초, 카레가루, 겨자가루, 고추냉이 가루, 생강, 기타 향신료

8. 면·빵류

면류, 빵류

9. 곡류 가공품

알파화 곡류, 쌀 가공품,オート밀, 빵가루, 밀기울, 보리차, 기타 곡류 가공품

10. 과자류

비스킷류, 구운 과자, 쌀 과자, 기름과자, 일본 생과자, 서양 생과자, 반 생과자, 일본 건과자, 사탕류, 초콜릿류, 추잉껌, 설탕과자, 스낵, 빙과, 기타 과자류

11. 콩류 조제품

소, 콩자반, 두부·유부류, 두부겉질(ゆば), 냉동 두부, 낫토, 콩가루, 땅콩 제품, 볶은 콩, 기타 콩류 조제품

12. 설탕류

설탕, 당밀, 당류

13. 기타 농산 가공식품

곤약, 기타 1부터 12로 분류되지 않은 농산 가공식품

14. 식육 제품

가공식육제품, 조수(鳥獸)육 통조림 및 병조림, 가공 조수(鳥獸)육 냉동식품, 기타 식육 제품

15. 낙농 제품

우유, 가공유, 유음료, 연유 및 농축유, 분유, 발효유 및 유산균 음료, 버터, 치즈, 아이스크림류, 기타 낙농 제품

16. 가공 알(卵) 제품

계란 가공제품, 기타 가공 알(卵) 제품

17. 기타 축산 가공식품

벌꿀, 기타 14부터 16으로 분류되지 않은 축산 가공식품

18. 가공 어패류

그늘에서 말린 어패류, 소금에 절여서 말린 어패류, 니보시(煮干し) 어패류, 염장 어패류, 통조림 어패류, 가공 수산물 냉동식품, 연제품, 기타 가공 어패류

19. 가공 해조류

다시마, 다시마 가공품, 마른 김, 김 가공품, 마른 미역 류, 말린 톳, 말린 대황, 한천, 기타 가공 해조류

20. 기타 수산 가공식품

18 및 19로 분류되지 않는 수산 가공식품

21. 조미료 및 수프

소금, 된장, 간장, 소스, 식초, 조미료 관련 제품, 수프, 기타 조미료 및 수프

22. 식용유지

식용 식물성 유지, 식용 동물성 유지, 식용 가공 유지

23. 조리식품

조리 냉동식품, 냉장식품, 레토르트 파우치 식품, 도시락, 반찬, 기타 조리식품

24. 기타 가공 식품

효모, 식물성 단백질 및 조미 식물성 단백질, 맥아 및 맥아추출물과 맥아 시럽, 분말주스, 기타 21부터 23까지 분류되지 않는 가공식품

25. 음료 등

음료수, 청량음료, 주류, 얼음, 기타 음료

별표 제2 (제2조 관련)

1. 농산물 (버섯류, 산나물류 및 죽순을 포함)

(1) 미곡 (수확 후 조정·선별·세척 등을 실시한 것, 단순히 절단한 것 및 보리쌀(精麥) 또는 잡곡을 혼합한 것을 포함)

현미, 정미

(2) 맥류 (수확 후 조정·선별·세척 등을 실시한 것 및 단순히 절단한 것을 포함)

보리, 쌀보리, 밀, 호밀, 귀리

(3) 잡곡 (수확 후 조정·선별·세척 등을 실시한 것 및 단순히 절단한 것을 포함)

옥수수, 조, 피, 메밀, 기장, 수수, 율무, 기타 잡곡

(4) 콩류 (수확 후 조정·선별·세척 등을 실시한 것 및 단순히 절단한 것을 포함하고 미성숙인 것을 제외)

대두, 팥, 강낭콩, 완두, 동부, 참두, 녹두, 땅콩, 기타 콩류

(5) 채소 (수확 후 조정·선별·세척 등을 실시한 것, 단순히 절단한 것 및 단순히 냉동시킨 것을 포함)

근채류, 엽경채류, 과채류, 향신 채소 및 장식용 식물류, 버섯류, 산나물류, 과실채소, 기타 채소

(6) 과일 (수확 후 조정·선별·세척 등을 실시한 것, 단순히 절단한 것 및 단순히 냉동시킨 것을 포함)

감귤류, 인과류, 핵과류, 장과류, 곡과류, 열대 및 아열대성 과일, 기타 과일

(7) 기타 농산품 (수확 후 조정·선별·세척 등을 실시한 것, 단순히 절단한 것 및 단순히 동결시킨 것을 포함)

당료작물, 구약감자, 미가공 음료 작물, 향신료 원재료, 그 외 분류되지 않는 농산식품

2. 축산물

(1) 식육 (단순히 절단, 얇게 썬 것과 단순히 냉장 및 냉동시킨 것을 포함)

소고기, 돼지고기 및 멧돼지 고기, 말고기, 양고기, 염소고기, 토끼고기, 가금육, 기타 육류

(2) 유(乳)

생유, 생염소유, 기타 유(乳)

(3) 식용 조란(껍질이 있는 것에 한함)

계란, 오리 알, 메추리 알, 기타 식용 조류의 알

(4) 기타 축산식품 (단순히 절단, 얇게 썬 것과 단순히 냉장 및 냉동시킨 것을 포함)

3. 수산물 (라운드, 세미 드레스, 드레스, 필레, 토막 낸 것, 횃감(刺身)(모듬 한 것을 제외), 껍질을 깠던 것, 단순히 동결시킨 것 및 해동한 것과 살아있는 것을 포함)

(1) 어류

담수 어류, 연어송어류, 청어·멸치류, 가다랑어·참치·고등어류, 전갱이·방어·만새기류, 대구류, 가자미·넙치류, 농어·돔·동갈민어류, 기타 어류

(2) 조개류

재첩·우렁이류, 굴류, 국자가리비류, 피조개·새고막류, 대합·바지락류, 명주조개류, 전복류, 소라류, 기타 조개류

(3) 수산 동물류

오징어류, 문어류, 새우류, 닭새우·부채새우·가재류, 게류, 기타 갑각류, 성게·해삼류, 거북류, 기타 해양 동물류

(4) 해양 포유 동물류

고래, 돌고래, 기타 해양 포유 동물류

(5) 해조류

다시마류, 미역류, 김류, 파래류, 한천원초류, 기타 해조류

별표 제3 (제2조 관련)

식품	용어	정의
농산물 통조림 및 농산물 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림	농산물 또는 그 가공품(조미한 것 및 후르츠 미쓰마메(フルーツみつ豆)에 배합하는 경우 한천을 포함)에 충전액을 충전 또는 충전하지 않고 캔 또는 병에 밀봉하여 가열 살균한 것(고형 토마토 및 농산물 절임에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다.
	죽순 통조림 또는 죽순 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 죽순으로 마디가 짧고 형태가 완전한 모양 등인 것을 담은 것을 말한다.
	아스파라거스 통조림 또는 아스파라거스 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 아스파라거스로 형태가 롱 스피어 등인 것을 담은 것을 말한다.
	스위트콘 통조림 또는 스위트콘 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 스위트 콘을 담은 것을 말한다.
	양송이 통조림 또는 양송이 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 양송이로 돌출부를 제거한 것을 담은 것을 말한다.
	팽이버섯 통조림 또는 팽이버섯 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 팽이버섯으로 돌출부를 제거한 것을 담은 것을 말한다.
	나도팽나무 버섯 통조림 또는 나도팽나무 버섯 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 나도팽나무버섯으로 돌출부를 제거한 것을 담은 것을 말한다.
	밀감 통조림 또는 밀감 병조림	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 밀감의 과립상 또는 사냥 형태의 과육을 담은 것 2) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 밀감 껍질을 제거한 완전한 형태의 것을 담은 것
	복숭아 통조림	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 복숭아를 이등분한 것 등의 형태의

또는 복숭아 병조림	과육을 담은 것 2) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 복숭아 껍질을 제거한 완전한 형태 의 것을 담은 것
배 통조림 또는 배 병조림	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 서양 배 및 일본 배를 이등분한 형 태 등의 과육을 담은 것 2) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 서양 배와 일본 배의 껍질을 제거 또는 제거하지 않은 완전한 형태의 것을 담은 것
파인애플 통조림 또는 파인애플 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 파인애플의 완전한 형태 또는 원형 썰 기(輪切り) 등의 형태의 과육을 담은 것을 말한다.
밤 통조림 또는 밤 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 밤의 껍질을 제거한 것을 담은 것을 말한다.
후르츠 컵테일 통조림 또는 후르츠 컵테일 병조림	혼합 농산물 통조림 또는 혼합 농산물 병조림 중 다음 각 호의 과일을 포함 한 4종류 이상의 과일을 배합한 것을 담은 것을 말한다. 1) 황도 2) 서양 배 3) 파인애플 4) 포도 또는 체리
후르츠 미쓰마메 (フルーツ みつ豆) 통조림 또는 후르츠 미쓰마메 병조림	혼합 농산물 통조림 또는 혼합 농산물 병조림 중 다음에 열거한 것을 말한다. 1) 3종류 이상의 과일에 붉은 완두 및 깍둑썰기 한 한천을 배합한 것을 당 액과 함께 담은 것 2) 1)에 소, 꿀 등을 첨부한 것
화이트	아스파라거스 통조림 또는 아스파라거스 병조림 중 백색 혹은 유백색 어린 줄기를 담은 것 또는 백색 혹은 유백색 어린 줄기와 머리 부분이 황록색, 담 녹색, 녹색 혹은 파란색인 어린 줄기를 담은 것으로 머리 부분이 녹색을 띤 어린 줄기가 전체 개체수의 20%를 초과하지 않는 것을 말한다.
화이트 그린 칩	아스파라거스 통조림 또는 아스파라거스 병조림 중 롱스피어, 스피어 또는 칩 을 담은 것으로 머리 부분 및 이와 이어지는 밑줄기 부분이 황록색, 담녹색, 녹색 또는 청색인 어린 줄기에 백색 혹은 유백색 어린 줄기를 추가 또는 추 가하지 않은 것으로, 각 개체 길이의 1/2 이상이 녹색을 띤 어린 줄기가 전체 개체수의 25%를 초과하지 않는 것을 말한다.
그린	아스파라거스 통조림 또는 아스파라거스 병조림 중 녹색, 담녹색 혹은 황록색 어린 줄기를 담은 것 또는 녹색, 담녹색 혹은 황록색 어린 줄기와 제일 밑에

	서부터 그 길이의 1/2을 넘지 않는 정도의 부분이 백색 혹은 유백색인 어린 줄기를 담은 것으로, 밑에서부터 그 길이의 1/2을 넘지 않는 정도의 부분이 흰색 혹은 유백색인 어린 줄기가 전체 개체수의 20%를 초과하지 않는 것을 말한다.
완전한 형태	농산물(아스파라거스, 양송이, 나도팽나무버섯을 제외)의 껍질 또는 과피를 제거 또는 제거하지 않는 원형 또는 거의 원형에 가까운 것을 말한다. 단 죽순의 경우 껍질 및 뿌리의 단단한 부분을 제거한 것으로 마디 사이가 현저히 길지 않은 것, 파인애플의 경우 껍질 및 심을 제거한 원통 형태의 과육, 비파의 경우 껍질 및 씨를 제거한 원형에 가까운 상태의 과육을 말한다.
봉오리	나도팽나무버섯에서 갓 둘레가 축부 쪽으로 말려 있고 균막이 거의 눈에 띄지 않는 것을 말한다.
홀	양송이버섯에서 갓이 열려있지 않은 것으로 줄기를 균막 밑에서 측정해서 갓의 직경을 넘지 않는 길이로 절단한 것을 말한다.
버튼	양송이버섯에서 갓이 열려있지 않은 것으로 줄기를 균막 밑에서 측정해서 5mm를 넘지 않는 길이로 절단할 것을 말한다.
히라키 (開き)	나도팽나무 버섯에서 갓 가장자리가 축부 쪽으로 말려 있지 않은 것 또는 양송이버섯에서 갓이 열려있는 것으로 갓의 직경이 40mm 이하로 줄기 길이가 균막 밑에서 측정해서 갓의 직경 이하인 것을 말한다.
전과립	밀감, 자몽 등 감귤의 과립 상태 과육으로 속껍질 막이 거의 완전하게 유지되어 있는 것을 말한다.
알맹이 깨짐	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 밀감, 자몽 등의 감귤의 과립상 과육으로 속껍질 막이 원형의 1/2 이상을 유지하고 있는 것(밀감의 경우 직경 2mm의 와이어로 만든 12mm ² 의 체 눈의 체에 남은 것으로 전과립 이외의 것을 포함) 2) 파인애플의 경우 원형썰기(輪切り)를 절단한 과육으로 크기가 균일하지 않은 호 형태의 것
작은 조각	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 과일(귤을 제외)의 작은 과육 조각으로 모양 및 크기가 균일하지 않은 것 2) 귤의 과립 상태의 과육으로 직경 2mm의 와이어로 만든 8mm ² 의 체 눈의 체에 남은 것으로 전과립 및 알맹이가 깨진 것 이외의 것
속껍질 조각	밀감의 속껍질 상태의 과육으로 직경 2mm의 와이어로 만든 8mm ² 의 체 눈의 체를 통과하는 것을 말한다.
홀 커늘	스위트 콘의 원형 또는 원형에 가까운 과립을 말한다.
크림 스타일	스위트 콘의 원형 혹은 원형에 가까운 과립 또는 과립 편에 스위트 콘의 크림 형태 성분 및 물 또는 기타 충전액을 첨가하여 점조성이 있는 크림 상태로 만든 것을 말한다.
롱스피어	머리 부분이 붙은 아스파라거스의 어린 줄기로 길이가 15cm 이상 18cm 미만의 것을 말한다.

스피어	머리 부분이 붙은 아스파라거스의 어린 줄기로 길이가 9.5cm 이상 15cm 미만인 것을 말한다.
칩	머리 부분이 붙은 아스파라거스의 어린 줄기로 길이가 4cm 이상 9.5cm 미만인 것을 말한다.
통째썰기	연근 등 완전한 형태를 통조림 또는 병조림 높이에 적합하도록 축 방향에 직각이 되게 자른 것을 말한다.
흠집	죽순의 완전한 형태에서 결손이 있는 것을 말한다.
머리	죽순의 완전한 형태를 가로로 자른 것 중 머리 부분을 말한다.
절	죽순의 완전한 형태를 자른 것 중 이등분 및 머리 부분 이외의 것을 말한다.
통	죽순의 껍질 및 뿌리의 단단한 부분을 제거한 것으로 마디 사이가 현저히 긴 것을 말한다.
2등분	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 죽순의 완전한 형태를 세로로 이등분한 것 2) 과일의 껍질 및 심 또는 씨를 제거한 원형에 가까운 과육을 이등분한 것 (파인애플인 경우 원형썰기(輪切り) 한 것을 거의 1/2로 자른 반원 상태의 과육)
4등분	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 홀 또는 버튼을 거의 4등분 한 것 2) 과일의 껍질 및 심 또는 씨를 제거한 원형에 가까운 과육을 4등분한 것 (파인애플의 경우 원형썰기(輪切り) 한 것을 거의 1/4로 자른 부채모양 과육)
마구썰기	완전한 형태를 임의의 형태 및 두께로 자른 것을 말한다.
채썰기	완전한 형태를 얇게 채 썬 것을 말한다.
부정형	완전한 형태를 부정형으로 파쇄한 것을 말한다. 단, 양송이인 경우 갓 및 줄기를 불규칙하게 자른 것을 말한다.
얇게 썰기	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 과일 이외의 것인 경우 완전한 형태를 깊이 2mm 이상 8mm 이하로 자른 것(양송이의 홀 또는 버튼의 경우 두께 2mm 이상 8mm 이하로 축에 평행하게 자른 것) 2) 과일(파인애플을 제외)의 경우 껍질 및 심 또는 씨를 제거한 원형에 가까운 과육을 6조각 이상으로 얇게 자른 것
랜덤 슬라이스	홀 또는 버튼을 임의의 두께로 임의의 방향으로 자른 것을 말한다.
커트	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 아스파라거스의 경우 어린 줄기를 머리 부분을 붙이고 또는 붙이지 않고 길이 2cm 이상 6cm 이하로 자른 것 2) 과일 이외의 것(아스파라거스를 제외)의 경우 완전한 형태를 일정한 길이 또는 두께로 자른 것(통째썰기, 얇게 썰기 및 채썰기를 제외)

	커트 헤드	아스파라거스의 어린 줄기를 길이 2cm 이상 6cm 이하로 자른 것으로 머리 부분이 붙어 있는 것이 전체 개체수의 20% 이상(어린 줄기를 길이 3cm 이하로 자른 것을 담은 것인 경우 10% 이상) 포함되어 있는 것을 말한다.
	원형썰기 (輪切り)	파인애플의 완전한 형태 또는 사과와 원형에 가까운 과육을 과일의 축에 대하여 직각으로 균일한 두께로 자른 고리 형태의 과육을 말한다.
	썰기형	파인애플의 원형썰기를 거의 균일한 크기로 자른 썰기형 과육으로 두께가 대략 8mm 이상 13mm 이하인 것을 말한다.
	세로 썰기	파인애플의 완전한 형태를 축과 동일 방향으로 축을 중심으로 자른 가늘고 긴 형태의 과육으로 길이가 대략 65mm 이상인 것을 말한다.
	각주형	파인애플 두꺼운 과육(厚肉)의 원형썰기(輪切り) 한 것(두께가 38mm 이하인 것에 한함)을 각주 모양으로 자른 것으로 세로 및 가로 길이가 대략 12mm 이상인 것을 말한다.
	입방형	과일의 과육을 거의 균일한 크기로 자른 입방 형태의 과육을 말한다. 단, 파인애플인 경우 한 변의 길이가 거의 14mm 이하인 것을 말한다.
	과육	과일의 껍질 및 심 또는 씨를 제거한 것을 말한다. 단, 감귤인 경우 껍질, 심, 하얀 속 줄기, 속껍질 막 및 씨를 제거한 것을 말한다.
토 마 토 가공품	토마토 가공품	토마토 주스, 토마토 믹스 주스, 토마토케첩, 토마토소스, 칠리소스, 토마토 과즙 음료, 고휘 토마토, 토마토 퓨레 및 토마토 페이스트를 말한다.
	토마토 주스	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 토마토 착즙 또는 여기에 식염을 첨가한 것 2) 농축 토마토(이 표의 중간 란에 기재한 농축 토마토에 관한 이 표의 우측 란 2)에서 정하는 것을 제외한다)를 희석하여 착즙 상태로 되돌린 것 또는 여기에 식염을 첨가한 것
	토마토 믹스주스	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 토마토 주스를 주원료로 여기에 셀러리, 당근, 기타 채소류를 파쇄하여 착즙한 것 또는 이것을 농축한 것을 희석하여 착즙 상태로 되돌린 것을 첨가한 것 2) 토마토 주스를 주원료로 하는 것으로 1)에 소금, 향신료, 설탕류, 산미료(감귤류의 과즙을 포함), 조미료(아미노산 등) 등(채소류(버섯류 및 산나물류)를 포함. 이하 이 표 및 별표 제4의 토마토 가공품 항에서 동일) 이외의 농축수산물 및 착색료를 제외)을 첨가한 것
	토마토 케첩	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 농축 토마토에 소금, 향신료, 식초, 설탕류 및 양파 또는 마늘을 첨가하여 조미한 것으로 가용성 고형분이 25% 이상인 것 2) 1)에 산미료(감귤류의 과즙을 포함), 조미료(아미노산 등), 증점안정제 등(양파 및 마늘 이외의 농축수산물과 착색료를 제거)을 첨가한 것으로 가용성 고형분이 25% 이상인 것
	토마토 소스	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 농축 토마토 또는 여기에 껍질을 제거하고 잘게 썬 토마토를 첨가한 것으로, 소금 및 향신료를 첨가하여 조미한 것으로 가용성 고형분이 8% 이상 25% 미만인 것 2) 1)에 식초, 설탕류, 식용유지, 주류, 양파, 마늘, 양송이, 기타 채소류, 산미

		료(감귤류의 과즙을 포함), 조미료(아미노산 등), 증점 안정제 등(채소류 이외의 농축수산물물을 제외)을 첨가한 것으로 가용성 고형분이 8% 이상 25% 미만인 것
	칠리소스	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 토마토를 잘게 자르고 또는 거칠게 짓이겨 씨의 대부분을 남긴 채 껍질을 제거한 후 농축한 것(고형 상태인 것을 제외)에 소금, 향신료, 식초와 설탕류를 첨가하여 조미한 것으로 가용성 고형분이 25% 이상인 것 2) 1)에 양파, 마늘, 피망, 셀러리, 기타 채소류, 산미료(감귤류의 과즙을 포함), 조미료(아미노산 등), 칼슘 염 등(채소류 이외의 농축수산물 및 착색료를 제외)을 첨가한 것으로 가용성 고형분이 25% 이상인 것
	토마토 과즙음료	다음에 열거한 것 중, 토마토 착즙이 50% 이상인 것을 말한다. 1) 토마토 착즙을 희석한 것 2) 농축 토마토를 희석해서 토마토 착즙을 희석한 상태로 만든 것 3) 1) 또는 2)에 소금, 설탕류, 향신료 등을 첨가한 것
	고형 토마토	완전한 형태 혹은 입방형 등의 형태의 토마토에 충전액을 충전, 또는 충전하지 않고 가열살균한 것을 말한다.
	토마토 퓨레	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 농축 토마토 중 무염 가용성 고형분이 24% 미만인 것 2) 1)에 토마토 고유의 향미를 바꾸지 않을 정도로 소량의 소금, 향신료, 양파, 기타 채소류, 레몬 또는 pH조정제를 첨가한 것으로 무염 가용성 고형분이 24% 미만인 것
	토마토 페이스트	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 농축 토마토 중 무염 가용성 고형분이 24% 이상인 것 2) 1)에 토마토 고유의 향미를 바꾸지 않을 정도로 소량의 소금, 향신료, 양파, 기타 채소류, 레몬 또는 pH조정제를 첨가한 것으로 무염 가용성 고형분이 24% 이상인 것
	토마토	완숙한 토마토 열매를 말한다.
	토마토 착즙	토마토를 파쇄해서 착즙하거나 체에 걸러 껍질, 씨 등을 제거한 것을 말한다.
	농축 토마토	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 토마토 착즙을 농축한 것(분말 및 고형 형태를 제외)으로 무염 가용성 고형분이 8% 이상인 것 2) 1)에 토마토 고유의 향미를 변화시키지 않는 정도로 소량의 레몬 또는 수 소이온 농도 조절제를 첨가한 것으로 무염 가용성 고형분이 8% 이상인 것
건 표고 버섯	건 표고버섯	표고버섯 균의 자실체를 건조시킨 것으로 완전한 형태인 것, 자루를 제거한 것 또는 자루를 제거 혹은 제거하지 않고 갓을 얇게 썬 것을 말한다.
	동고	건 표고버섯 중 갓이 7부까지 피기 전에 수확한 표고버섯 자실체를 사용한 것을 말한다.
	향신	건 표고버섯 중 갓이 7부까지 핀 후 수확한 표고버섯 균의 자실체를 사용한 것을 말한다.

	원목재배	상수리나무, 졸참나무 등의 원목에 종균을 심어 재배하는 방법을 말한다.
	균상재배	톱밥에 밀기울, 쌀겨류, 물 등을 혼합하여 블록 모양, 원통형 등으로 굳힌 배지에 종균을 심어 재배하는 방법을 말한다.
농산물 절임	농산물 절임	농산물(산나물, 버섯 및 나무의 꽃, 잎 등을 포함. 이하 농산물 절임 항에서 동일)을 소금에 절여(소금에 절이기 전·후에 실시하는 설탕류 절임을 포함), 말리거나 혹은 끓인 것 혹은 이러한 처리를 하지 않는 것 또는 여기에 수산물(어패류 및 해조류를 말한다. 이하 농산물 절임 항에서 동일)을 탈염, 침적, 소금 절임 등의 처리를 한 것 혹은 하지 않는 것을 첨가한 것(수산물의 사용량이 농산물의 사용량보다 적은 것에 한함)을 소금, 간장, 아미노산 용액(대두 등의 식물성 단백질을 산으로 처리한 것을 말한다. 이하 농산물 절임 항에서 동일), 식초, 매실 초, 쌀겨류(쌀겨, 밀기울, 조겨 등을 말한다. 이하 농산물 절임 항에서 동일), 술지게미(미림 찌꺼기를 포함. 이하 농산물 절임 항에서 동일), 된장, 누룩, 겨자 가루, 전국 혹은 붉은 고추 가루를 이용한 것에 절인 것(절이는 것에 따라 유산 발효 또는 숙성하지 않는 것을 포함) 또는 이것을 말린 것을 말한다.
	농산물 쌀겨 절임류	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중 쌀겨류에 설탕류 또는 소금 등을 첨가한 것(이하 농산물 절임 항에서 '소금 쌀겨'라고 한다)에 절인 것 2) 1)을 설탕류, 과즙, 미림, 향신료 등 또는 여기에 게즈리부시(削りぶし), 다시마 등을 첨가한 것에 바꿔 절인 것 3) 1)을 소금 쌀겨에 설탕류, 과즙, 미림, 향신료 등을 첨가한 것에 바꿔 절인 것
	단무지 절임	농산물 쌀겨 절임류 중 호시아게(干しあげ) 또는 시오오시(塩押し, 소금에 절여 수분을 제거한 것)로 탈수한 무를 절인 것을 말한다.
	농산물 간장 절임류	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중 간장 또는 아미노산 용액에 절인 것 2) 이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중 간장 또는 아미노산 용액에 설탕류, 미림, 향신료 등을 첨가한 것 또는 여기에 게즈리부시(削りぶし), 다시마 등을 첨가한 것에 절인 것
	후쿠진즈케 (ふくじん 漬け)	농산물 간장 절임류 중 무, 가지, 참외(うり), 오이, 생강, 작두콩, 연근, 차즈기, 죽순, 표고버섯 혹은 고추를 잘게 채 썬 것 또는 차즈기 열매 혹은 참깨 중 5종류 이상의 원재료를 주원료로 해서 절인 것을 말한다.
	농산물 술지게미 절임류	이 표의 중간 란에 기재한 농산물 중 술지게미 또는 여기에 설탕류, 미림, 향신료 등을 첨가한 것(이하 농산물 절임 항에서 '술지게미 등'이라고 총칭한다)에 절인 것을 말한다.
	나라즈케 (なら漬け)	농산물 술지게미 절임류 중 술지게미 등을 사용해 다시 절이는 것으로 소금 빼기 또는 조미한 것을 시아게카스(仕上げかす, 최종 절임에 사용하는 술지게미 등을 말한다)에 절인 것을 말한다.
	기자미 나라즈케 (刻みなら 漬け)	농산물 술지게미 절임류 중 나라즈케(なら漬け)를 잘게 썬 것을 술지게미 등과 섞어서 절인 것을 말한다.

와사비즈케	농산물 술지게미 절임류 중 고추냉이 뿌리줄기, 잎 등을 잘게 썬 것을 술지게미와 섞어서 절인 것을 말한다.
산카이즈케 (山海漬け)	농산물 술지게미 절임 중 농산물을 잘게 썬 것에 수산물을 첨가한 것을 술지게미 등에 겨자가루, 가루 고추냉이 등을 넣은 것과 섞어서 절인 것을 말한다.
농산물 초절임류	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중 식초 또는 매실 초에 절인 것 2) 이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중 식초 또는 매실 초에 설탕류, 와인, 향신료 등을 첨가한 것에 절인 것
염교 초절임	농산물 초절임 중 염교를 주원료로 한 것을 절인 것을 말한다.
생강 초절임	농산물 초절임류 중 생강을 주원료로 하는 것을 절인 것을 말한다.
농산물 소금 절임류	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중 소금에 절인 것 2) 이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중 소금에 설탕류, 식초, 매실 초, 향신료 등을 첨가한 것 또는 여기에 게즈리부시, 다시마 등을 첨가한 것에 절인 것
매실 절임	농산물 소금 절임류 중 매실 열매를 절인 것 또는 이것을 매실 초 혹은 매실 초에 소금물을 첨가한 것에 절인 것(차즈기 잎으로 싹 것을 포함)을 말한다.
우메보시 (梅干し)	매실 절임을 말린 것을 말한다.
조미 매 실 절임	매실 절임을 설탕류, 식초, 매실 초, 향신료 등 또는 여기에 게즈리부시(削りぶし) 등을 첨가한 것에 절인 것(차즈기 잎으로 싹 것을 포함)을 말한다.
조미 우메보시	우메보시를 설탕류, 식초, 매실 초, 향신료 혹은 여기에 게즈리부시 등을 첨가한 것에 절인 것 또는 조미 매실 절임을 말린 것(차즈기 잎으로 싹 것을 포함)을 말한다.
농산물 된장 절임류	이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중 된장 또는 여기에 설탕류, 미림, 향신료 등을 첨가한 것에 절인 것을 말한다.
농산물 겨자 절임류	이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중 겨자가루에 겨자유, 가루 고추냉이, 설탕류, 미림 등을 첨가한 것에 절인 것을 말한다.
농산물 누룩 절임류	이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중 누룩 또는 여기에 설탕류, 미림, 향신료 등을 첨가한 것에 절인 것 또는 여기에 방어, 연어 등의 수산물을 넣어서 절인 것을 말한다.
벳타라즈케 (べったら漬け)	농산물 누룩 절임류 중 무를 절인 것을 말한다.

	농산물 전국 절임류	이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중 전국 또는 여기에 설탕류, 간장 등을 첨가한 것에 절인 것을 말한다.
	농산물 붉은 고추 절임류	이 표의 중간 란에 기재한 농산물 절임 중, 붉은 고춧가루, 붉은 고춧가루에 마늘, 생강, 마늘 이외의 파류 혹은 무를 다지고, 채 썰거나 혹은 파쇄한 것을 첨가한 것(이하 농산물 절임 항에서 '붉은 고춧가루 등'이라고 한다) 또는 여기에 마늘, 생강, 마늘 이외의 파류, 무 이외의 채소, 과일, 참깨, 견과류, 설탕류, 젓갈류, 찹쌀가루, 밀가루 등(이하 농산물 절임 항에서 '붉은 고춧가루 등' 이외의 절임 원재료'라고 한다)을 넣은 것에 절인 것(붉은 고춧가루 고유의 빛깔을 가지는 것에 한함)을 말한다.
	배추김치	농산물 붉은 고추 절임류 중 소금에 절이고 세척 및 물을 뺀 배추를 주원료로 붉은 고춧가루 등 중, 마늘, 생강, 마늘 이외의 파류 혹은 무를 사용한 것(단, 마늘, 생강, 마늘 이외의 파류 중 2종류 이상을 사용하는 것에 한함. 배추 이외의 농산물 김치의 항에서 동일) 또는 여기에 붉은 고춧가루 등 이외의 절인 원재료를 넣은 것에 절인 것을 말한다.
	배추 이외의 농산물 김치	농산물 붉은 고추 절임류 중 소금에 절이고 세척 및 물을 뺀 배추 이외의 농산물을 주원료로 붉은 고춧가루 등 중, 마늘, 생강, 마늘 이외의 파류 혹은 무를 사용한 것 또는 여기에 붉은 고춧가루 등 이외의 절임 원재료를 넣은 것에 절인 것을 말한다.
채소 냉 동식품	채소 냉동식품	채소에 선별, 세척, 못 먹는 부분 제거, 정형 등의 전처리 및 블랜칭(제품의 변색 등의 변질을 막기 위해 가볍게 데치는 등의 가공을 말한다. 이하 이 항에서 동일)을 실시한 것(블랜칭하지 않은 것을 혼합한 것을 포함)을 동결, 포장 및 동결 상태로 보존한 것으로 간편하게 조리를 하거나 또는 하지 않고 식용으로 제공되는 것을 말한다.
잼류	잼류	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 과일, 채소 또는 꽃잎(이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22 잼류의 항에서 '과일 등'이라고 총칭한다)을 설탕류, 당 알코올 또는 꿀과 함께 젤리화될 때까지 가열한 것 2) 1)에 주류, 감귤류의 과즙, 겔화제, 산미료, 향료 등을 첨가한 것
	잼	이 표의 중간 란에 기재한 잼류 중 마멀레이드 및 젤리 이외의 것을 말한다.
	마멀레이드	이 표의 중간 란에 기재한 잼류 중 감귤류의 과일을 원료로 한 것으로, 감귤류의 껍질이 들어가도 되는 것을 말한다.
	젤리	이 표의 중간 란에 기재한 잼류 중 과일 등의 착즙을 원료로 한 것을 말한다.
	프리저브 스타일	잼 중 베리류(딸기를 제외)의 열매를 원료로 하는 경우 완전한 형태의 과일, 딸기 열매를 원료로 하는 경우 완전한 형태 또는 이등분한 과일, 베리류 이외 과일 등을 원료로 하는 경우 5mm 이상 두께의 과육 등의 조각을 원료로 하여 그 원형을 유지하도록 한 것을 말한다.
건 면류	건 면류	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 밀가루 또는 메밀가루에 소금, 마, 녹차, 계란 등을 넣어 반죽한 후 제면하고 건조시킨 것

		2) 1)에 조미료, 야쿠미(やくみ) 등을 첨가한 것
	건 메밀	이 표의 중간 란에 기재한 건 면류 중 메밀가루를 사용한 것을 말한다.
	건면	이 표의 중간 란에 기재한 건 면류 중, 건 메밀 이외의 것을 말한다.
	데노베보 시소바 (手延べ干しそば)	건 메밀 중, 식용 식물유, 전분 또는 밀가루를 바르고 꼬으면서 순차적으로 늘려 면을 뽑아 건조시킨 것으로, 제면 공정에서 숙성이 진행되며 고비키(小引き) 공정(가케바(かけば) 공정(면선을 꼬아 교차시키면서 평행봉에 거는 것을 말한다)을 거친 면을 늘리는 것을 말한다. 이하 건 면류 항에서 동일) 또는 가도보시(門干し) 공정(건조용 발을 사용하여 면선을 늘려서 면을 만들어 건조시키는 것을 말한다. 이하 건 면류 항에서 동일)을 통해 면선을 늘리는 행위를 수작업으로 실시한 것을 말한다.
	데노베보 시면 (手延べ干しめん)	건면 중, 식용 식물유, 전분 또는 밀가루를 바르고 꼬으면서 순차적으로 늘려 면을 뽑아 건조시킨 것으로, 제면 공정에서 숙성이 진행되며 고비키(小引き) 공정 또는 가도보시(門干し) 공정에서 면선을 늘리는 행위를 수작업으로 실시한 것을 말한다.
	조미료	직접 또는 희석하여 면을 찍어먹는 국물, 부어먹는 국물 등 액상 또는 페이스트 상으로 사용되는 것을 말한다.
	야쿠미 (やくみ)	파, 김, 시치미토가라시(七味とうがらし) 등을 말한다.
	메밀가루 배합 비율	소금 이외의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 메밀가루의 중량 비율을 말한다.
	마 카 로 니류	마카로니류
마 카 로 니류	마카로니류	듀럼밀의 세몰리나 혹은 일반 밀가루 또는 강력분 등의 화리나 또는 보통 밀가루에 물을 붓고 여기에 계란, 채소 등을 넣거나 또는 넣지 않고 반죽하여 마카로니류 성형기에서 고압으로 압출한 후, 절단 및 숙성 건조시킨 것을 말한다.
	빵류	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 밀가루 또는 여기에 곡식가루류를 첨가한 것을 주원료로 하고, 여기에 빵효모를 첨가한 것 또는 여기에 물, 소금, 포도 등의 과일, 채소, 계란 및 그 가공품, 설탕류, 식용유지, 유(乳) 및 유제품 등을 첨가한 것을 반죽하여 발효시킨 것(이하 이 표 및 별표 제4 빵류 항에서 '빵 반죽'이라 한다)을 구운 것으로 수분이 10% 이상인 것 2) 소, 크림, 잼류, 식용유지 등을 빵 반죽으로 감싸거나 속에 끼워 넣거나 또는 빵 반죽의 위에 올린 것을 구운 것으로, 구워진 빵 반죽의 수분이 10% 이상인 것 3) 1)에 소, 케이크류, 잼류, 초콜릿, 견과류, 설탕류, 플라워 페이스트류 및 마가린류와 식용유지 등을 크림 형태로 가공하여 채우거나 혹은 속에 넣거나 또는 도포한 것
	식빵	이 표의 중간 란에 기재한 빵류와 관련된 이 표, 우측 란 1) 또는 2)에 규정하는 것 중 빵 반죽을 식빵 틀(직육면체 또는 원통형 베이킹 틀을 말한다)에 넣어 구운 것을 말한다.
빵류	과자 빵	이 표의 중간 란에 기재한 빵류와 관련된 이 표, 우측 란 2)에 규정하는 것 중 식빵 이외의 것 및 동항 3)에 규정하는 것을 말한다.

	기타 빵	이 표의 중간 란에 기재한 빵류와 관련된 이 표의 우측 란 1)에 규정하는 것으로 식빵 이외의 것을 말한다.
냉동 두부	냉동 두부	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 원재료로 대두(탈지 가공 대두 및 분말 대두를 제외)만을 원료로 한 두부를 동결, 숙성, 해동, 탈수 및 건조 시킨 것(팽연 가공한 것을 포함) 2) 1) 중 주사위 모양으로 썰기, 잘게 썰기, 기타 형태로 자른 것, 분말로 만든 것 및 깨진 것 3) 1) 및 2)에 조미료를 첨부한 것
햄류	뼈 있는 햄	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지 넓적다리살을 뼈가 있는 상태로 정형, 염지 및 훈연하거나 또는 훈연하지 않고 건조시킨 것 2) 1)을 삶거나 찐 것 3) 1) 또는 2)를 블록, 슬라이스 또는 기타 형태로 자른 것
	본 리스 햄 (Boneless ham)	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지 넓적다리살을 정형하고, 염지하고, 뼈를 발라 케이싱 등으로 포장하거나 또는 포장하지 않고, 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 2) 돼지의 넓적다리살을 분할하고 정형하여, 염지하고, 케이싱 등으로 포장하거나 또는 포장하지 않고, 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 3) 1) 또는 2)를 블록, 슬라이스 또는 기타 형태로 자른 것
	로스 햄	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지 등심을 정형하고, 염지해, 케이싱 등으로 포장하거나 또는 포장하지 않고, 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 2) 1)을 블록, 슬라이스 또는 기타 형태로 자른 것
	솔더 햄	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지고기 어깨살을 정형하고, 염지해, 케이싱 등으로 포장하거나 또는 포장하지 않고, 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 2) 1)을 블록 슬라이스 또는 기타 형태로 자른 것
	벨리 햄	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지의 안심을 정형하고, 염지해, 케이싱 등으로 포장하거나 또는 포장하지 않고, 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 2) 1)을 블록 슬라이스 또는 기타 형태로 자른 것
	락스 햄	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지고기 어깨살, 등심 또는 넓적다리살을 정형하고, 염지해, 케이싱 등으로 포장하거나 또는 포장하지 않고, 저온에서 훈연 또는 훈연하지 않고 건조시킨 것 2) 1)을 블록 슬라이스 또는 기타 형태로 자른 것

프레스 햄	프레스 햄	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 육괴를 염지한 것 또는 여기에 결착제(つなぎ)를 섞은 것(결착제가 차지하는 비율이 20%를 초과하는 것을 제외)에 조미료와 향신료로 조미하고, 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 혼합해, 케이싱에 충전한 후 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 2) 1)을 블록 슬라이스 또는 기타 형태로 자른 것
	육괴	가축 또는 가금의 고기를 자른 것으로, 10g 이상인 것을 말한다.
	결착제(つなぎ)	가축 또는 가금의 고기를 갈은 것, 또는 여기에 전분, 밀가루, 옥수수 가루, 식물성 단백질, 난단백, 유단백, 혈액 단백질 등을 첨가하여 반죽한 것을 말한다.
	가축	돼지, 소, 말, 양 또는 염소를 말한다.
	가금	닭, 메추라기, 오리, 칠면조, 꿩, 기타 식용으로 사육되는 새를 말한다.
소시지	소시지	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 가축 혹은 가금의 고기를 염지 또는 염지하지 않고 갈은 것(이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제5의 소시지 항에서 간단히 '원료 축육류'라고 한다)에 가축 혹은 가금의 장기 및 식육 가능한 부분을 염지 또는 염지하지 않고 갈거나 또는 으갠 것(이하 이 표 및 별표 제4의 소시지 항에서 간단히 '원료 장기류'라고 한다) 또는 어육 혹은 고래 고기를 염지 또는 염지하지 않고 갈거나 또는 으갠 것(어육 및 고래 고기의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 15% 미만인 것에 한함. 이하 이 표 및 별표 제4의 소시지 항에서 간단히 '원료 어육류'라 한다)을 추가 또는 추가하지 않고, 조미료 및 향신료로 조미하고 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 추가 또는 추가하지 않고 반죽한 것을 케이싱 등에 충전한 후 훈연 또는 훈연하지 않고 가열 또는 건조시킨 것(원료 축육류 중 가축 및 가금육의 중량이 토끼 고기의 중량을 초과하고 원료 축육류의 중량이 원료 장기류의 중량을 초과하는 것에 한함) 2) 원료 장기류에 원료 축육류(그 중량이 원료 장기류의 중량을 초과하지 않은 것에 한함) 또는 원료 어육류를 추가 또는 추가하지 않고, 조미료 및 향신료로 조미하여 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 것을 케이싱 등에 충전한 후 훈연 또는 훈연하지 않고 가열한 것 3) 1) 또는 2)에 전분, 밀가루, 옥수수 가루, 식물성 단백질, 유단백, 기타 결착재료를 첨가한 것으로서 그 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 15% 이하인 것 4) 1), 2) 또는 3)에 완두콩, 피망, 당근 등의 채소, 쌀, 보리 등의 곡식 알갱이, 베이컨, 햄 등 육류 제품, 치즈 등의 타네모노²⁾를 첨가한 것으로, 원료 축육류 또는 원료 장기류의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 넘는 것 5) 1), 2), 3) 또는 4)를 블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 잘라서 포장한 것
	가열 소시지	이 표의 중간 란에 기재한 소시지 중 삶은 것 또는 찌서 가열한 것(반건조 소시지, 건조 소시지 및 무염지 소시지를 제외)을 말한다.
	가압가열 소시지	이 표의 중간 란에 기재한 소시지 중 섭씨 120도에서 4분간 가압가열하는 방법 또는 이와 동등한 정도 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균(이하 별표 제4 소시지 항에서 '가압가열살균'이라 한다)한 것(무염지 소시지를 제외)을 말한다.

반건조 소시지	이 표의 중간 란에 기재한 소시지에 관해서 이 표의 우측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 염지한 원료 축육류를 사용하고, 원료 장기류(돼지 및 소의 지방층을 제외. 건조 소시지 항에서 동일) 및 원료 어육류를 추가하지 않은 것으로, 삶은 것 혹은 찌서 가열 또는 가열하지 않고 건조시킨 것으로 수분이 55% 이하인 것(건조 소시지를 제외)을 말한다.
건조 소시지	이 표의 중간 란에 기재한 소시지에 관한 이 표의 우측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 염지한 원료 축육류를 사용하고, 원료 장기류 및 원료 어육류를 추가하지 않은 것으로, 가열하거나 또는 가열하지 않고 건조시킨 것으로 수분이 35% 이하인 것을 말한다.
무염지 소시지	이 표의 중간 란에 기재한 소시지 중 사용하는 원료 축육류, 원료 장기류 또는 원료 어육류를 염지하지 않은 것을 말한다.
보로니아 소시지 (Bologna sausage)	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 이 표의 중간 란에 기재한 소시지에 관한 이 표의 우측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 소 창자를 사용한 것 또는 제품의 두께가 36mm 이상인 것(돼지의 창자를 사용한 것 및 양의 창자를 사용한 것을 제외) 2) 'Mortadella Bologna'(모르타델라 볼로냐(기타 이것을 번역 또는 이것을 의미하는 것을 포함))로 표시된 것
프랑크푸르트 소시지	이 표의 중간 란에 기재한 소시지에 관한 이 표의 우측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 돼지 창자를 사용한 것 또는 제품 두께가 20mm 이상 36mm 미만인 것(소 창자를 사용한 것 및 양 창자를 사용한 것을 제외)을 말한다.
비엔나 소시지	이 표의 중간 란에 기재한 소시지에 관한 이 표의 우측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 양 창자를 사용한 것 또는 제품 두께가 20mm 미만인 것(소 창자를 사용한 것과 돼지 창자를 사용한 것을 제외)을 말한다.
리오나 소시지	이 표의 중간 란에 기재한 소시지에 관한 이 표의 우측 란 4)에 규정하는 것 중 원료 장기류(돼지 및 소의 지방층을 제외) 및 원료 어육류를 첨가하지 않은 것(이 표의 중간 란에 기재한 보로니아 소시지에 관한 이 표의 우측 란 2)에서 규정하고 있는 것을 제외)을 말한다.
레바 소시지	이 표의 중간 란에 기재한 소시지에 관한 이 표의 우측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 원료 장기류(돼지 및 소의 지방층을 제외)로서 가축 또는 가금의 간만 사용한 것으로 그 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50% 미만이고 원료 어육류를 첨가하지 않은 것을 말한다.
레바 페이스트	이 표의 중간 란에 기재한 소시지에 관한 이 표의 우측 란 2) 또는 3)에서 규정하는 것 중 원료 장기류(돼지 및 소의 지방층을 제외)로서 가축 또는 가금의 간만 사용한 것으로 그 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 초과하고 원료 어육류를 첨가하지 않은 것을 말한다.
가축	돼지, 소, 말, 면양 또는 염소를 말한다.
가금	닭, 메추라기, 오리, 칠면조, 꿩, 기타 식용으로 사육되는 새를 말한다.

	장기 및 식용 가능 부분	간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.
	케이싱	다음에 열거한 것을 사용한 껍질 또는 포장을 말한다. 1) 소 창자, 돼지 창자, 양 창자 위 또는 식도 2) 콜라겐 필름 또는 셀룰로오스 필름 3) 기밀성, 내열성, 내수성, 내유성 등의 성질을 갖는 합성 필름
혼 합 소 시지	혼합소시지	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 가축 혹은 가금의 고기를 염지 또는 염지하지 않고 갈은 것(이하 혼합 소시지 항에서 간단히 '원료 축육류'라 한다) 또는 가축 혹은 가금의 장기 및 식육 가능한 부분을 염지 또는 염지하지 않고 갈거나 또는 으깬 것(이하 혼합 소시지 항에서 간단히 '원료 장기류'라고 한다)에, 어육 혹은 고래 고기를 염지 또는 염지하지 않고 갈거나 또는 으깬 것(어육 및 고래 고기 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 15% 이상 50% 미만인 것에 한함)을 첨가해 조미료 및 향신료로 조미하여 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 것을 케이싱 등에 충전한 후 훈연 또는 훈연하지 않고 가열한 것(원료 축육류 및 원료 장기류의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 초과하는 것에 한함. 2) 및 3)에서 동일) 2) 1)에 전분, 밀가루, 옥수수 가루, 식물성 단백질, 유단백 기타 결착재료를 첨가한 것으로 그 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 15% 이하인 것 3) 1) 또는 2)에 완두콩, 피망, 당근 등의 채소, 쌀, 보리 등의 곡식 알, 베이컨, 햄 등 육류 제품, 치즈 등의 알갱이를 섞은 것 4) 1), 2) 또는 3)을 블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 잘라서 포장한 것
	가압 가열 혼합 소시지	이 표의 중간 란에 기재한 혼합 소시지 중 섭씨 120도에서 4분간 가압가열하는 방법 또는 이와 동등한 정도 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균한 것을 말한다.
	가축	돼지, 소, 말, 양 또는 염소를 말한다.
	가금	닭, 메추라기, 오리, 칠면조, 꿩, 기타 식용으로 사육되는 새를 말한다.
	장기 및 식육 가능 부분	간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.
	케이싱	다음에 열거한 것을 사용한 껍질 또는 포장을 말한다. 1) 소 창자, 돼지 창자, 양 창자 위 또는 식도 2) 콜라겐 필름 또는 셀룰로오스 필름 3) 기밀성, 내열성, 내수성, 내유성 등의 성질을 갖는 합성 필름
	베이컨	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지 안심(뼈가 있는 것을 포함)을 정형하고, 염지 및 훈연한 것 2) 1)을 블록, 슬라이스 또는 기타 형태로 자른 것
베 이 컨 류	로인 베이컨	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다.

축산물 통조림 및 축산물 병조림		1) 돼지 등심(뼈가 있는 것을 포함)을 정형하고, 염지 및 훈연한 것 2) 1)을 블록, 슬라이스 또는 기타 형태로 자른 것
	숄더 베이컨	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지 어깨살(뼈가 있는 것을 포함)을 정형하고, 염지 및 훈연한 것 2) 1)을 블록, 슬라이스 또는 기타 형태로 자른 것
	축산물 통조림 또는 축산물 병조림	식육조란 또는 그 가공품(조미, 굽거나 또는 염지한 것을 포함)에 조미액을 첨가 또는 첨가하지 않고 통조림 또는 병조림에 밀봉해 가열살균한 것을 말한다.
	닭꼬치 통조림 또는 닭꼬치 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 가금육, 장기 및 식육 가능한 부분 등을 구워, 간장, 설탕, 소금, 기타 조미료, 향신료 등과 함께 담은 것을 말한다.
	소시지 통조림 또는 소시지 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 가축, 토끼 또는 가금육을 염지 또는 염지하지 않고 같은 것에, 가축, 토끼 혹은 가금의 장기 및 식육 가능한 부분을 염지 혹은 염지하지 않고 다지거나 으갠 것 또는 어육 혹은 고래 고기를 염지 혹은 염지하지 않고 갈거나 으갠 것(어육 및 고래 고기 원재료 및 첨가물(조미액의 원재료 및 첨가물을 제외. 이하 이 항에서 동일)에서 차지하는 중량 비율이 15% 미만인 것에 한함)을 첨가 또는 첨가하지 않고, 조미료, 향신료 등을 첨가해 결착재료(결착재료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 15% 미만인 것에 한함)를 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 것(완두콩, 파프리카, 기타 타네모노(햄 등의 단면에 재료가 알알이 박혀 있는 것)를 첨가한 것을 포함)을 케이싱 등에 충전한 후 훈연 또는 훈연하지 않고, 가열 또는 건조시킨 것을 블록, 슬라이스 또는 기타 형태로 자르거나 그대로 담은 것을 말한다.
	콘드미트(corned meat) 통조림 또는 콘드미트 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 식육을 염지하고 잘 익힌 후 풀거나 또는 풀지 않고 식용유지, 조미료, 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 담은 것을 말한다.
	콘드비프 통조림 또는 콘드비프 병조림	콘드 미트(corned meat) 통조림 또는 콘드 미트(corned meat) 병조림 중 원료인 식육으로 소고기만을 사용한 것을 말한다.
	무염지 콘드비프 통조림 또는	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 소고기를 염지하지 않고 단순히 소금 절임하고 잘 익힌 후 풀어서 식용유지, 조미료, 향신료 등을 첨가해 반죽한 것을 담은 것을 말한다.

	무염지 콘드비프 병조림	
	런천미트 통조림 또는 런천미트 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 식육을 염지하고 같은 것에 가축, 토끼 또는 가금의 장기 및 식육 가능한 부분을 염지 또는 염지하지 않고 갈거나 으갠 것을 첨가 또는 첨가하지 않고 결착재료, 식용유지, 조미료, 향신료 등을 첨가해 반죽한 것을 담은 것을 말한다.
	삶은 가금란 통조림 또는 삶은 가금란 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중, 가금란을 삶아서 껍질을 제거하고 물 및 소금과 함께 담은 것을 말한다.
	식육조란	식육, 장기 및 식육 가능한 부분과 가금의 알을 말한다.
	식육	식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양 포유류를 제외)의 고기(뼈가 있는 고기를 포함)를 말한다.
	장기 및 식육 가능한 부분	식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양 포유류를 제외)의 간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.
	염지	소금 및 발색제에 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 조제한 것에 식육을 절이는 것을 말한다.
	가금	닭, 메추리, 오리, 칠면조, 뽕닭, 기타 식용 또는 알을 얻기 위해 사육되는 새를 말한다.
	가축	소, 돼지, 말, 양 및 염소를 말한다.
	결착재료	전분, 밀가루, 옥수수 가루, 빵가루, 식물성 단백질, 알(卵) 단백질, 유단백, 분유, 젤라틴, 기타 결착성을 높이기 위하여 사용하는 것을 말한다.
니보시 어류 (煮干し 魚類)	니보시 어류 (煮干し魚類)	어류를 찌서 단백질을 응고시켜 건조시킨 것을 말한다.
어육 햄 및 어육 소시지	어육햄	어육(고래, 기타 물고기 이외의 수산 동물의 고기를 포함. 이하 이 표 및 별표 제4의 어육 햄 및 어육 소시지 항에서 동일)의 육편을 소금에 절인 것(이하 어육 햄 및 어육 소시지 항에서 '어육의 육편'이라 한다), 또는 여기에 식육(돼지고기, 소고기, 양고기, 또는 가금육을 말한다. 이하 어육 햄 및 어육 소시지 항에서 동일)의 육편을 소금에 절인 것, 고기 조직을 갖는 식물성 단백질(이하 어육 햄 및 어육 소시지 항에서 '고기 같은 식물성 단백질'이라 한다) 또는 지방층(고기 같은 식물성 단백질 또는 지방층인 경우 각각 대략 5g 이상인 것에 한함)을 혼합한 것에 결착제(つなぎ)를 추가 혹은 추가하지 않고 조미료 및 향

		신료로 조미한 것 또는 여기에 식용유지, 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 첨가하여 혼합한 것을 케이싱에 충전하여 가열한 것(어육 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 초과하고, 어육 육편의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 10% 이상이며, 결착제의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50% 미만인 것에 한함) (식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)
	어육 소시지	보통 어육 소시지 및 특종 어육 소시지를 말한다.
	보통 어육 소시지	어육을 갈은 것 혹은 어육을 으갠 것 또는 이것에 식육을 갈은 것을 추가한 것을 조미료 및 향신료로 조미하고 여기에 전분, 분말 식물성 단백질, 기타 결착재료, 식용유지, 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 것으로 지방 함량이 2% 이상인 것(이하 어육 햄 및 어육 소시지 항에서 단순히 '반죽 어육'이라 한다)을 케이싱에 충전하여 가열한 것(어육의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 초과하는 것에 한 함. 특종 어육 소시지 항에서 동일)(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)
	특종 어육 소시지	다음에 열거한 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 반죽한 어육에 치즈, 완두콩, 양파, 굵게 갈은 고기 등(이하 별표 제4 어육 햄 및 어육 소시지 항에서 '타네모노'라고 총칭한다)를 첨가하여 혼합한 것을 케이싱에 충전하여 가열한 것 2) 1)을 블록으로 절단하거나 또는 슬라이스하여 포장한 것
	햄버거풍 특종 어육 소시지	특종어육 소시지 중 반죽한 어육에 굵게 갈은 고기 및 양파를 넣은 것 또는 여기에 당근, 기타 채소류, 빵가루 등을 첨가한 것을 혼합한 것으로 기름에 굽는 등의 조리 후 햄버거류와 비슷한 향미 및 식감을 가지는 것을 말한다.
	육편	고기를 자른 것 또는 이것을 육괴 상태로 가공한 것(고기를 으갠 것을 육괴 상태로 가공한 것을 포함)으로 대략 5g 이상인 것을 말한다.
	결착제 (つなぎ)	어육을 갈은 것, 어육을 다져서 으갠 것 혹은 어육을 갈은 것 또는 여기에 전분, 계란흰자, 분말 상태 식물성 단백질 등을 추가한 것을 반죽한 것을 말한다.
	케이싱	다음에 열거한 것을 사용한 껍질 또는 포장을 말한다. 1) 소 창자, 돼지 창자, 양 창자, 위 또는 식도 2) 콜라겐 필름 또는 셀룰로오스 필름 3) 기밀성, 내열성, 내수성, 내유성 등의 성질을 갖는 합성 필름
게 즈 리 부시 (削りぶし)	게즈리부시 (削りぶし)	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 후시(ふし) 또는 가레부시(かれぶし)를 깎아낸 것 2) 말린 생선(煮干し) 또는 압착 말린 생선(壓搾煮干し)을 깎아낸 것 3) 1) 및 2)를 혼합한 것
	후시 (ふし)	생선을 삶아 단백질을 응고시킨 후 수분 함량이 26% 이하가 되도록 훈제 건조한 것을 말한다. 단, 가다랑어 및 참치의 경우, 머리, 내장 등을 제거하고 삶아 단백질을 응고시킨 후 수분 함량이 26% 이하가 되도록 훈제 건조한 것을 말한다.

	가레부시 (かれぶし)	'후시'(가다랑어의 경우, 표면을 깎아낸 것)에 2차 곰팡이 숙성 이상의 곰팡이 숙성을 한 것을 말한다.
	말린 생선 (煮干し)	생선을 삶아 단백질을 응고시킨 후 건조시킨 것(훈제 건조는 제외)을 말한다.
	압착 말린 생선(壓搾 煮干し)	생선을 삶아 단백질을 응고시킨 후 압착하여 어유를 제거하고 건조시킨 것을 말한다.
	얇게 깎기	이 표의 중간 란에 기재한 게즈리부시 중, 두께 0.2mm 이하의 조각 모양으로 깎은 것을 말한다.
	두껍게 깎기	이 표의 중간 란에 기재한 게즈리부시 중, 두께 0.2mm를 초과하는 조각 모양으로 깎은 것을 말한다.
	실 깎기	이 표의 중간 란에 기재한 게즈리부시 중, 실 모양 또는 끈 모양으로 깎은 것을 말한다.
	파편	얇게 깎기를 파쇄한 것을 말한다.
	깎은 가루	이 표의 중간 란에 기재한 게즈리부시 중, 일본산업규격 Z8801-1(2006)에 규정하는 눈금 2mm의 시험용 체를 통과하는 것을 말한다.
성게 (うに) 가공품	쓰부 성게 (粒うに)	성게의 생식소에 소금을 첨가한 것(이하 성게 가공품 항에서 '소금 성게'라고 한다) 또는 여기에 에틸알코올, 설탕, 전분, 술지게미, 조미료(아미노산 등) 등(이하 성게 가공품 항에서 '에틸알코올 등'이라고 총칭한다)을 첨가한 것으로 성게 제품에서 차지하는 중량 비율이 50% 이상인 것을 말한다.
	네리 성게 (練りうに)	소금성게 또는 여기에 에틸알코올 등을 첨가한 것을 으갠 것으로 성게 제품에서 차지하는 중량 비율이 50% 이상인 것을 말한다.
뱀 장 어 가공품	뱀장어 가공품	뱀장어(뱀장어속에 속하는 것을 말한다)를 반으로 갈라서 이것을 굽거나 혹은 찐 것 또는 여기에 간장, 미림 등의 조미액을 바른 후 구운 것(이들을 얇게 썬 것을 제외)을 말한다.
마른 미역	마른 미역	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 미역(미역 속을 말한다. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22의 마른 미역 항에서 동일)을 물(해수 포함)로 세척한 것 또는 이를 살짝 데쳐서 건조시킨 것 2) 살짝 데친 염장 미역(이 표의 염장 미역 항에 규정하는 살짝 데친 염장 미역을 말한다. 이하 별표 제4 마른 미역 항에서 동일)을 충분히 소금기를 뺀 것을 건조시킨 것

염장 미역	염장 미역	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 미역(미역 속을 말한다. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22의 염장 미역 항에서 동일) 또는 마른 미역(이 표의 중간 란에 기재한 마른 미역을 말한다. 이하 별표 제4 및 별표 제22의 염장 미역 항에서 동일)을 물에 불려 소금을 넣어 탈수한 것 2) 1)에 소금을 첨가한 것
	살짝 데친 염장 미역	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 미역을 살짝 데치고 신속하게 물(해수 포함)로 냉각한 것에 소금을 넣어 탈수한 것 2) 1)에 소금을 첨가한 것
된장	된장	다음에 열거한 것으로, 반고체 상태의 것을 말한다. 1) 대두 또는 대두 및 쌀, 보리 등의 곡류를 찐 것에 쌀, 보리 등의 곡류를 찌서 누룩 균을 배양한 것을 첨가한 것 또는 대두를 찌서 누룩 균을 배양한 것 혹은 여기에 쌀, 보리 등의 곡류를 찐 것을 첨가한 것에 소금을 혼합하고 이를 발효시키고 숙성시킨 것 2) 1)에 설당류(설탕, 당밀 및 당류를 말한다), 풍미원료 (가쓰오부시, 니보시 어류, 다시마 등의 분말 또는 추출 농축물, 어간장, 단백 가수 분해물, 효모 추출물, 기타 이와 유사한 식품을 말한다. 이하 별표 제4의 된장 항에서 동일) 등을 첨가한 것
	쌀된장	이 표의 중간 란에 기재한 된장 중 대두(탈지가공대두를 제외. 이하 된장 항에서 동일)를 찐 것에 쌀을 찌서 누룩 균을 배양한 것(이하 된장의 항에서 '쌀 누룩'이라 한다)을 첨가한 것에 소금을 혼합한 것을 말한다.
	보리된장	이 표의 중간 란에 기재한 된장 중 대두를 찐 것에 보리 또는 쌀보리를 찌서 누룩 균을 배양한 것(이하 된장 항에서 '보리누룩'이라 한다)을 첨가한 것에 소금을 혼합한 것을 말한다.
	콩 된장	이 표의 중간 란에 기재한 된장 중 대두를 찌서 누룩 균을 배양한 것(이하 된장 항에서 '콩 누룩'이라 한다)에 소금을 혼합한 것을 말한다.
	조합 된장	이 표의 중간 란에 기재한 된장 중 쌀된장, 보리된장 또는 콩 된장을 혼합한 것으로, 쌀누룩에 보리누룩 또는 콩 누룩을 혼합한 것을 사용한 것 등 쌀된장, 보리된장과 콩 된장 이외의 것을 말한다.
간장	간장	다음에 열거한 것(여기에 설당류(설탕, 당밀 및 당류를 말한다), 알코올 등을 보조적으로 첨가한 것을 포함)을 말한다. 1) 대두(탈지가공대두를 포함한다. 이하 간장 항에서 동일) 혹은 대두 및 보리, 쌀 등의 곡류(여기에 밀 글루텐을 첨가 한 것을 포함)를 찌거나 기타 방법으로 처리하여 누룩 균을 배양한 것(이하 간장 항에서 '간장 누룩'이라 한다) 또는 간장 누룩에 쌀을 찌거나 혹은 팽화시킨 것 혹은 이를 누룩 균으로 당화시킨 것을 첨가한 것에 소금물 또는 나마아게(生揚げ)를 첨가한 것(이하 간장 항에서 '전국'이라 한다)을 발효 및 숙성시켜 얻은 맑고 깨끗한 액체 조미료(제조 공정에서 셀룰라아제 등의 효소(단백질 분해 효소인 경우, 백간장의 단백질을 주성분으로 하는 물질에 의한 혼탁을 방지 할 목적으로 나마아게의 가열처리 시 사용되는 것에 한함)를 보조적으로 사용한 것을 포함한다. 이하 별표 제4 및 별표 제22의 간장 항에서 '본 양조방식을 따른 것'이라 한다) 2) 전국에 아미노산 용액(대두 등 식물성 단백질을 산으로 처리한 것을 말한다. 이하 간장 항에서 동일), 효소분해 조미액(대두 등 식물성 단백질을 단백

		질 분해효소에 의해 처리한 것을 말한다. 이하 간장 항에서 동일) 또는 발효 분해 조미액(밀 글루텐을 발효시켜 분해한 것을 말한다. 이하 간장 항에서 동일)을 첨가하여 발효 및 숙성시켜 얻은 맑고 깨끗한 액체 조미료(이하 별표 제4 간장 항에서 '혼합양조 방식을 따른 것'이라고 한다) 3) 1), 2) 혹은 나마아게(生揚げ) 또는 이 중 두 가지 이상을 혼합 것에 아미노산 용액, 효소분해 조미액 혹은 발효분해 조미액 또는 이 중 둘 이상을 혼합한 것을 첨가한 것(이하 별표 제4 간장 항에서 '혼합 방식을 따른 것'이라고 한다)
	진간장	이 표의 중간 란에 기재한 간장 중, 대두에 거의 같은 양의 보리를 첨가한 것 또는 여기에 쌀 등의 곡류를 첨가한 것을 간장 누룩의 원료로 한 것을 말한다.
	연간장	이 표의 중간 란에 기재한 간장 중, 대두에 거의 같은 양의 보리를 첨가한 것 또는 여기에 쌀 등의 곡류 혹은 밀 글루텐을 첨가한 것을 간장 누룩의 원료로 하고 전국은 쌀을 찌거나 혹은 팽화시킨 것 또는 이를 누룩 균으로 당화시킨 것을 첨가한 것 또는 넣지 않은 것을 사용한 것으로 제조 공정에서 빛깔이 진해지는 것을 억제한 것을 말한다.
	다마리(たまり)간장	이 표의 중간 란에 기재한 간장 중, 대두 혹은 대두에 소량의 보리를 첨가한 것 또는 여기에 쌀 등 곡류를 첨가한 것을 간장 누룩의 원료로 한 것을 말한다.
	사이시코미(さいしこみ)간장	이 표의 중간 란에 기재한 간장 중, 대두에 거의 같은 양의 보리를 첨가한 것 또는 여기에 쌀 등의 곡류를 첨가한 것을 간장 누룩의 원료로 하고 전국은 식염수 대신 나마아게를 첨가한 것을 사용한 것을 말한다.
	백(しろ)간장	이 표의 중간 란에 기재한 간장 중, 소량의 대두에 보리를 첨가한 것 또는 여기에 밀 글루텐을 넣은 것을 간장 누룩의 원료로 하고 제조 공정에서 빛깔이 진해지는 것을 강하게 억제한 것을 말한다.
	나마아게(生揚げ)	발효 및 숙성시킨 전국을 압착해서 얻어진 상태 그대로의 액체를 말한다.
우스터 소스류	우스터 소스류	다음의 것으로 갈색 또는 흑갈색을 띤 액체 조미료를 말한다. 1) 채소 혹은 과실의 착즙, 육수(煮出汁), 튀레 또는 이들을 농축한 것에 설탕류, 식초, 소금 및 향신료를 넣어 조제한 것 2) 1)에 전분, 조미료 등을 넣어 조제한 것
	우스터 소스	이 표의 중간 란에 기재한 우스터소스류 중, 점도가 0.2Pa·s 미만인 것을 말한다.
	중 농(中濃)소스	이 표의 중간 란에 기재한 우스터소스류 중, 점도가 0.2Pa·s 이상, 2.0Pa·s 미만인 것을 말한다.
	농후소스	이 표의 중간 란에 기재한 우스터소스류 중, 점도가 2.0Pa·s 이상인 것을 말한다.
드레싱 및 드레	드레싱	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 식용 식물성유지(향미 식용유를 제외. 이하 드레싱 및 드레싱 타입 조미료

싱 타입 조미료		항에서 동일) 및 식초 혹은 감귤류 과즙(이하 드레싱 및 드레싱 타입 조미료 항에서 '필수 원재료'라 한다)에 소금, 설탕류, 향신료 등을 첨가하여 조제한 것, 수중유적형으로 유화한 반 고체상태 혹은 유화 액상조미료 또는 분리 액상조미료로 주로 샐러드에 사용하는 것 2) 1)에 피클을 가늘게 썬 것 등을 첨가한 것
	드레싱 타입 조미료	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 식초 혹은 감귤류 과즙에 소금, 설탕류, 향신료 등을 첨가하여 조제한 액상 또는 반 고체상태의 조미료로 주로 샐러드에 사용하는 것(식용유지를 원재료로 사용하지 않은 것에 한함) 2) 1)에 피클을 가늘게 썬 것 등을 첨가한 것
	반고체상태 드레싱	드레싱 중 점도가 30Pa·s 이상인 것을 말한다.
	유화액상 드레싱	드레싱 중 유화액상의 상태인 것으로 점도가 30Pa·s 미만인 것을 말한다.
	분리액상 드레싱	드레싱 중 분리액상인 것을 말한다.
	마요네즈	반 고체상태 드레싱 중 계란노른자 또는 계란 전체를 사용하고 필수 원재료, 계란노른자, 계란흰자, 단백질 가수 분해물, 효모 추출물, 소금, 설탕류, 꿀, 향신료, 조미료(아미노산 등), 산미료 및 향신료 추출물 이외의 원재료 및 첨가물을 사용하지 않은 것으로, 원재료 및 첨가물에서 차지하는 식용 식물성유지의 중량 비율이 65% 이상인 것을 말한다.
	샐러드 크리미 드레싱	반 고체상태 드레싱 중 계란노른자 및 전분 또는 증점안정제를 사용하고 필수 원재료, 계란노른자, 계란흰자, 전분(가공 전분을 포함), 단백질 가수 분해물, 효모 추출물, 소금, 설탕류, 꿀, 향신료, 유화제, 증점안정제, 조미료(아미노산 등), 산미료, 착색료와 향신료 추출물 이외의 원재료 및 첨가물을 사용하지 않은 것으로서, 원재료 및 첨가물에서 차지하는 식용 식물성유지의 중량 비율이 10% 이상 50% 미만인 것을 말한다.
	논 오일 드레싱	드레싱 형태의 조미료 중, 제품 100g당 지질 함량이 3g 미만인 것을 말한다.
식초	식초	양조 식초 및 합성 식초를 말한다.
	양조 식초	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 곡류 (술 지게미 등의 가공품을 포함. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22 식초 항에서 동일), 과일(과일 착즙, 과일주 등의 가공품을 포함. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22 식초 항에서 동일), 채소(채소의 착즙 등의 가공품을 포함. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22 식초 항에서 동일), 기타 농산물 (사탕수수 등 및 이들 착즙을 포함. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22의 식초 항에서 동일) 또는 꿀을 원료로 한 전국 또는 여기에 알코올 혹은 설탕류를 첨가한 것을 초산 발효시킨 액체 조미료로 빙초산 또는 초산을 사용하지 않는 것 2) 알코올 또는 여기에 곡류를 당화시킨 것, 과일, 채소, 기타 농산물이나 꿀을 첨가한 것을 초산 발효시킨 액체 조미료이며 빙초산 또는 초산을 사용하지 않는 것 3) 1) 및 2)를 혼합한 것

		4) 1), 2) 또는 3)에 설탕류, 산미료(빙초산 및 초산을 제외), 조미료(아미노산 등), 소금 등(향신료를 제외. 이하 식초 항목에서 동일)을 첨가한 것으로 비휘발성 산, 전당 또는 전질소 함유율(각각 산도를 4.0%로 환산했을 때의 함유율)을 말함. 이하 식초 항목에서 동일)이 각각 1.0%, 10.0% 또는 0.2% 미만인 것
	합성 식초	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 빙초산 또는 초산 희석액에 설탕류, 산미료, 조미료(아미노산 등), 소금 등을 첨가한 액체 조미료로 비휘발성 산, 전당 또는 전질소 함유율이 각각 1.0%, 10.0% 또는 0.2% 미만인 것 2) 1) 또는 빙초산 혹은 초산 희석액에 양조 식초를 혼합한 것
	곡물 식초	양조 식초 중, 원재료로 1종 또는 2종 이상의 곡류를 사용한 것(곡류 및 과일 이외의 농산물 및 꿀을 사용하지 않은 것에 한함)으로 그 사용 총량이 양조 식초 1L당 40g 이상인 것을 말한다.
	과일 식초	양조 식초 중, 원재료로 1종 또는 2종 이상의 과일을 사용한 것(곡류 및 과일 이외의 농산물 및 꿀을 사용하지 않은 것에 한함)으로 그 사용 총량이 양조 식초 1L당 과일 착즙으로 300g 이상인 것을 말한다.
	쌀 식초	곡물 식초 중, 쌀의 사용량이 곡물 식초 1L당 40g 이상인 것(쌀 흑초를 제외)을 말한다.
	쌀 흑초	곡물 식초 중, 원재료로 쌀(현미의 쌀겨층의 전부를 제거하고 정백한 것을 제외. 이하 이 항목에서 동일) 또는 여기에 밀 혹은 보리를 첨가한 것만 사용한 것으로 쌀 사용량이 곡물 식초 1L당 180g 이상이며 발효 및 숙성에 의해 갈색 또는 흑갈색으로 착색한 것을 말한다.
	보리 흑초	곡물 식초 중, 원재료로 보리만을 사용한 것으로 보리 사용량이 곡물 식초 1L당 180g 이상이며 발효 및 숙성에 의해 갈색 또는 흑갈색으로 착색한 것을 말한다.
	사과 식초	과일 식초 중, 사과 착즙 사용량이 과일 식초 1L당 300g 이상인 것을 말한다.
	포도 식초	과일 식초 중, 포도 착즙 사용량이 과일 식초 1L당 300g 이상인 것을 말한다.
풍미 조미료	풍미 조미료	조미료(아미노산 등) 및 풍미 원료에 설탕류, 소금 등(향신료를 제외)을 첨가해 건조시키고, 분말상, 과립상 등으로 만든 것으로 조리 시 풍미원료의 향 및 맛을 부여한 것을 말한다.
	풍미원료	후시류(가쓰오부시 등), 니보시어류, 구운 날치, 다시마, 가리비, 조개관자, 건 표고버섯 등의 분말, 추출물 또는 추출 농축물을 말한다.
건조 수프	건조 수프	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 다음 ①에서 ④까지에 열거한 것에, 조미료, 설탕류, 식용유지, 향신료 등을 첨가하여 조제해, 분말상, 과립상 또는 고형태로 건조시킨 것으로 물 혹은 우유 등을 첨가하여 가열 또는 물, 뜨거운 물 혹은 우유를 넣으면 수프가 되는 것 ① 식육(소, 돼지, 말, 양, 염소, 토끼 또는 가금(이하 건조 수프 항목에서 '가축 등'이라 한다)의 고기를 말한다. 이하 이 표 및 별표 제22 건조 수프 항목에서 동일), 가축 등의 식육 이외의 식용 가능한 부분(위, 장, 식도, 뇌, 귀, 코, 겹

		질, 허, 꼬리, 횡격막, 혈액, 지방층 등을 말한다. 이하 건조 수프 항에서 동일), 가축 등의 뼈 및 힘줄, 어패류, 채소, 해조 등의 육수 ② 식육, 가축 등의 식육 이외의 식육 가능한 부분, 가축 등의 뼈 및 힘줄, 어패류, 채소, 해조 등을 익힌 것을 분쇄 후 거른 것 ③ 단백질 가수 분해물 ④ ①, ② 또는 ③에 결착제(つなぎ)를 첨가한 것 2) 1)에 우키미(うきみ) 또는 건더기를 첨가한 것
	건조 콘소메	이 표의 중간 란에 기재한 건조 수프 중, 식육, 가축 등의 식육 이외의 식육 가능한 부분, 가축 등의 뼈 및 힘줄, 어패류 육수를 사용하여 결착제(つなぎ)를 첨가하지 않은 것으로 물을 넣어서 가열하거나 또는 물 혹은 뜨거운 물을 넣어 식육 또는 어패류의 풍미를 가지는 대체로 맑은 수프가 되는 것을 말한다.
	건조 포타주	이 표의 중간 란에 기재한 건조 수프 중 결착제(つなぎ)를 첨가한 것으로 물 혹은 우유 등을 넣어서 가열하거나 또는 물, 온수 혹은 우유 등을 넣어서 진하고 불투명한 수프가 되는 것을 말한다.
	기타 건조 수프	이 표의 중간 란에 기재한 건조 수프 중 건조 콘소메 및 건조 포타주 이외의 것을 말한다.
	결착제(つなぎ)	곡물, 전분, 우유, 분유 등으로 수프를 진하게 하기 위해 사용하는 것을 말한다.
	우키미(うきみ)	식육, 알, 채소, 해조, 누들, 크루통 등 또는 이것을 조리한 것을 건조시킨 것으로 수프에 띄우는 것을 말한다.
	건더기	식육, 알, 채소, 해조, 누들, 크루통 등 또는 이것을 조리한 것을 건조시킨 것으로 우키미 이외의 것을 말한다.
식용 식물유지	식용 식물유지	식물의 씨앗이나 과육 등에서 채취한 기름이며, 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 조합유	이 표의 중간 란에 기재한 식용 식물유지(향미 식용유를 제외)를 2가지 이상 조합한 것을 말한다.
	향미 식용유	이 표의 중간 란에 기재한 식용 식물유지에 속하는 유지에 향미 원료(향신료, 향료 또는 조미료) 등을 첨가한 것이며, 조리 시에 해당 향미 원료의 향미를 부여한 것을 말한다.
마가린류	마가린	식용유지(유지방을 포함하지 않는 것 또는 유지방을 주원료로 하지 않는 것에 한함. 이하 마가린류 항에서 동일)에 물 등을 첨가하여 유화한 후 급랭 반죽을 하고 또는 급랭 반죽을 하지 않고 만들어진 가소성인 것 또는 유동 형태인 것으로 유지 함유율(식용유지 제품에서 차지하는 중량 비율)을 말한다. 이하, 이 표 및 별표 제19 마가린류 항에서 동일)이 80% 이상인 것을 말한다.
	팻 스프레드	다음에 열거한 것으로 유지 함유율이 80% 미만인 것을 말한다. 1) 식용유지에 물 등을 첨가해 유화한 후 급랭 반죽을 하거나 또는 급랭반죽을 하지 않고 만들어진 가소성인 것 또는 유동 형태인 것 2) 식용유지에 물 등을 첨가해 유화한 후 과일 및 과일 가공품, 초콜릿, 견과류

		페이스트 등의 풍미 원료를 첨가해 급랭 반죽해서 만들어진 가소성인 것으로 풍미 원료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 유지 함유율을 밑도는 것. 단 초콜릿을 첨가하는 경우 카카오 성분이 2.5% 미만이며 코코아 버터가 2% 미만인 것에 한함.
레 토 르 트 파우 치 식품	레 토 르 트 파 우 치 식품	플라스틱 필름 혹은 금박 또는 이것을 다층으로 겹친 것을 봉투 모양, 기타 모양으로 성형한 용기(차광성을 가지며 기체 투과성이 없어야 함. 단, 내용물이 유지의 변질로 인한 품질 저하 우려가 없는 경우에는 그러하지 아니함)에 조제한 식품을 담아 열 용융을 통해 밀봉하고 가압가열 살균한 것을 말한다.
	카레	이 표의 중간 란에 기재한 레토르트 파우치 식품 중 식육조란, 어육, 고기와 같은 조직을 가지는 식물성 단백질(이하 이 표 및 별표 제22의 레토르트 파우치 식품 항에서 '고기 같은 식물성 단백질'이라 함), 양파, 당근, 감자 등에 카레 가루, 향신료, 밀가루, 식용유지, 식염 등을 첨가해 쌀밥 등과 함께 식용으로 제공하도록 조제한 것으로, 카레 가루 특유의 향미 및 매운 맛을 주요 특징으로 하는 것을 담은 것을 말한다.
	파스타 소스	이 표의 중간 란에 기재한 레토르트 파우치 식품 중, 식육조란, 어육, 고기 같은 식물성 단백질, 버섯 등에 양파, 토마토, 유(乳), 유제품, 식용유지, 향신료, 소금 등을 첨가해 파스타와 함께 식용으로 제공하도록 조제한 것을 담은 것을 말한다.
	비빔밥 재료류	이 표의 중간 란에 기재한 레토르트 파우치 식품 중 당근, 우엉, 고사리, 기타 채소, 해조류, 식육조란, 어육, 고기 같은 식물성 단백질, 두부, 유부, 곤약 등에 간장, 식용유지, 설탕류, 소금, 향신료 등을 첨가해, 쌀 또는 보리로 밥을 지은 것 또는 짓지 않은 것과 함께 조리해서 식용으로 제공하도록 조제한 것을 담은 것을 말한다.
	수프	이 표의 중간 란에 기재한 레토르트 파우치 식품 중 식육조란, 어육, 양파, 표고버섯, 기타 채소 등의 육수 혹은 이것을 거른 것 또는 여기에 곡물가루, 전분, 과일 퓨레, 유(乳), 유제품 등을 첨가해 진하게 만든 것에 식육조란, 어육, 고기 같은 식물성 단백질, 버섯, 파스타 등의 건더기(수프에 띄우는 것에 한함) 또는 부재료를 첨가 또는 첨가하지 않고 설탕류, 식용유지, 소금, 향신료 등을 첨가해 조제한 것을 담은 것을 말한다.
	쌀밥류	이 표의 중간 란에 기재한 레토르트 파우치 식품 중 쌀, 보리 등에 식육조란, 어육, 고기 같은 식물성 단백질, 표고버섯, 당근, 팥, 기타 채소, 유부, 간장, 식용유지, 설탕류, 소금 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 조제한 것(여기에 반찬을 곁들인 것을 포함)을 담은 것을 말한다.
	햄버그 스테이크	이 표의 중간 란에 기재한 레토르트 파우치 식품 중 가축, 토끼 혹은 가금 고기를 갈은 것 또는 여기에 어육을 잘게 썰거나 혹은 으갠 것 혹은 장기 및 식용 가능한 부분(가축, 토끼 또는 가금에 한함)을 갈은 것 혹은 잘게 썬 것 혹은 고기 같은 식물성 단백질을 첨가한 것(어육, 장기 및 식용 가능한 부분 또는 고기 같은 식물성 단백질의 사용량이 각각 가축, 토끼 또는 가금 고기의 사용량을 초과하지 않는 것에 한함)에 양파, 기타 채소, 결착제(つなぎ), 조미료, 향신료를 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 후, 타원형 등으로 성형해 식용유지로 튀기거나 굽거나 또는 찐 것(여기에 소스(동식물 추출 농축물, 토마토 페이스트, 과일 퓨레, 소금, 설탕류, 향신료 등으로 조제한 조미액)을 말함. 이하

		이 표 및 별표 제4의 레토르트 파우치 식품 항에서 동일)를 첨가한 것을 포함)을 담은 것을 말한다.
	미트볼	이 표의 중간 란에 기재한 레토르트 파우치 식품 중 가축, 토끼 혹은 가금 고기를 같은 것 또는 여기에 어육을 잘게 썰거나 혹은 으갠 것 혹은 장기 및 식용 가능한 부분(가축, 토끼 또는 가금에 한함)을 같은 것 혹은 잘게 썬 것 혹은 고기 같은 식물성 단백을 첨가한 것(어육, 장기 및 식용 가능한 부분 또는 고기 같은 식물성 단백질 사용량이 각각 가축, 토끼 또는 가금 고기의 사용량을 초과하지 않는 것에 한함)에 양파, 기타 채소, 결합제(つなぎ), 조미료, 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 후 볼 모양으로 성형해 식용유지로 튀기거나 굽거나 또는 찐 것(여기에 소스를 첨가한 것을 포함)을 담은 것을 말한다.
	식육조란	식육, 장기 및 식용 가능한 부분과 가금의 알을 말한다.
	식육	식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양포유동물을 제외)의 고기(뼈가 붙은 고기를 포함)를 말한다.
	가축	소, 돼지, 말, 양, 및 염소를 말한다.
	장기 및 식용 가능한 부분	식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양 포유동물을 제외)의 간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.
	어육	식용으로 제공되는 생선, 고래, 새우, 조개류, 기타 수산동물의 고기를 말한다.
	결착제(つなぎ)	빵가루, 밀가루, 분말상 식물성단백 등을 식육을 같은 것 등에 첨가한 것을 말한다.
조리식품 통조림 및 조리식품 병조림	조리식품 통조림 또는 조리식품 병조림	조리가 완료된 식품을 캔 또는 병에 밀봉해 가열 살균한 것(식육조란을 원재료로 사용하고 있는 것에 한함)을 말한다.
	식육 채소 조림 통조림 또는 식육 채소조림 병조림	조리 식품 통조림 또는 조리식품 병조림 중 식육 및 채소 또는 여기에 두부, 실 곤약 등을 첨가한 것에 간장 및 당류를 첨가해 조리한 것 또는 여기에 기타 조미료, 향신료 등을 첨가해 조리한 것을 담은 것을 말한다.
	카레 통 조림 및 카레 병 조림	조리 식품 통조림 또는 조리식품 병조림 중 식육(소고기, 돼지고기 및 가금육에 한함), 양파, 당근, 감자 등에 카레가루, 향신료, 조미료, 식용유지, 밀가루 등을 첨가해 쌀밥 등과 함께 식용으로 제공하도록 조리한 것으로 카레가루 특유의 향미 및 매운 맛을 주요 특징으로 한 것을 담은 것을 말한다.
	스튜 통 조림 및	조리 식품 통조림 또는 조리식품 병조림 중 식육(소고기, 돼지고기 및 가금육에 한함) 또는 허, 양파, 당근, 감자 등에 토마토 페이스트, 우유, 향신료, 조미

	스튜 병조림	료, 식용유지, 밀가루 등을 첨가해 그대로 식용으로 제공하도록 조리한 것을 담은 것을 말한다.																																											
	식육조란	식육, 장기 및 식용 가능한 부분, 그리고 가금의 알을 말한다.																																											
	식육	식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양 포유동물을 제외)의 고기(뼈가 있는 고기를 포함)을 말한다.																																											
	장기 및 식용 가능한 부분	식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양 포유동물을 제외)의 간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 장, 식도, 뇌, 귀, 코, 겹질, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 및 지방층을 말한다.																																											
	가금	닭, 메추리, 오리, 칠면조, 뿔닭, 기타 식용 또는 알을 얻기 위해 사육되는 새를 말한다.																																											
과일 음료	과일음료	과일 주스, 과일 믹스 주스, 과일·채소 믹스 주스 및 과즙이 들어 있는 음료를 말한다.																																											
	과일 착즙	과일을 파쇄하여 착즙 또는 걸러서 겹질, 씨 등을 제거한 것을 말한다.																																											
	농축 과즙	과일의 착즙을 농축한 것 혹은 여기에 과일 착즙, 과일 착즙을 농축한 것 혹은 환원과즙을 혼합한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀 혹은 당 알코올을 첨가한 것으로 당용굴절계시도(첨가된 설탕류, 꿀 및 당알코올의 당용굴절계시도를 제외. 이하 이 표 및 별표 제4의 과일음료 항목에서 동일)가 표1의 기준 이상(레몬, 라임, 매실 및 카보스의 경우 산도(첨가된 산의 산도를 제외. 이하 이 표 및 별표 제4의 과일음료 항목에서 동일)가 표2의 기준 이상)인 것을 말한다. 표1(농축과즙의 당용굴절계시도 기준) <table><tr><th>과일명</th><th>당용굴절계시도 기준(브릭스)</th></tr><tr><td>오렌지</td><td>20</td></tr><tr><td>온주 밀감</td><td>18</td></tr><tr><td>자몽</td><td>18</td></tr><tr><td>사과</td><td>20</td></tr><tr><td>포도</td><td>30</td></tr><tr><td>파인애플</td><td>27</td></tr><tr><td>복숭아</td><td>16</td></tr><tr><td>하귤</td><td>18</td></tr><tr><td>햇사쿠(はっさく)</td><td>20</td></tr><tr><td>이요칸(いよかん)</td><td>20</td></tr><tr><td>폰칸(ぽんかん)</td><td>22</td></tr><tr><td>시쿠와사(シクワシャー)</td><td>16</td></tr><tr><td>일본 배</td><td>16</td></tr><tr><td>서양 배</td><td>22</td></tr><tr><td>감</td><td>28</td></tr><tr><td>마르멜로</td><td>20</td></tr><tr><td>자두</td><td>12</td></tr><tr><td>살구</td><td>14</td></tr><tr><td>크랜베리</td><td>14</td></tr><tr><td>바나나</td><td>46</td></tr><tr><td>파파야</td><td>18</td></tr></table>	과일명	당용굴절계시도 기준(브릭스)	오렌지	20	온주 밀감	18	자몽	18	사과	20	포도	30	파인애플	27	복숭아	16	하귤	18	햇사쿠(はっさく)	20	이요칸(いよかん)	20	폰칸(ぽんかん)	22	시쿠와사(シクワシャー)	16	일본 배	16	서양 배	22	감	28	마르멜로	20	자두	12	살구	14	크랜베리	14	바나나	46	파파야
과일명	당용굴절계시도 기준(브릭스)																																												
오렌지	20																																												
온주 밀감	18																																												
자몽	18																																												
사과	20																																												
포도	30																																												
파인애플	27																																												
복숭아	16																																												
하귤	18																																												
햇사쿠(はっさく)	20																																												
이요칸(いよかん)	20																																												
폰칸(ぽんかん)	22																																												
시쿠와사(シクワシャー)	16																																												
일본 배	16																																												
서양 배	22																																												
감	28																																												
마르멜로	20																																												
자두	12																																												
살구	14																																												
크랜베리	14																																												
바나나	46																																												
파파야	18																																												

키위	20
망고	26
구아바	16
패션프루트	28

주 표1의 과일 이외의 과일(표2의 과일을 제외)인 경우 해당 과일의 착즙의 평균적인 당도굴절계시도의 2배를 당용굴절계시도의 기준으로 한다.

표2(농축 과즙의 산도 기준)

과일명	산도 기준(%)
레몬	9
라임	12
매실	7
카보스	7

환원과즙

농축과즙을 희석한 것으로 당도굴절계시도가 표3의 기준 이상, 표1의 기준 미만(레몬, 라임, 매실 및 카보스인 경우, 산도가 표4의 기준 이상, 표2의 기준 미만)인 것을 말한다.

표3(환원과즙의 당도굴절계시도 기준)

과일명	당도굴절계시도 기준(브릭스)
오렌지	11
온주밀감	9
자몽	9
사과	10
포도	11
파인애플	11
복숭아	8
하귤	9
햇사쿠(はっさく)	10
이요칸(いよかん)	10
폰칸(ぽんかん)	11
시쿠와사(シイクワシャー)	8
일본 배	8
서양 배	11
감	14
마르멜로	10
자두	6
살구	7
크랜베리	7
바나나	23
파파야	9
키위	10
망고	13
구아바	8
패션프루트	14

주 표3의 과일 이외의 과일(표4의 과일을 제외)인 경우 해당 과일의 착즙의 평균적인 당도굴절계시도를 당도굴절계시도의 기준으로 한다.

표4(환원과즙의 산도 기준)

		<table><tr><th>과일명</th><th>산도 기준(%)</th></tr><tr><td>레몬</td><td>4.5</td></tr><tr><td>라임</td><td>6</td></tr><tr><td>매실</td><td>3.5</td></tr><tr><td>카보스</td><td>3.5</td></tr></table>	과일명	산도 기준(%)	레몬	4.5	라임	6	매실	3.5	카보스	3.5
과일명	산도 기준(%)											
레몬	4.5											
라임	6											
매실	3.5											
카보스	3.5											
과립	감귤류 과일의 속 알갱이 또는 감귤류 이외 과일의 과육을 가늘게 썬 것 등을 말한다.											
과일주스	과일 1종류의 과일 착즙 혹은 환원 과즙 또는 여기에 설탕류, 꿀, 당알코올 혹은 동종 과일의 과립을 첨가한 것을 말한다. 단 오렌지 주스의 경우 밀감류 과일의 착즙, 농축 과즙 혹은 환원 과즙을 첨가한 것(밀감류의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 10% 미만이며 제품의 당용굴절계시도에 기여하는 비율이 10% 미만인 것에 한함)을 포함한다.											
과일 믹스주스	2종류 이상의 과일 착즙 혹은 환원 과즙을 혼합한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀, 당알코올 혹은 과립을 첨가한 것(밀감류의 과일 착즙, 또는 환원 과즙을 첨가한 오렌지 주스로 밀감류의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 10% 미만이며 제품의 당용굴절계시도에 기여하는 비율이 10% 미만인 것에 한함)을 말한다.											
과일·채소 믹스주스	과일 착즙 혹은 환원과즙에 채소를 파쇄하여 착즙 혹은 걸러서, 껍질, 씨 등을 제거한 것(이를 농축한 것 또는 농축한 것을 희석해서 착즙 상태로 되돌린 것을 포함)을 첨가한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀, 당알코올, 식염, 향신료 혹은 과립을 첨가한 것으로 과일의 착즙 또는 환원 과즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 웃도는 것을 말한다.											
과즙 함유 음료	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 환원 과즙을 물로 희석한 것 혹은 환원과즙 및 과일의 착즙을 물로 희석한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것으로 당용굴절계시도가 표3의 기준(레몬, 라임, 매실 및 카보스인 경우, 산도에 대해 표4의 기준. 2종류 이상의 과일을 사용한 경우 당용굴절계시도 또는 산도에 대해 과일의 착즙 및 환원과즙의 배합 비율에 따라 표3 또는 표4의 기준을 안분한 것의 합계를 내서 산출한 기준)의 10% 이상, 100% 미만이며 과일의 착즙 및 환원 과즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 과일 착즙, 환원 과즙, 설탕류, 꿀 및 물 이외의 것의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을 웃도는 것 2) 과일의 착즙을 물로 희석한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것으로 과일 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 10% 이상이며 과일 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 과일 착즙, 설탕류, 꿀 및 물 이외의 것의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을 웃도는 것 3) 물로 희석해서 음용으로 제공하는 것으로 희석 시 음용으로 제공하는 상태가 1) 또는 2)에 열거한 것이 되는 것											
두유류	두유	대두(분말상태인 것 및 탈지한 것을 제외. 이하 두유류 항목에서 동일)에서 뜨거운 물 등으로 단백질을 용출시켜 섬유질을 제거하고 얻은 유(乳) 상태의 액체(이하 두유류 항목에서 '대두 두유액'이라 한다)로 대두 고형분이 8% 이상인 것을 말한다.										
	조제두유	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 대두 두유액에 설탕류, 소금 등의 조미료, 대두유 등의 식물 유지, 기타										

		풍미에 영향을 미치지 않는 원재료를 첨가한 유(乳) 상태의 액체(이하 두유류 항목에서 '조제 대두 두유액'이라 한다)로서 대두 고형분이 6% 이상인 것 2) 탈지가공 대두(대두를 첨가한 것을 포함)에서 뜨거운 물 등으로 단백질, 기타 성분을 용출시켜 섬유질을 제거하고 얻은 것에 설탕류, 소금 등의 조미료, 대두유 등의 식물 유지, 기타 풍미에 영향을 미치지 않는 원재료를 첨가한 유(乳) 상태의 액체(이하 두유류 항목에서 '조제 탈지 대두 두유액'이라 한다)로서 대두 고형분이 6% 이상인 것
	두유음료	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 대두 두유액, 조제 대두 두유액 또는 조제 탈지 대두 두유액에 대두 두유 분말(대두 두유액, 조제 대두 두유액 또는 조제 탈지 대두 두유액을 건조하여 분말 상태로 만든 것을 말한다. 이하 이 표, 별표 제19호 및 별표 제20호의 두유류 항목에서 동일) 또는 대두 단백질 분말(대두를 원료로 한 분말 상태의 식물성 단백질 중에서 섬유질을 제거하여 얻은 것을 말한다. 이하 이 표, 별표 제19호 및 별표 제20호의 두유류 항목에서 동일)을 첨가한 유상 액체(이하 두유류 항목에서 '조제 분말 대두 두유액'이라 한다)로서 대두 고형분이 4% 이상인 것. 단, 대두 두유액, 조제 대두 두유액 또는 조제 탈지 대두 두유액의 총량이 대두 두유 분말 또는 대두 단백질 분말의 총량을 초과하는 것에 한한다. 2) 대두 두유액, 조제 대두 두유액, 조제 탈지 대두 두유액 또는 조제 분말 대두 두유액 혹은 대두 두유 분말을 물에 녹여 얻은 유상 액체에 과실 착즙(과실 퓨레 및 과실 착즙과 과실 퓨레를 혼합한 것을 포함한다. 이하 이 표 및 별표 제19호의 두유류 항목에서 동일), 채소 착즙, 우유 또는 유제품, 갑각류 분말 등의 풍미 원료를 첨가한 유상 액체(풍미 원료의 고형분이 대두 고형분보다 적고, 또한 과일 착즙을 첨가한 것에 있어서는 과일 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 10% 미만이며, 우유 또는 유제품을 첨가한 경우 우유 고형분이 3% 미만이며, 또한 유산균 음료가 아닌 것에 한한다)로서 대두 고형분이 4% 이상(과일 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 5% 이상 10% 미만인 경우에는 2% 이상)인 것
당 근 주스 및 당근 믹스 주스	당근주스	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 당근을 으깨서 착즙 혹은 걸러서 껍질 등을 제거한 것 또는 이것을 농축한 것(이하 별표 제4의 당근 주스 및 당근 믹스 주스 항목에서 '농축 당근'이라 한다)을 희석해서 착즙 상태로 되돌린 것(이하 당근 주스 및 당근 믹스 주스 항목에서 '당근 착즙'이라 한다) 2) 당근 착즙에 감귤류, 매실 혹은 살구를 으깨서 착즙 혹은 걸러서 껍질 등을 제거한 것 또는 이것을 농축한 것을 희석해서 착즙 상태로 되돌린 것(이하 당근 주스 및 당근 믹스 주스 항목에서 '감귤류 등 착즙'이라 한다) 또는 감귤류, 매실 혹은 살구를 으깨서 착즙 혹은 걸러서 껍질 등을 제거한 것을 농축한 것(이하 당근 주스 및 당근 믹스 주스 항목에서 '농축 감귤류 등'이라 한다)을 첨가한 것 또는 여기에 소금, 꿀, 설탕류 혹은 향신료(이하 당근 주스 및 당근 믹스 주스 항목에서 '조미료'라고 한다)를 첨가한 것으로 감귤류 등의 착즙, 농축 감귤류 등 및 조미료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 3% 미만인 것
	당근 믹스주스	다음에 열거한 것을 말한다. 1) 당근 착즙에 감귤류, 매실 혹은 살구 이외의 과일을 으깨서 착즙 혹은 걸러서 껍질 등을 제거한 것 혹은 이것을 농축한 것을 희석해서 착즙 상태로 되돌린 것(이하 당근 믹스 주스 항목에서 '과일 착즙'이라 한다) 또는 당근 이외의 채소를 으깨고 착즙 혹은 걸러서 껍질 등을 제거한 것 또는 이것을 농축한 것을 희석해서 착즙 상태로 되돌린 것(이하 당근 믹스 주스 항목에서 '채소 착즙'이라 한다)을 첨가한 것으로 과일 착즙 및 채소 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 당근 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지

		하는 중량 비율을 밀도는 것 2) 1)에 감귤류 등의 착즙 또는 조미료를 첨가한 것으로 과일 착즙, 채소 착즙, 감귤류 등의 착즙 및 조미료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 당근 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을 밀도는 것(조미료를 첨가한 것인 경우 조미료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 3% 미만인 것에 한함) 3) 당근 착즙에 감귤류 등의 착즙 또는 조미료를 첨가한 것으로 감귤류 등 착즙 및 조미료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 3% 이상이며 당근 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을 밀도는 것(조미료를 첨가한 것인 경우 조미료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 3% 미만인 것에 한함)
현미 및 정미	현미	벼에서 왕겨를 제거하고 조제한 것(수확 후 조정, 선별, 세정 등을 실시한 것, 단순히 절단한 것 및 보리쌀(精麥) 또는 잡곡을 혼합한 것을 포함)을 말한다.
	정미	현미의 겨층을 전부 또는 일부 제거하고 정백한 것(수확 후 조정, 선별, 세정 등을 실시한 것, 단순히 절단한 것 및 보리쌀(精麥) 또는 잡곡을 혼합한 것을 포함)을 말한다.
	찰쌀정미	정미 중 전분에 아밀로오스 성분을 포함하지 않는 것을 말한다.
	맵쌀정미	찰쌀 정미 이외의 정미를 말한다.
	원료현미	제품 원료로 사용되는 현미를 말한다.
	조제시기	원료현미를 조제한 연월순 또는 연월일을 말한다.
	정미시기	원료현미를 정백(精白)한 연월순 또는 연월일을 말한다.
	수입시기	현미 또는 정미를 수입한 연월순 또는 연월일을 말한다.
표고버섯	표고버섯	표고버섯 균의 자실체로 완전한 형태인 것, 자루를 제거한 것 또는 자루를 제거하고 혹은 제거하지 않고 버섯갓을 얇게 썬 것 등을 말한다.
	원목재배	상수리나무, 졸참나무 등 원목에 종균을 심는 재배 방법을 말한다.
	균상재배	톱밥에 밀기울, 쌀겨류, 물 등을 혼합해서 블록 모양, 원통 모양 등으로 균한 배지에 종균을 심는 재배 방법을 말한다.
수산물	양식	치어 등을 중량 증가 또는 품질 향상을 도모하는 것을 목적으로 출하하기까지 먹이를 주고 키우는 것을 말한다.

2) 역자 주. 햄 등의 단면에 재료가 알알이 박혀 있는 것을 말함.

별표 제4 (제3조 관련)

식품	표시사항	표시방법																																		
농 산 물 통 조 림 및 농 산 물 병 조 림	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 과일을 담은 것(과일 가공품과 함께 담은 것을 제외) ① 과일의 명칭은 굴, 백도, 서양배 등과 같이 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 후르츠 칵테일의 경우에는 '후르츠 칵테일'로, 후르츠 칵테일 이외의 2종류 이상의 과일을 담은 경우에는 '2종 혼합과일' 등으로 표시한다. ② 충전액을 첨가한 경우에는 ①에 규정하는 표시 글자 다음에 '·'를 붙여서 충전액 종류의 명칭을 다음 표에 제시한 표시 방법에 따라 표시한다. ③ 충전액을 첨가하지 않은 경우에는 ①에 규정하는 표시 글자 다음에 '·'를 붙여서 '건조 팩'이라 표시할 수 있다.																																		
		표																																		
		<table><tr><th colspan="2">충진액 종류</th><th>충진액 종류의 표시 방법</th></tr><tr><td colspan="2">1. 물(물에 과일 착즙을 첨가한 것으로 과일 착즙(농축한 것을 착즙 상태로 되돌린 것을 포함. 이하 농산물 통조림 및 농산물 병조림 항에서 동일) 용량이 물 용량 이하인 것을 포함)만 채운 것</td><td>'물 충전'으로 표시한다.</td></tr><tr><td colspan="2">2. 과일 착즙만 채운 것</td><td>'과즙 충전'으로 표시한다.</td></tr><tr><td colspan="2">3. 과일 착즙에 물을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량을 초과한 것</td><td>'과즙 충전(물 함유)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td rowspan="4">4. 물(물에 과일 착즙을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량 이하인 것을 포함)에 설탕류를 첨가한 것</td><td>가용성 고형분이 10% 이상 14% 미만인 경우</td><td>'시럽 충전(엑스트라 라이트)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td>가용성 고형분이 14% 이상 18% 미만인 경우</td><td>'시럽 충전(라이트)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td>가용성 고형분이 18% 이상 22% 미만인 경우</td><td>'시럽 충전(헤비)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td>가용성 고형분이 22% 이상인 경우</td><td>'시럽 충전(엑스트라 헤비)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td rowspan="4">5. 과일 착즙에 설탕류를 첨가한 것</td><td>가용성 고형분이 10% 이상 14% 미만인 경우</td><td>'과즙 충전(가당·엑스트라 라이트)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td>가용성 고형분이 14% 이상 18% 미만인 경우</td><td>'과즙 충전(가당·라이트)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td>가용성 고형분이 18% 이상 22% 미만인 경우</td><td>'과즙 충전(가당·헤비)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td>가용성 고형분이 22% 이상인 경우</td><td>'과즙 충전(가당·엑스트라 헤비)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td>6. 과일 착즙</td><td>가용성 고형분이</td><td>'시럽 충전(엑스트라 라이트)(과즙 함</td></tr></table>		충진액 종류		충진액 종류의 표시 방법	1. 물(물에 과일 착즙을 첨가한 것으로 과일 착즙(농축한 것을 착즙 상태로 되돌린 것을 포함. 이하 농산물 통조림 및 농산물 병조림 항에서 동일) 용량이 물 용량 이하인 것을 포함)만 채운 것		'물 충전'으로 표시한다.	2. 과일 착즙만 채운 것		'과즙 충전'으로 표시한다.	3. 과일 착즙에 물을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량을 초과한 것		'과즙 충전(물 함유)'으로 표시한다.	4. 물(물에 과일 착즙을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량 이하인 것을 포함)에 설탕류를 첨가한 것	가용성 고형분이 10% 이상 14% 미만인 경우	'시럽 충전(엑스트라 라이트)'으로 표시한다.	가용성 고형분이 14% 이상 18% 미만인 경우	'시럽 충전(라이트)'으로 표시한다.	가용성 고형분이 18% 이상 22% 미만인 경우	'시럽 충전(헤비)'으로 표시한다.	가용성 고형분이 22% 이상인 경우	'시럽 충전(엑스트라 헤비)'으로 표시한다.	5. 과일 착즙에 설탕류를 첨가한 것	가용성 고형분이 10% 이상 14% 미만인 경우	'과즙 충전(가당·엑스트라 라이트)'으로 표시한다.	가용성 고형분이 14% 이상 18% 미만인 경우	'과즙 충전(가당·라이트)'으로 표시한다.	가용성 고형분이 18% 이상 22% 미만인 경우	'과즙 충전(가당·헤비)'으로 표시한다.	가용성 고형분이 22% 이상인 경우	'과즙 충전(가당·엑스트라 헤비)'으로 표시한다.	6. 과일 착즙	가용성 고형분이	'시럽 충전(엑스트라 라이트)(과즙 함
		충진액 종류		충진액 종류의 표시 방법																																
		1. 물(물에 과일 착즙을 첨가한 것으로 과일 착즙(농축한 것을 착즙 상태로 되돌린 것을 포함. 이하 농산물 통조림 및 농산물 병조림 항에서 동일) 용량이 물 용량 이하인 것을 포함)만 채운 것		'물 충전'으로 표시한다.																																
		2. 과일 착즙만 채운 것		'과즙 충전'으로 표시한다.																																
		3. 과일 착즙에 물을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량을 초과한 것		'과즙 충전(물 함유)'으로 표시한다.																																
		4. 물(물에 과일 착즙을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량 이하인 것을 포함)에 설탕류를 첨가한 것	가용성 고형분이 10% 이상 14% 미만인 경우	'시럽 충전(엑스트라 라이트)'으로 표시한다.																																
			가용성 고형분이 14% 이상 18% 미만인 경우	'시럽 충전(라이트)'으로 표시한다.																																
			가용성 고형분이 18% 이상 22% 미만인 경우	'시럽 충전(헤비)'으로 표시한다.																																
가용성 고형분이 22% 이상인 경우	'시럽 충전(엑스트라 헤비)'으로 표시한다.																																			
5. 과일 착즙에 설탕류를 첨가한 것	가용성 고형분이 10% 이상 14% 미만인 경우	'과즙 충전(가당·엑스트라 라이트)'으로 표시한다.																																		
	가용성 고형분이 14% 이상 18% 미만인 경우	'과즙 충전(가당·라이트)'으로 표시한다.																																		
	가용성 고형분이 18% 이상 22% 미만인 경우	'과즙 충전(가당·헤비)'으로 표시한다.																																		
	가용성 고형분이 22% 이상인 경우	'과즙 충전(가당·엑스트라 헤비)'으로 표시한다.																																		
6. 과일 착즙	가용성 고형분이	'시럽 충전(엑스트라 라이트)(과즙 함																																		

		<table><tr><td rowspan="4">에 물을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량을 초과하는 것에 설탕류를 첨가한 것</td><td>10% 이상 14% 미만인 경우</td><td>유)으로 표시한다.</td></tr><tr><td>가용성 고형분이 14% 이상 18% 미만인 경우</td><td>'시럽 충전(라이트)(과즙 함유)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td>가용성 고형분이 18% 이상 22% 미만인 경우</td><td>'시럽 충전(헤비)(과즙 함유)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td>가용성 고형분이 22% 이상인 경우</td><td>'시럽 충전(엑스트라 헤비)(과즙 함유)'으로 표시한다.</td></tr><tr><td colspan="2">7. 1에서 6 이외의 충전액</td><td>충진액 내용을 나타내는 가장 일반적인 충전액 종류 명칭을 표시한다.</td></tr></table> 2) 1)에 제시한 것 이외의 것 '익힌 죽순(たけのこ水煮)', '3종 혼합 채소', '후르츠미쓰마메(フルーツみつ豆)', '구리칸로니(くり甘露煮)', '삶은 팔', '찰팔밥' 등과 같이 그 내용을 나타내는 가장 일반적인 명칭으로 표시한다.	에 물을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량을 초과하는 것에 설탕류를 첨가한 것	10% 이상 14% 미만인 경우	유)으로 표시한다.	가용성 고형분이 14% 이상 18% 미만인 경우	'시럽 충전(라이트)(과즙 함유)'으로 표시한다.	가용성 고형분이 18% 이상 22% 미만인 경우	'시럽 충전(헤비)(과즙 함유)'으로 표시한다.	가용성 고형분이 22% 이상인 경우	'시럽 충전(엑스트라 헤비)(과즙 함유)'으로 표시한다.	7. 1에서 6 이외의 충전액		충진액 내용을 나타내는 가장 일반적인 충전액 종류 명칭을 표시한다.
에 물을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량을 초과하는 것에 설탕류를 첨가한 것	10% 이상 14% 미만인 경우	유)으로 표시한다.												
	가용성 고형분이 14% 이상 18% 미만인 경우	'시럽 충전(라이트)(과즙 함유)'으로 표시한다.												
	가용성 고형분이 18% 이상 22% 미만인 경우	'시럽 충전(헤비)(과즙 함유)'으로 표시한다.												
	가용성 고형분이 22% 이상인 경우	'시럽 충전(엑스트라 헤비)(과즙 함유)'으로 표시한다.												
7. 1에서 6 이외의 충전액		충진액 내용을 나타내는 가장 일반적인 충전액 종류 명칭을 표시한다.												
토 마 토 가공품	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 토마토 주스의 경우에는 '토마토 주스', 토마토 믹스 주스의 경우에는 '토마토 믹스 주스', 토마토케첩의 경우에는 '토마토케첩', 토마토소스의 경우에는 '토마토소스', 칠리소스의 경우에는 '칠리소스', 토마토 과즙 음료의 경우에는 '토마토 과즙 음료', 토마토 퓨레의 경우에는 '토마토 퓨레', 토마토 페이스트의 경우에는 '토마토 페이스트'로 표시한다. 단, 농축 토마토를 희석해서 제조한 토마토 주스의 경우에는 '토마토 주스(농축 토마토 환원)' 또는 '토마토 주스(농축 환원)'으로 표시한다. 2) 고형 토마토 중 충전액을 첨가하지 않은 경우에는 '토마토·건조팩', 충전액으로 토마토 주스, 토마토 퓨레, 토마토 페이스트 또는 물을 첨가한 경우에는 각각 '토마토·주스 충전', '토마토·퓨레 충전', '토마토·페이스트 충전' 또는 '토마토·삶은 것'으로 표시하고, 셀러리 등 채소류가 첨가된 것 또는 껍질 있는 것의 경우에는 명칭 다음에 괄호를 하고 각각 '채소 첨가' 또는 '껍질 있음'으로 표시한다.												
	원재료명	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 토마토 주스, 토마토케첩, 토마토소스, 칠리소스, 토마토 퓨레, 토마토 페이스트, 토마토 과즙음료 및 고형 토마토에 대해서는 사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에서 정하는 바에 따라 표시한다. ① 토마토 착즙 및 농축 토마토는 '토마토'라고 표시할 수 있다. ② ①에 규정된 것 이외의 것은 가장 일반적인 명칭으로 표시한다. 2) 토마토 믹스 주스에 대해서는 사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에서 정하는 바에 따라 표시한다. ① 토마토 주스의 경우에는 '토마토 주스'라고 표시한다. 단, 농축 토마토를 희석하여 제조한 토마토 주스의 경우에는 '토마토 주스(농축 토마토 환원)' 또는 '토마토 주스(농축 환원)'라고 표시한다. ② 채소류를 착즙한 것 또는 이를 농축한 것에 대해서는 '채소 주스'라는 문구 다음에 괄호를 붙이고 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '셀러리', '셀러리(농축 환원)', '당근', '파슬리(분말 환원)' 등으로 표시한다.												

건조 표고버섯	명칭	'건조 표고버섯'으로 표시한다. 단, 얇게 썬 것인 경우에는 명칭 다음에 괄호를 하고 '슬라이스'로 표시하고, 동고 이외의 건조 표고버섯의 혼입된 양이 중량의 30% 이하인 경우에는 '건조 표고버섯(동고)'로, 향신 이외의 건조 표고버섯의 혼입된 양이 중량의 30% 이하인 경우에는 '건조 표고버섯(향신)'으로 표시할 수 있다.
	원재료명	'표고버섯'으로 표시한다. 단 원목 재배인 경우에는 '원목', 균상재배인 경우에는 '균상', 원목 재배 및 균상 재배로 생산한 표고버섯을 혼합한 경우에는 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '원목·균상' 또는 '균상·원목'으로, '표고버섯'이라는 글자 다음에 괄호를 하고 표시한다.
농 산 물 절 임 (漬物)	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 단무지 절임인 경우에는 '단무지 절임', 단무지 절임 이외의 농산물 찹겨 절임류인 경우에는 '찹겨 절임', 후쿠진즈케(ふくじん漬け)인 경우에는 '후쿠진즈케(ふくじん漬け)', 후쿠진즈케(ふくじん漬け) 이외의 농산물 간장 절임류인 경우에는 '간장 절임', 나라즈케(なら漬け)인 경우에는 '나라즈케(なら漬け)', 기자미 나라즈케인 경우에는 '기자미 나라즈케', 와사비즈케인 경우에는 '와사비즈케', 산카이즈케(山海漬け)인 경우에는 '산카이즈케(山海漬け)', 나라즈케(なら漬け), 기자미 나라즈케(なら漬け), 와사비즈케 및 산카이즈케(山海漬け) 이외의 농산물 술지게미 절임류인 경우에는 '술지게미절임', 염교 식초 절임인 경우에는 '염교식초절임' 또는 '염교미림절임', 생강 식초 절임인 경우에는 '생강식초절임' 또는 '생강미림절임', 염교식초절임 및 생강식초절임 이외의 농산물 식초 절임류인 경우에는 '식초절임', 매실 절임인 경우에는 '매실절임'(고우메(小梅)를 사용한 것인 경우에는 '고우메즈케')으로, 우메보시인 경우에는 '우메보시'(고우메를 사용한 경우에는 '고우메보시')로, 조미 매실 절임인 경우에는 '조미매실절임'(고우메를 사용한 경우에는 '조미고우메절임'), 조미 우메보시인 경우에는 '조미우메보시'(고우메를 사용한 경우에는 '조미고우메보시'), 매실 절임 및 우메보시와 조미매실절임 및 조미우메보시 이외의 농산물 소금 절임류인 경우 '소금절임'으로, 농산물 된장 절임류인 경우에는 '된장절임', 농산물 겨자 절임류인 경우에는 '겨자절임', 무얼절이인 경우에는 '무얼절이', 무얼절이 이외의 농산물 누룩 절임류인 경우에는 '누룩절임'으로, 농산물 전국 절임인 경우에는 '전국절임', 배추김치인 경우에는 '배추김치' 또는 '김치', 배추 이외의 농산물 김치인 경우에는 '농산물김치'로, 이들 외의 농산물 붉은 고추 절임인 경우에는 '붉은고추절임'으로, 이들 외의 농산물 절임류인 경우에는 '절임'으로 표시한다. 단, 후쿠진즈케(ふくじん漬け), 기자미나라즈케(刻みなら漬け), 와사비즈케, 산카이즈케(山海漬け), 염교초절임, 매실절임, 우메보시, 조미매실절임, 조미우메보시, 농산물 겨자 절임류 및 농산물 전국 절임류 이외의 농산물 절임 중 얇게 저미기 또는 채 썰기 혹은 작게 썰기한 것(농산물 붉은 고추 절임류인 경우, 주원료인 것에 한함)인 경우 명칭 다음에 괄호를 하고 '얇게 저미기' 또는 '채썰기'로 표시한다. 2) 1종류의 원재료를 절인 것(배추김치 및 배추 이외의 농산물 김치를 제외)인 경우 1)의 규정에 관계없이 가장 일반적인 명칭을 붙여 '오이간장절임', '오이초절임', '오이된장절임' 등으로 표시할 수 있다. 3) 배추 이외의 농산물 김치인 경우 1)의 규정에 관계없이 주원료의 가장 일반적인 명칭에 따라 '오이김치', '무김치', '마늘김치' 등으로 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음 1) 및 2)의 순서로 각각 1) 및 2)에서 정하는 바에 따라 표시한다. 1) 절인 원재료는 '무', '가지', '생강', '작두콩', '연근', '차즈기' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 2) 절인 원재료 이외의 원재료는 '절임 원재료'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '찹겨', '식염', '고추', '다시마', '게즈리부시' 등 가장 일반적인 명칭을 사

		용하여, 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.
잼류	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 잼 중 1종류의 과일 등을 사용한 경우에는 해당 과일 등의 명칭을 붙여서 '딸기잼', '사과잼', '살구잼' 등으로 표시하고, 2종류 이상의 과일 등을 사용한 경우에는 '믹스 잼'으로 표시한다. 2) 마멀레이드인 경우 '마멀레이드'로 표시하고, 젤리인 경우 '젤리'로 표시한다. 3) 프리저브 스타일인 경우 1)의 규정에 따라 표시하는 글자 다음에 '(프리저브 스타일)'로 표시할 수 있다.
건 면류	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 데노베보시소바(手延べ干しそば) 이외의 건 메밀인 경우 '건 메밀' 또는 '메밀'으로 표시한다. 2) 데노베보시멘(手延べ干しめん) 이외의 건 면인 경우 '건면'으로 표시한다. 단, 긴지름을 1.7mm 이상으로 성형한 경우에는 '건 우동' 또는 '우동'으로, 긴지름을 1.3mm 이상 1.7mm 미만으로 성형한 경우에는 '냉국수용 건면(干しひやむぎ)', '냉국수용 면(ひやむぎ)' 또는 '얇은 우동'으로, 긴지름을 1.3mm 미만으로 성형한 경우에는 '건소면' 또는 '소면'으로, 폭을 4.5mm 이상으로 하고 두께를 2.0mm 미만의 띠 모양으로 성형한 경우에는 '건히라면(干しひらめん)', '히라면', '기시면(きしめん)' 또는 '히모카와(ひもかわ)'로, 견수(梶水)를 사용한 경우에는 '건중화면' 또는 '중화면'으로 표시할 수 있다. 3) 데노베보시소바인 경우에는 '데노베보시소바(手延べ干しそば)' 또는 '데노베소바(手延べそば)'으로 표시한다. 4) 데노베보시멘인 경우에는 '데노베보시멘(手延べ干しめん)'으로 표시한다. 단, 긴지름이 1.7 mm 이상으로 성형한 경우에는 '데노베우동(手延べうどん)'으로, 긴지름이 1.7mm 미만으로 성형한 경우에는 '데노베냉국수면(手延べひやむぎ)' 또는 '데노베소면(手延べそうめん)'으로, 폭을 4.5mm 이상 두께를 2.0mm 미만의 띠 모양으로 성형한 경우에는 '데노베히라면(手延べひらめん)', '데노베기시면(手延べきしめん)' 또는 '손으로 편 데노베히모카와(手延べひもかわ)'로, 견수(梶水)를 사용한 경우에는 '데노베 건 중화면(手延べ干し中華めん)' 또는 '데노베중화면(手延べ中華めん)'으로 표시할 수 있다.
마카로니류	명칭	'마카로니류'로 표시한다. 단 마카로니류 중 2.5mm 이상 두께의 관 모양 또는 기타 모양(막대 모양 또는 띠 모양을 제외)으로 성형한 경우 '마카로니'로, 1.2mm 이상 두께의 막대 모양 또는 2.5mm 미만 두께의 관 모양으로 성형한 경우에는 '스파게티'로 표시할 수 있다.
빵류	명칭	식빵의 경우 '식빵'으로 과자빵의 경우 '과자빵'으로, 기타 빵의 경우 '빵'으로 표시한다. 단 기타 빵 중 빵 반죽을 압연하고 이를 절단, 성형한 것을 구운 경우에는 '커팅빵'으로 표시할 수 있다.
냉동 두부	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) '냉동 두부', '고야두부(高野豆腐)' 또는 '시미두부(凍み豆腐)'로 표시한다. 2) 1)에서 규정하는 명칭의 글자 다음에 괄호를 하고 주사위 모양 썰기, 얇게 썰기, 기타 모양으로 자른 것, 분말화한 것 및 찌개진 것인 경우에는 '주사위 모양', '분말' 등 그 형태를 표시하고, 조미료를 첨부한 경우에는 '조미료 첨부'로 표시한다. 단 용기포장을 통해 내용물이 보이는 경우에는 모양 표시를 생략할 수 있다.
햄류	명칭	뼈 있는 햄의 경우에는 '뼈 있는 햄'으로, 본리스햄(Boneless ham)의 경우에는 '본리스햄(Boneless ham)'으로, 로스 햄의 경우에는 '로스 햄', 숄더 햄의

		경우에는 '솔더 햄', 벨리 햄의 경우에는 '벨리 햄', 락스 햄의 경우에는 '락스 햄'으로 표시한다.
프레스 햄	명칭	'프레스 햄'으로 표시한다.
소시지	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 가열 소시지 보로니아 소시지의 경우에는 '보로니아 소시지'로, 프랑크푸르트 소시지의 경우에는 '프랑크푸르트 소시지', 비엔나소시지의 경우에는 '비엔나소시지', 리오나 소시지의 경우에는 '리오나 소시지', 레바 소시지의 경우에는 '레바 소시지', 레바 페이스트의 경우에는 '레바 페이스트'로 표시하고, 보로니아 소시지, 프랑크푸르트 소시지, 비엔나소시지, 리오나 소시지, 레바 소시지 및 레바 페이스트 이외의 가열 소시지의 경우에는 '가열 소시지'로 표시한다. 단, 한 종류의 가축 혹은 가금 또는 이와 같은 종류의 원료장기류를 사용하고 원료 어육류를 첨가하지 않은 보로니아 소시지, 프랑크푸르트 소시지 또는 비엔나소시지의 경우에는 각각 '○○ 소시지(보로니아)', '○○ 소시지(프랑크푸르트)' 또는 '○○ 소시지(비엔나)'(○○는 '포크' '비프', '치킨' 등 식육의 종류로 한다)로 표시할 수 있다. 2) 반건조 및 건조 소시지 반건조 소시지의 경우에는 '반건조 소시지'로, 건조 소시지의 경우에는 '건조 소시지'로 표시한다. 단 원료축육류로 돼지고기만, 돼지고기 및 소고기 또는 소고기만을 사용한 반건조 소시지 또는 건조 소시지의 경우에는 각각 '소프트 살라미 소시지' 또는 '살라미 소시지'로 표시한다. 3) 가압가열 소시지 ① '가압가열 소시지'로 표시한다. ② 가압가열 소시지로 보로니아 소시지, 프랑크푸르트 소시지, 비엔나소시지 또는 리오나 소시지에 해당하는 경우에는, ①의 규정에 관계없이 '가압가열 보로니아 소시지', '가압가열 프랑크푸르트 소시지', '가압가열 비엔나 소시지' 또는 '가압가열 리오나 소시지'로 표시할 수 있다. 4) 무염지 소시지 ① '무염지 소시지'로 표시한다. ② 무염지 소시지로 보로니아 소시지, 프랑크푸르트 소시지 또는 비엔나소시지에 해당하는 경우에는 ①의 규정에 관계없이 '무염지 보로니아 소시지', '무염지 프랑크푸르트 소시지' 또는 '무염지 비엔나 소시지'로 표시할 수 있다. ③ 무염지 소시지이며 가압가열 살균한 경우에는 ① 및 ②에서 정하는 표시 글자 앞에 '가압가열'이라고 표시한다.
혼합 소시지	명칭	'혼합 소시지'로 표시한다. 단, 가압가열 혼합 소시지인 경우에는 '가압가열 혼합 소시지'로 표시한다.
베이컨류	명칭	베이컨인 경우에는 '베이컨'으로 로인베이컨인 경우에는 '로인베이컨', 솔더 베이컨인 경우에는 '솔더 베이컨'으로 표시한다.
축 산 물 통 조 림 및 축산물 병조림	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 콘드미트 통조림 또는 콘드미트 병조림 콘드비프를 담은 경우에는 '콘드비프'로, 콘드비프 이외의 콘드미트를 담은 경우에는 '콘드미트'로 표시한다. 단 소고기와 말고기를 병용한 것(소고기의 중량이 소고기와 말고기의 합계중량의 20% 이상인 것에 한함)을 담은 경우에는 '뉴 콘드미트(ニューコンドミート)' 또는 '뉴 콘드미트(ニューコンミート)'로 표시할 수 있다.

		2) 1)에 기재한 것 이외의 것 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 표시한다.
니 보 시 어류(煮干 し魚類)	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) '니보시어류'로 표시한다. 단 '니보시어류'라는 표시 다음에 괄호를 하고 어종명을 표시할 수 있다. 2) 1)의 규정에 관계없이 몸길이(물고기 주둥이부터 꼬리 지느러미까지의 길이를 말한다)가 대략 3cm(까나리인 경우에는 대략 5cm) 이하인 니보시어류를 포장한 경우에는 '시라스보시(しらす干し)', '지리멘(ちりめん)' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시할 수 있다.
어 육 햄 및 어육 소시지	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 어육 햄의 경우에는 '어육 햄' 또는 '피시 햄'으로, 보통 어육 소시지인 경우에는 '어육 소시지' 또는 '피시 소시지'로, 특종 어육 소시지인 경우에는 '특종 어육 소시지' 또는 '특종 피시 소시지'로 표시한다. 2) 1)의 규정에 관계없이 햄버거풍 특종 어육 소시지인 경우에는 '특종 어육 소시지(햄버거풍)' 또는 '특종 피시 소시지(햄버거풍)'로 표시한다.
게즈리부 시	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 어류 1종류의 가래부시만을 사용한 경우에는 '○○ 가래부시 게즈리부시' 또는 '○○ 가래부시 게즈리'로 표시하고, '○○'에는 '참치', '가다랑어' 등의 가래부시에 사용 한 어류의 명칭을 표시한다. 2) 어류 1종류의 후시, 니보시 또는 압착 니보시를 사용한 경우에는, '○○ 게즈리부시'로 표시하고 '○○'에는 '가다랑어', '물치다랑어' '정어리' 등의 후시, 니보시 또는 압착 니보시에 사용한 어류의 명칭을 표시한다. 3) 어류 1종류의 후시, 니보시 또는 압착 니보시를 깎은 것과 가래부시를 깎은 것을 혼합한 경우에는 '○○ 게즈리부시'로 표시하고 '○○'는 '가다랑어', '정어리' 등의 후시, 니보시 또는 압착 니보시에 사용한 어류의 명칭을 표시한다. 4) 어류 2종류 이상의 후시, 가래부시, 니보시 또는 압착 니보시를 사용한 경우에는 '혼합 게즈리부시'로 표시한다. 5) 게즈리부시의 경우에는 1)에서 4)까지에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고, 얇게 깎은 경우에는 '얇게 깎음'으로, 두껍게 깎은 경우에는 '두껍게 깎음'으로, 실 깎기인 경우에는 '실 깎기'로, 파편의 경우에는 '파편으로', 깎은 가루가 25% 이상 포함된 것(깎은 가루만인 것을 제외)인 경우에는 '분말 혼합'으로, 깎은 가루만인 경우에는 '분말'로 표시한다. 단 '얇게 깎음'이라는 글자 및 여기에 붙은 괄호와 5g 이하의 용기에 담은 것에서 '파편'이라는 글자 및 괄호는 생략할 수 있다. 6) 5)의 규정에 관계없이 외관을 통해 내용물의 모양을 쉽게 확인할 수 있는 경우에는 '두껍게 깎음', '실 깎기', '파편' 및 '분말'이라는 글자와 여기에 붙이는 괄호는 생략할 수 있다.
성게 가공품	명칭	쓰부 성게인 경우에는 '쓰부 성게', 네리 성게인 경우에는 '네리 성게'로 표시한다.
뱀 장 어 가공품(수 입품 이 외의 것 에 한함)	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 뱀장어인 경우 '뱀장어' 등으로 뱀장어의 명칭으로 표시한다. 2) 뱀장어 이외의 원재료인 경우에는 '간장', '미림' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다.

건조 미역	명칭	'건조 미역' 또는 '건미역'으로 표시한다.
	원재료명	'미역'으로 표시한다. 단 살짝 데친 염장 미역의 소금기를 충분히 뺀 것을 건조시킨 경우에는 살짝 데친 염장 미역을 사용했음을 표시한다.
염장 미역	명칭	염장 미역인 경우에는 '염장 미역'으로, 살짝 데친 염장 미역인 경우에는 '살짝 데친 염장 미역'으로 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 미역인 경우에는 '미역'으로 표시한다. 단 건조 미역을 물에 불려서 염장 미역을 제조한 것의 경우에는 건조 미역을 사용했음을 표시한다. 2) 미역 이외의 원재료의 경우에는 '소금' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다.
된장	명칭	쌀된장인 경우에는 '쌀된장'으로, 보리된장인 경우에는 '보리된장'으로, 콩된장인 경우에는 '콩된장'으로, 조합된장인 경우에는 '조합된장'으로 표시한다. 단, 풍미 원료를 추가한 것으로 풍미 원료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 조미의 목적으로 사용되는 첨가물 원재료에서 차지하는 중량 비율을 웃도는 경우에는 '쌀된장' 등의 글자 다음에 괄호를 하고 '육수 첨가'로 표시한다.
간장	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 진간장으로 본양조방식을 따른 것은 '진간장(본양조)'으로, 혼합양조방식을 따른 것은 '진간장(혼합양조)'으로, 혼합방식을 따른 것은 '진간장(혼합)'으로 표시한다. 2) 연간장으로 본양조방식을 따른 것은 '연간장(본양조)'으로, 혼합양조방식을 따른 것은 '연간장(혼합양조)'으로, 혼합방식을 따른 것은 '연간장(혼합)'으로 표시한다. 3) 다마리(たまり)간장으로 본양조방식을 따른 것은 '다마리간장(본양조)'으로, 혼합양조방식을 따른 것은 '다마리간장(혼합양조)'으로, 혼합방식을 따른 것은 '다마리간장(혼합)'으로 표시한다. 4) 사이시코미(さいしこみ)간장으로 본 양조방식을 따른 것은 '사이시코미간장(본양조)'으로, 혼합양조방식을 따른 것은 '사이시코미간장(혼합양조)'으로, 혼합방식을 따른 것은 '사이시코미간장(혼합)'으로 표시한다. 5) 백간장으로 본양조방식을 따른 것은 '백간장(본양조)'으로 혼합양조방식을 따른 것은 '백간장(혼합양조)'으로 혼합방식을 따른 것은 '백간장(혼합)'으로 표시한다. 6) 1)부터 5)까지에 규정하는 것 이외의 간장으로 본양조방식을 따른 것은 '간장(본양조)'으로, 혼합양조방식을 따른 것은 '간장(혼합양조)'으로, 혼합방식을 따른 것은 '간장(혼합)'으로 표시한다.
우스터 소 스류	명칭	우스터소스의 경우에는 '우스터소스'로, 중농(中濃)소스의 경우에는 '중농(中濃)소스'로, 농후 소스의 경우에는 '농후 소스'로 표시한다. 단, 무염 가용성 고형분이 33% 이상인 우스터소스의 경우에는 '우스터소스(진한맛(濃口))'로 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 채소 및 과일은 '채소·과일'(채소만인 경우에는 '채소'로 한다)이라는 문구

		다음에 괄호를 붙이고, 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '양파', '당근', '토마토', '사과', '대추야자' 등 가장 일반적인 명칭으로 표시한다. 단, 표시하는 채소 및 과일의 명칭이 4종류 이상인 경우에는 비율이 높은 것부터 순서대로 3종류의 명칭을 표시하고, 그 외의 명칭은 '기타'로 표시할 수 있다. 2) 1)에 열거된 것 이외의 것 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 표시한다.																		
드레싱 및 드레싱 타입 조미료	명칭	마요네즈의 경우에는 '마요네즈'로, 샐러드 크림 드레싱의 경우에는 '샐러드 크림 드레싱' 또는 '드레싱'으로, 마요네즈 및 샐러드 크림 드레싱 이외의 반 고체상 드레싱의 경우에는 '반고체상 드레싱' 또는 '드레싱'으로, 유화 액상 드레싱의 경우에는 '유화 액상 드레싱' 또는 '드레싱'으로, 분리 액상 드레싱의 경우에는 '분리 액상 드레싱' 또는 '드레싱'으로, 드레싱 타입 조미료의 경우에는 '드레싱 타입 조미료'로, 논 오일 드레싱의 경우에는 '드레싱 타입 조미료' 또는 '논 오일 드레싱'으로 표시한다.																		
식초	명칭	쌀 식초의 경우에는 '식초'로, 쌀 흑초의 경우에는 '쌀흑초', 보리 흑초의 경우에는 '보리흑초', 쌀 식초, 쌀 흑초 및 보리 흑초 이외의 곡물 식초의 경우에는 '곡물식초'로, 사과 식초의 경우에는 '사과식초', 포도 식초의 경우에는 '포도식초', 사과 식초 및 포도 식초 이외의 과일 식초의 경우에는 '과일식초'로, 곡물 식초 및 과일 식초 이외의 양조 식초의 경우에는 '양조식초'로, 합성 식초의 경우에는 '합성식초'라 표시한다. 단, 양조 식초 중 곡류(고구마, 감자 또는 호박을 양조 식초의 원료로 하는 경우에는 누룩에 사용하는 곡류를 제외. 이하 이 항에서 동일) 및 과일을 사용하지 않는 경우에는 1종류의 채소, 기타 농산물 또는 꿀(각각 다음 표에 규정하는 것에 한함)을 각각 다음 표에 규정하는 중량 이상 사용하며, 사용한 원재료 중 해당 채소, 기타 농산물 또는 꿀의 중량 비율이 가장 높은 경우에는 '양조식초(□□식초)' (□□는 해당 채소, 기타 농산물 또는 꿀의 명칭으로 한다)로, 양조 식초 중 곡류, 과일, 기타 농산물 및 꿀을 사용하지 않는 것으로 2종류 이상의 채소를 사용하고 그 중 1종류 이상의 채소를 표에 규정하는 중량 이상 사용하며 사용한 원재료 중 채소의 중량 비율이 가장 높은 경우에는 '양조식초(채소식초)'로 표시할 수 있다. <table><tr><td>채소, 기타 농산물 및 꿀의 종류</td><td>양조 식초 1L당 사용량</td></tr><tr><td>고구마</td><td>80g</td></tr><tr><td>감자</td><td>130g</td></tr><tr><td>호박</td><td>260g</td></tr><tr><td>양파</td><td>300g</td></tr><tr><td>당근</td><td>330g</td></tr><tr><td>토마토</td><td>570g</td></tr><tr><td>사탕수수</td><td>110g(착즙 중량으로 한다)</td></tr><tr><td>꿀</td><td>30g</td></tr></table>	채소, 기타 농산물 및 꿀의 종류	양조 식초 1L당 사용량	고구마	80g	감자	130g	호박	260g	양파	300g	당근	330g	토마토	570g	사탕수수	110g(착즙 중량으로 한다)	꿀	30g
채소, 기타 농산물 및 꿀의 종류	양조 식초 1L당 사용량																			
고구마	80g																			
감자	130g																			
호박	260g																			
양파	300g																			
당근	330g																			
토마토	570g																			
사탕수수	110g(착즙 중량으로 한다)																			
꿀	30g																			
풍미조미료	명칭	'풍미조미료'로 표시한다. 단, 표1의 계산식에 따라 산출한 표2의 좌측 란의 풍미 원료 배합률이 8.3% 이상인 경우에는 동 표 우측 란의 종류명을 '풍미조미료'라는 글자 다음에 괄호를 하고 표시한다. 표1 <table><tr><td>계산식</td></tr><tr><td>(사용하는 분말의 풍미원료 중량(g) × 사용하는 분말의 풍미원료의 고건물</td></tr></table>	계산식	(사용하는 분말의 풍미원료 중량(g) × 사용하는 분말의 풍미원료의 고건물																
계산식																				
(사용하는 분말의 풍미원료 중량(g) × 사용하는 분말의 풍미원료의 고건물																				

		(固乾物) 함유량(%)+사용하는 추출물 또는 추출 농축물의 품미원료 중량(g) × 사용하는 추출물 또는 추출 농축물의 품미원료의 고건물 함유율(%) ÷ 제품의 내용량(g)×100 표2 <table><tr><th>품미원료</th><th>종류명</th></tr><tr><td>가쓰오부시 분말과 가쓰오부시 및 가다랑어 추출물 또는 추출 농축물</td><td>가다랑어</td></tr><tr><td>가쓰오부시 및 물치다랑어부시의 분말과 가쓰오부시, 가다랑어, 물치다랑어부시 및 물치다랑어의 추출물 또는 추출 농축물</td><td>가다랑어 등</td></tr><tr><td>물치다랑어부시의 분말과 물치다랑어부시 및 물치다랑어의 추출물 또는 추출 농축물</td><td>물치다랑어</td></tr><tr><td>고등어부시의 분말과 고등어부시 및 고등어 추출물 또는 추출 농축물</td><td>고등어</td></tr><tr><td>전갱이부시 분말 및 추출물 또는 추출 농축물</td><td>전갱이</td></tr><tr><td>정어리부시의 분말 및 추출물 또는 추출 농축물</td><td>정어리</td></tr><tr><td>자숙·건조 정어리와 자숙·건조 날치 분말 및 추출물 또는 추출 농축물</td><td>자숙·건조</td></tr><tr><td>구운 날치 분말 및 추출물 또는 추출 농축물</td><td>구운 날치</td></tr><tr><td>가리비 분말과 자숙·건조 가리비 및 가리비 추출물 또는 추출 농축물</td><td>가리비</td></tr><tr><td>자숙·건조 관자 분말, 자숙·건조 관자 및 관자 추출물 또는 추출 농축물</td><td>관자</td></tr><tr><td>다시마 분말 및 추출물 또는 추출 농축물</td><td>다시마</td></tr><tr><td>건조 표고버섯 분말과 건조 표고버섯 및 표고버섯 추출물 또는 추출 농축물</td><td>표고버섯</td></tr></table>	품미원료	종류명	가쓰오부시 분말과 가쓰오부시 및 가다랑어 추출물 또는 추출 농축물	가다랑어	가쓰오부시 및 물치다랑어부시의 분말과 가쓰오부시, 가다랑어, 물치다랑어부시 및 물치다랑어의 추출물 또는 추출 농축물	가다랑어 등	물치다랑어부시의 분말과 물치다랑어부시 및 물치다랑어의 추출물 또는 추출 농축물	물치다랑어	고등어부시의 분말과 고등어부시 및 고등어 추출물 또는 추출 농축물	고등어	전갱이부시 분말 및 추출물 또는 추출 농축물	전갱이	정어리부시의 분말 및 추출물 또는 추출 농축물	정어리	자숙·건조 정어리와 자숙·건조 날치 분말 및 추출물 또는 추출 농축물	자숙·건조	구운 날치 분말 및 추출물 또는 추출 농축물	구운 날치	가리비 분말과 자숙·건조 가리비 및 가리비 추출물 또는 추출 농축물	가리비	자숙·건조 관자 분말, 자숙·건조 관자 및 관자 추출물 또는 추출 농축물	관자	다시마 분말 및 추출물 또는 추출 농축물	다시마	건조 표고버섯 분말과 건조 표고버섯 및 표고버섯 추출물 또는 추출 농축물	표고버섯
품미원료	종류명																											
가쓰오부시 분말과 가쓰오부시 및 가다랑어 추출물 또는 추출 농축물	가다랑어																											
가쓰오부시 및 물치다랑어부시의 분말과 가쓰오부시, 가다랑어, 물치다랑어부시 및 물치다랑어의 추출물 또는 추출 농축물	가다랑어 등																											
물치다랑어부시의 분말과 물치다랑어부시 및 물치다랑어의 추출물 또는 추출 농축물	물치다랑어																											
고등어부시의 분말과 고등어부시 및 고등어 추출물 또는 추출 농축물	고등어																											
전갱이부시 분말 및 추출물 또는 추출 농축물	전갱이																											
정어리부시의 분말 및 추출물 또는 추출 농축물	정어리																											
자숙·건조 정어리와 자숙·건조 날치 분말 및 추출물 또는 추출 농축물	자숙·건조																											
구운 날치 분말 및 추출물 또는 추출 농축물	구운 날치																											
가리비 분말과 자숙·건조 가리비 및 가리비 추출물 또는 추출 농축물	가리비																											
자숙·건조 관자 분말, 자숙·건조 관자 및 관자 추출물 또는 추출 농축물	관자																											
다시마 분말 및 추출물 또는 추출 농축물	다시마																											
건조 표고버섯 분말과 건조 표고버섯 및 표고버섯 추출물 또는 추출 농축물	표고버섯																											
건조수프	명칭	건조 콘소메인 경우에는 '건조수프(콘소메)'로, 건조 포타주인 경우에는 '건조수프(포타주)'로, 기타 건조 수프인 경우에는 '건조수프'로 표시한다. 단, 기타 건조 수프인 경우에는 '건조수프(중화풍)', '건조수프(일본풍)' 등으로 수프의 특성을 나타내는 용어를 표시할 수 있다.																										
식용 식물 유지	명칭	그 내용을 나타내는 일반적인 식물성 유지의 명칭에 '식용'이라는 문구를 붙여 표시한다. 또한, 식용 혼합유의 경우에는 '식용 혼합유'로, 향미 식용유의 경우에는 '향미 식용유'로 표시한다. 단, 향미 식용유의 경우에는 '라유' 등으로 표시할 수 있다.																										
마가린류	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 마가린의 경우에는 '마가린'으로 표시한다. 단 유동 형태인 경우에는 명																										

		칭 다음에 괄호를 하고 '유동 형태(流動狀)'로 표시한다. 2) 팻 스프레드의 경우에는 '팻 스프레드'로 표시한다. 단, 유동 형태인 경우에는 명칭 다음에 괄호를 하고 '유동 형태'로 표시하고, 풍미원료를 첨가한 경우에는 '풍미 팻 스프레드'로 표시하고 당류 또는 꿀을 첨가한 경우에는 명칭 다음에 괄호를 하고 '가당'으로 표시한다.
레 토 르 트 파 우 치 식품	내용량	제3조 제1항 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에 규정하는 것 외에 소스를 첨가한 것의 경우에는 내용중량 및 소스를 제외한 고형량을 g 또는 kg의 단위로 단위를 명기해서 표시한다.
과 일 음 료	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 과일 주스이며 과일 착즙만 사용한 것(파인애플의 경우 펙틴을, 사과, 포도, 복숭아, 서양 배, 일본 배 및 바나나의 경우에는 L-아스코르빈산 및 L-아스코르빈산나트륨을 사용한 것을 포함)의 경우에는 '○○주스(스트레이트)'로, 환원 과즙을 사용한 경우에는 '○○주스(농축환원)'으로, 그 이외의 경우에는 '○○주스'로 표시하고, '○○'에는 사용한 과일의 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 과립을 첨가한 경우에는 '○○ 주스'라는 문구 앞에 괄호를 하고 '과립 함유'라고 표시하고, 설탕류 또는 꿀을 첨가한 경우에는 '○○ 주스(농축 환원)' 또는 '○○ 주스'라는 문구 다음에 괄호를 하고 '가당'이라고 표시하고, 이산화탄소를 압입한 경우에는 명칭의 맨 끝에 괄호를 하고 '탄산가스 함유'라고 표시한다. 2) 과일 믹스 주스로 과일 착즙만 사용한 것(파인애플의 경우 펙틴을, 사과, 포도, 복숭아, 서양 배, 일본 배 및 바나나의 경우에는 L-아스코르빈산 및 L-아스코르빈산나트륨을 사용한 것을 포함)의 경우에는 '과일 믹스 주스(스트레이트)'로, 환원과즙을 사용한 경우에는 '과일믹스주스(농축환원)'로, 그 이외의 경우에는 '과일믹스주스'로 표시한다. 단, 과립을 첨가한 경우에는 '과일믹스주스'라는 글자 앞에 괄호를 하고 '과립 함유'라고 표시하고 설탕류 또는 꿀을 첨가한 경우에는 '과일믹스주스(농축환원)' 또는 '과일믹스주스'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '가당'으로 표시하며, 이산화탄소를 압입(壓入)한 경우에는 명칭 마지막에 괄호를 하고 '탄산가스입'으로 표시한다. 3) 과일·채소 믹스 주스의 경우 '과일·채소믹스주스'로 표시하고 과립을 첨가한 경우에는 '과일·채소믹스주스'라는 글자 앞에 괄호를 하고 '과립 함유'로 표시한다. 단, 설탕류 또는 꿀을 첨가한 경우에는 '과일·채소믹스주스'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '가당'이라 표시하고 이산화탄소를 압입(壓入)한 경우에는 명칭 맨 끝에 괄호를 하고 '탄산가스입'으로 표시한다. 4) 1)에서 3)까지에 규정하는 명칭의 글자 다음 또는 맨 끝에 '(농축환원)', '(가당)' 또는 '(탄산가스입)'으로 2개 이상 표시해야 하는 경우에는 '(농축환원·가당)' 등으로 표시할 수 있다. 5) 과즙함유 음료의 경우에는 '○○%△△과즙함유 음료'로 표시한다. 이 경우 환원과즙 또는 환원과즙 및 과일 착즙을 희석해서 제조한 것으로 1종류의 과일을 사용한 경우 '○○'에는 당용굴절계시도의 별표 제3의 과일 음료 항 표3(이하 이 항에서 '표3'이라 한다)의 당용굴절계시도의 기준(레몬, 라임, 매실 및 카보스의 경우는 산도에 대해 별표 제3의 과일 음료 항 표4(이하 이 항에서 '표4'라고 한다)의 산도 기준)에 대한 비율을, '△△'에는 사용한 과일의 가장 일반적인 명칭을 표시하고 2종류 이상의 과일을 사용한 경우 '○○'에는 당용굴절계시도 또는 산도의 사용한 과일의 착즙 및 환원과즙의 배합 비율에 따라 표3 또는 표4의 기준을 안분한 것을 합계해서 산출한 기준에 대한 비율을, '△△'에는 '혼합'으로 표시하고 과일 착즙을 희석해서 제조한 경우 '○○'에는 과일 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을, '△△'에는 1종류의 과일을 사용한 경우에는 사용한 과일의 가장 일반적인 명칭을, 2종류 이상의 과일을 사용한 경우에는 '혼합'으로 표시한다.

		6) 5)의 규정에 관계없이 과즙함유 음료이며 과립을 첨가한 경우에는 '○ ○%△△과즙함유음료'라는 글자 앞에 괄호를 하고 '과립함유'로, 이산화탄소를 압입한 경우에는 '○○%△△과즙함유음료'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '탄산가스입'으로 표시한다. 7) 희석하여 음용으로 제공하는 과즙함유 음료의 경우에는 5)에서 정하는 명칭의 글자 앞에 '□배 희석 시'로 표시하고 □에는 희석 배수를 표시한다.
두유류	명칭	두유의 경우에는 '두유'로, 조제 두유의 경우에는 '조제두유'로, 두유음료의 경우에는 '두유음료'로 표시한다.
당근주스 및 당근 믹스주스	명칭	당근주스의 경우에는 '당근주스'로, 당근 믹스 주스의 경우에는 '당근믹스주스'로 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시할 수 있다. 1) 당근은 '당근'으로 표시한다. 단 농축 당근을 희석하여 제조한 경우에는 '농축당근' 또는 '당근(농축환원)'으로 표시한다. 2) 과일의 경우 '사과', '온주밀감', '레몬' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 당근 믹스 주스 중 과일을 파쇄해서 착즙 또는 걸러서 껍질 등을 제거하고 농축한 것을 희석하여 착즙상태로 되돌린 것을 사용한 것의 경우에는 '레몬(농축환원)' 등으로 표시한다. 3) 사용한 과일이 2종류 이상인 경우에는 2)의 본문 규정에 관계없이 '과일'이라는 글자 다음에 괄호를 하고 '사과, 레몬' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 4) 채소의 경우, '토마토', '시금치' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 당근 믹스 주스 중 채소를 파쇄해서 착즙 또는 걸러서 껍질 등을 제거한 것을 농축한 것을 희석하여 착즙 상태로 되돌린 것을 사용한 경우에는 '시금치(농축환원)', '파슬리(농축환원)' 등으로 표시한다. 5) 사용한 채소가 2종류 이상인 경우에는 4)의 본문 규정에 관계없이 '채소'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '토마토, 시금치' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 6) 당근, 과일, 채소 이외의 원재료의 경우에는 가장 일반적인 명칭을 표시한다.

별표 제5 (제3조 관련)

식품		명칭
토마토 가공품	토마토 주스	토마토 주스
	토마토 믹스 주스	토마토 믹스 주스
	토마토 케첩	토마토 케첩
건조 표고버섯	건조 표고버섯	건조 표고버섯
마카로니류	마카로니류	마카로니류
햄류	뼈 있는 햄	뼈 있는 햄
	본리스햄(Boneless ham)	본리스햄(Boneless ham)
	로스 햄	로스 햄
	숄더 햄	숄더 햄
	벨리 햄	벨리 햄
	락스 햄	락스 햄
프레스 햄	프레스 햄	프레스 햄
소시지	보로니아 소시지	보로니아 소시지
	프랑크푸르트 소시지	프랑크푸르크 소시지
	비엔나소시지	비엔나소시지
	리오나 소시지	리오나 소시지
	레바 소시지	레바 소시지
	레바 페이스트	레바 페이스트
	보로니아 소시지, 프랑크푸르트 소시지, 비엔나 소시지, 리오나 소시지, 레바 소시지 및 레바 페이스트 이외의 가열 소시지	가열 소시지
	반건조 소시지	반건조 소시지
	건조 소시지	건조 소시지
	원료 축육류로 돼지고기만, 돼지고기 및 소고기 또는 소고기만을 사용한 반건조 소시지	소프트 살라미 소시지
	원료 축육류로 돼지고기만, 돼지고기 및 소고기 또는 소고기만을 사용한 건조 소시지	살라미 소시지
	가압가열 소시지	가압가열 소시지
	무염지 소시지	무염지 소시지

혼합 소시지	혼합 소시지	혼합 소시지
	가압가열 혼합 소시지	가압가열 혼합 소시지
베이컨류	베이컨	베이컨
	로인베이컨	로인베이컨
	솔더 베이컨	솔더 베이컨
어육 햄 및 어육 소시지	어육 햄	어육 햄
		피시 햄
	보통어육 소시지 및 특종어육 소시지	어육 소시지
		피시 소시지
성게 가공품	쓰부 성게	쓰부 성게
	네리 성게	네리 성게
건조 미역	건조 미역	건조 미역
		건미역
염장 미역	염장 미역	염장 미역
	살짝 데친 염장 미역	살짝 데친 염장 미역
된장	쌀된장	쌀된장
	보리된장	보리된장
	콩 된장	콩 된장
	조합 된장	조합 된장
간장	진간장	진간장
	연간장	연간장
	다마리(たまり)간장	다마리(たまり)간장
	사이시코미(さいしこみ)간장	사이시코미(さいしこみ)간장
	백간장	백간장
	진간장, 연간장, 다마리(たまり)간장, 사이시코미(さいしこみ)간장 및 백간장 이외의 간장	간장
우스터소스류	우스터소스	우스터소스
	중농(中濃) 소스	중농(中濃) 소스
	농후 소스	농후 소스

드레싱 및 드레싱 타입 조미료	드레싱	드레싱
	마요네즈	마요네즈
	논 오일 드레싱	논 오일 드레싱
건조 수프	건조 콘소메	건조 수프
	건조 포타주	
	기타 건조 수프	
마가린류	마가린	마가린
	팻 스프레드	팻 스프레드
	풍미 팻 스프레드	풍미 팻 스프레드
두유류	두유	두유
	조제 두유	조제 두유
	두유 음료	두유 음료
당근 주스 및 당근 믹스 주스	당근 주스	당근 주스
	당근 믹스 주스	당근 믹스 주스

별표 제6 (제3조 관련)

감미료	감미료
착색료	착색료
보존료	보존료
증점제, 안정제, 겔화제 또는 증점안정제	주로 증점의 목적으로 사용되는 경우에는 증점제 또는 증점 안정제 주로 안정의 목적으로 사용되는 경우에는 안정제 또는 증점 안정제 주로 겔화의 목적으로 사용되는 경우에는 겔화제 또는 증점 안정제
산화방지제	산화방지제
발색제	발색제
표백제	표백제
항진균제 또는 항곰팡이제	항진균제 또는 항곰팡이제

별표 제7 (제3조 관련)

이스트 푸드	이스트 푸드
껌 베이스	껌 베이스
견수(梔水)	견수(梔水)
효소	효소
광택제	광택제
향료	향료
산미료	산미료
츄잉껌 연화제	연화제
조미료(감미료 및 산미료에 해당하는 것을 제외)	아미노산만으로 구성되는 경우에는 조미료(아미노산) 주로 아미노산으로 구성되는 경우(아미노산만으로 구성되는 경우를 제외)에는 조미료(아미노산 등) 핵산만으로 구성되는 경우에는 조미료(핵산) 주로 핵산으로 구성되는 경우(핵산만으로 구성되는 경우를 제외)에는 조미료(핵산 등) 유기산만으로 구성되는 경우에는 조미료(유기산) 주로 유기산으로 구성되는 경우(유기산만으로 구성되는 경우를 제외)에는 조미료(유기산 등) 무기염만으로 구성되는 경우에는 조미료(무기염) 주로 무기염으로 구성되는 경우(무기염만으로 구성되는 경우를 제외)에는 조미료(무기염 등)
두부용 응고제	두부용 응고제 또는 응고제
고미료	고미료
유화제	유화제
수소 이온 농도 조정제	수소 이온 농도 조정제 또는 pH 조정제
팽창제	팽창제, 팽창제, 베이킹파우더 또는 부풀리는 가루

별표 제8(제32조 관계)

이소티오시아네이트류

인돌 및 그 유도체

에테르류

에스터류

케톤류

지방산류

지방족 고급 알코올류

지방족 고급 알데하이드류

지방족 고급 탄화수소류

티오에테르류

티올류

테르펜계 탄화수소류

페놀 에테르류

페놀류

푸르푸랄 및 그 유도체

방향족 알코올류

방향족 알데하이드류

락톤류

별표 제9 (제3조, 제7조, 제9조, 제12조, 제21조, 제23조, 제26조, 제34조 관련)

영양성분 및 열량	표시 단위	측정 및 산출 방법	허용차 범위	○로 표시할 수 있는 양
단백질	g	질소 정량 환산법	±20%(단, 해당식품 100g 당 (청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 단백질의 양이 2.5g 미만인 경우에는 ±0.5g)	0.5g
지질	g	게르베르법 또는 용매 추출-중량법	±20%(단, 해당식품 100g당 (청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 지질의 양이 2.5g 미만인 경우에는 ±0.5g)	0.5g
포화지방산	g	가스크로마토그래프법	±20%(단, 해당식품 100g 당 (청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 포화지방산의 양 이 0.5g 미만인 경우에는 ±0.1g)	0.1g
n-3계 지방산	g	가스크로마토그래프법	±20%	
n-6계 지방산	g	가스크로마토그래프법	±20%	
콜레스테롤	mg	가스크로마토그래프법	±20%(단, 해당식품 100g 당 (청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 콜레스테롤의 양이 25mg 미만인 경우에는 ±5mg)	5mg
탄수화물	g	해당식품의 질량에서 단 백질, 지질, 회분 및 수분 의 양을 공제하여 산정 할 것. 이 경우에 단백질 및 지질의 양은 제1란의 구분에 따라 제3란에 기 재한 방법으로 측정하고, 회분 및 수분의 양은 다 음에 기재한 구분에 따라 다음에 정하는 방법으로 측정할 것. 1) 회분 아세트산 마그 네슘첨가회화법, 직접회 화법 또는 황산첨가회화법 2) 수분 칼-피셔법, 건조 조제법, 감압가열건조법, 상압가열건조법 또는 플라 스틱필름법	±20%(단, 해당식품 100g 당 (청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 탄수화물의 양이 2.5g 미만인 경우에는 ±0.5g)	0.5g

당질	g	해당식품의 질량에서 단백질, 지질, 식이섬유, 회분 및 수분의 양을 공제하여 산정할 것. 이 경우에 단백질, 지질 및 식이섬유의 양의 경우에는 제1란의 구분에 따라 제3란에 기재된 방법으로 측정하고 회분 및 수분의 양의 경우에는 탄수화물 항의 제3란의 1) 및 2)에 기재된 구분에 따라, 1) 및 2)에서 규정하는 방법으로 측정할 것	±20%(단, 해당식품 100g 당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 당질의 양이 2.5g 미만인 경우에는 ±0.5g)	0.5g
당 류 (단 당 류 또는 2당류로 당알코올이 아닌 것에 한함)	g	가스크로마토그래프법 또는 고속액체크로마토그래프법	±20%(단, 해당식품 100g 당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 당류의 양이 2.5g 미만인 경우에는 ±0.5g)	0.5g
식이섬유	g	프로스키법(プロスキー法) 또는 고속액체크로마토그래프법	±20%(단, 해당식품 100g 당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 식이섬유의 양이 2.5g 미만인 경우에는 ±0.5g)	0.5g
아연	mg	원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법	+50%, -20%	
칼륨	mg	원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법	+50%, -20%	
칼슘	mg	과망간산칼륨용량법, 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마 발광분석법	+50%, -20%	
크롬	μg	원자흡광광도법, 유도결합플라즈마발광분석법 또는 유도결합플라즈마질량법	+50%, -20%	
셀레늄	μg	형광광도법, 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마질량법	+50%, -20%	
철	mg	오르토페난트롤린흡광광도법, 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법	+50%, -20%	

구리	mg	원자흡광광도법 또는 유도 결합플라즈마발광분석법	+50%, -20%	
나트륨	mg(1000 mg 이상의 양을 표시하는 경우에는 g을 포함)	원자흡광광도법 또는 유도 결합플라즈마발광분석법	±20%(단, 해당식품 100g 당 (청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 나트륨의 양이 25mg 미만인 경우에는 ±5mg)	5mg
마그네슘	mg	원자흡광광도법 또는 유도 결합플라즈마발광분석법	+50%, -20%	
망간	mg	원자흡광광도법 또는 유도 결합플라즈마발광분석법	+50%, -20%	
몰리브덴	μg	유도 결합플라즈마질량분석법 또는 유도 결합플라즈마발광분석법	+50%, -20%	
아이오딘	μg	적정법, 가스크로마토그래프법 또는 유도 결합플라즈마질량법	+50%, -20%	
인	mg	바나도몰리브덴산(バナドモリブデン酸)흡광광도법, 몰리브덴블루흡광광도법 또는 유도 결합플라즈마발광분석법	+50%, -20%	
니아신	mg	고속액체크로마토그래프법 또는 미생물학적정량법	+80%, -20%	
판토텐산	mg	고속액체크로마토그래프법 또는 미생물학적정량법	+80%, -20%	
비오틴	μg	미생물학적정량법	+80%, -20%	
비타민 A	μg	고속액체크로마토그래프법 또는 흡광광도법	+50%, -20%	
비타민 B1	mg	고속액체크로마토그래프법 또는 티오크롬법	+80%, -20%	
비타민 B2	mg	고속액체크로마토그래프법 또는 루미플라빈법	+80%, -20%	
비타민 B6	mg	고속액체크로마토그래프법 또는 미생물학적정량법	+80%, -20%	

비타민 B12	μg	고속액체크로마토그래프법 또는 미생물학적정량법	+80%, -20%	
비타민 C	mg	2, 4-디니트로페닐히드라 진법, 인도페놀-자일렌법, 고속액체크로마토그래프법 또는 산화환원적정법	+80%, -20%	
비타민 D	μg	고속액체크로마토그래프법	+50%, -20%	
비타민 E	mg	고속액체크로마토그래프법	+50%, -20%	
비타민 K	μg	고속액체크로마토그래프법	+50%, -20%	
엽산	μg	미생물학적정량법	+80%, -20%	
열량	kcal	수정아트워터법	±20%(단, 해당식품 100g 당(청량음료수 등의 경우에 는 100ml당) 열량이 25kcal 미만인 경우에는 ±5kcal)	5kcal

별표 제10 (제2조 관련)

영양성분 및 열량	영양소 등 표시 기준값
단백질	85g
지질	70g
포화지방산	17g
n-3계 지방산	2.0g
n-6계 지방산	10.0g
탄수화물	320g
식이섬유	20g
아연	8.5mg
칼륨	2800mg
칼슘	700mg
크롬	10μg
셀레늄	28μg
철	6.5mg
구리	0.8mg
나트륨	2,700mg(단, 식염 상당량으로 환산한 경우 7.0g)
마그네슘	320mg
망간	3.2mg
몰리브덴	25μg
아이오딘	140μg
인	900mg
니아신	13mg
판토텐산	5.5mg
비오틴	50μg
비타민 A	770μg
비타민 B1	1.0mg
비타민 B2	1.4mg
비타민 B6	1.3mg
비타민 B12	4.0μg
비타민 C	100mg
비타민 D	9.0μg
비타민 E	6.5mg
비타민 K	150μg
엽산	240μg
열량	2200kcal

별표 제11(제2조, 제7조, 제9조, 제23조 관련)

영양성분	하한치	영양성분의 기능	상한치	섭취 시 주의사항
n-3계지방산	0.6g	n-3계지방산은 피부의 건강 유지를 돕는 영양소입니다.	2.0g	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
아연	2.64mg	아연은 미각을 정상적으로 유지하는데 필요한 영양소입니다. 아연은 피부와 점막의 건강유지를 돕는 영양소입니다. 아연은 단백질·핵산의 대사에 관여하여 건강 유지에 도움을 주는 영양소입니다.	15mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 아연의 과잉섭취는 동(구리)의 흡수를 저해할 우려가 있기 때문에 과잉섭취하지 않도록 주의해주세요. 1일 섭취기준량을 준수해주세요. 유아 및 소아는 본 제품의 섭취를 피해주세요.
칼륨	840mg	칼륨은 정상적인 혈압을 유지하는데 필요한 영양소입니다.	2800mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요. 신장기능이 저하된 분은 본 제품의 섭취를 피해주세요.
칼슘	204mg	칼슘은 뼈와 치아형성에 필요한 영양소입니다.	600mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
철	2.04mg	철은 적혈구를 만드는데 필요한 영양소입니다.	10mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
구리	0.27mg	동(구리)는 적혈구 형성을 돕는 영양소입니다. 동(구리)는 많은 체내효소의 정상적인 작용과 뼈 형성을 돕는 영양소입니다.	6.0mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요. 유아 및 소아는 본 제품의 섭취를 피해주세요.
마그네슘	96mg	마그네슘은 뼈와 치아의 형성에 필요한 영양소입니다. 마그네슘은 많은 체내효소의 정상적인 작용과 에너지 생성을 돕는 동시에 혈액순환을 정상적으로 유지하는데 필요한 영양소입니다.	300mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 다량 섭취하면 연변(설사)을 할 수 있습니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요. 유아 및 소아는 본 제품의 섭취를 피해주세요.
니아신	3.9mg	니아신은 피부와 점막의 건강유지를 돕는 영양소입니다.	60mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
판토텐산	1.44mg	판토텐산은 피부와 점막의 건강유지를 돕는 영양소입니다.	30mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.

비오틴	15 μ g	비오틴은 피부와 점막의 건강유지를 돕는 영양소입니다.	500 μ g	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
비타민 A	231 μ g	비타민 A는 야간의 시력유지를 돕는 영양소입니다. 비타민 A는 피부와 점막의 건강유지를 돕는 영양소입니다.	600 μ g	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요. 임신 3개월 이내 또는 임신을 희망하는 여성은 과잉섭취하지 않도록 주의해주세요.
비타민 B1	0.36mg	비타민 B1은 탄수화물에서 에너지를 생성하고 피부와 점막의 건강유지를 돕는 영양소입니다.	25mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
비타민 B2	0.42mg	비타민 B2는 피부와 점막의 건강유지를 돕는 영양소입니다.	12mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
비타민 B6	0.39mg	비타민 B6는 단백질에서 에너지를 생성하고 피부와 점막의 건강유지를 돕는 영양소입니다.	10mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
비타민 B12	0.72 μ g	비타민 B12는 적혈구 형성을 돕는 영양소입니다.	60 μ g	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
비타민 C	30mg	비타민 C는 피부와 점막의 건강유지를 돕는 동시에 항산화작용을 가진 영양소입니다.	1000mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
비타민 D	1.65 μ g	비타민 D는 장관에서 칼슘 흡수를 촉진하고 뼈 형성을 돕는 영양소입니다.	5.0 μ g	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
비타민 E	1.89mg	비타민 E는 항산화작용을 통해 체내의 지질을 산화로부터 지켜주고 세포의 건강유지를 돕는 영양소입니다.	150mg	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요.
비타민 K	45 μ g	비타민 K는 정상적인 혈액 응고 능력을 유지하는 영양소입니다.	150 μ g	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요. 혈액 응고 방지제를 복용 중인 분은 본 제품의 섭취를 피하십시오.
엽산	72 μ g	엽산은 적혈구의 형성을 돕는 영양소입니다. 엽산은 태아의 정상적인 발육에 기여하는 영양소입니다.	200 μ g	본 제품은 다량 섭취에 의해 질병이 치유되거나 건강이 증진되는 것은 아닙니다. 1일 섭취기준량을 준수해주세요. 엽산은 태아의 정상적인 발육에 기여하는 영양소이지만 다량 섭취한다고 해서 태아의 발육이 좋아지는 것은 아닙니다.

별표 제12 (제7조 관련)

영양성분	높다는 표시의 기준치		함유한다는 표시의 기준치		강화되었다는 표시의 기준치
	식품 100g당(괄호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상 식품 100ml당의 경우)	100 kcal당	식품 100g당(괄호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상 식품 100ml당의 경우)	100 kcal당	식품 100g당(괄호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상 식품 100ml당의 경우)
단백질	17.0g(8.5g)	8.5g	8.5g(4.3g)	4.3g	8.5g(4.3g)
식이섬유	6g(3g)	3g	3g(1.5g)	1.5g	3g(1.5g)
아연	2.55mg(1.28mg)	0.85mg	1.28mg(0.64mg)	0.43mg	0.85mg(0.85mg)
칼륨	840mg(420mg)	280mg	420mg(210mg)	140mg	280mg(280mg)
칼슘	210mg(105mg)	70mg	105mg(53mg)	35mg	70mg(70mg)
철	1.95mg(0.98mg)	0.65mg	0.98mg(0.49mg)	0.33mg	0.65mg(0.65mg)
구리	0.24mg(0.12mg)	0.08mg	0.12mg(0.06mg)	0.04mg	0.08mg(0.08mg)
마그네슘	96mg(48mg)	32mg	48mg(24mg)	16mg	32mg(32mg)
니아신	3.9mg(1.95mg)	1.3mg	1.95mg(0.98mg)	0.65mg	1.3mg(1.3mg)
판토텐산	1.65mg(0.83mg)	0.55mg	0.83mg(0.41)	0.28mg	0.55mg(0.55mg)
비오틴	15μg(7.5μg)	5μg	7.5μg(3.8μg)	2.5μg	5μg(5μg)
비타민 A	231μg(116μg)	77μg	116μg(58μg)	39μg	77μg(77μg)
비타민 B1	0.30mg(0.15mg)	0.10mg	0.15mg(0.08mg)	0.05mg	0.10mg(0.10mg)
비타민 B2	0.42mg(0.21mg)	0.14mg	0.21mg(0.11mg)	0.07mg	0.14mg(0.14mg)
비타민 B6	0.39mg(0.20mg)	0.13mg	0.20mg(0.10mg)	0.07mg	0.13mg(0.13mg)
비타민 B12	1.20μg(0.60μg)	0.40μg	0.60μg(0.30μg)	0.20μg	0.40μg(0.40μg)
비타민 C	30mg(15mg)	10mg	15mg(7.5mg)	5mg	10mg(10mg)
비타민 D	2.70μg(1.35μg)	0.90μg	1.35μg(0.68μg)	0.45μg	0.90μg(0.90μg)
비타민 E	1.95mg(0.98mg)	0.65mg	0.98mg(0.49mg)	0.33mg	0.65mg(0.65mg)
비타민 K	45μg(22.5μg)	15μg	22.5μg(11.3μg)	7.5μg	15μg(15μg)
엽산	72μg(36μg)	24μg	36μg(18μg)	12μg	24μg(24μg)

별표 제13(제7조 관계)

영양 성분 및 열량	함유하지 않는다는 표시의 기준치	낮다는 표시의 기준치	저감되었다는 표시의 기준치
	식품 100g당(꺾호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상식품 100ml당의 경우)	식품 100g당(꺾호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상식품 100ml당의 경우)	식품 100g당(꺾호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상식품 100ml당의 경우)
열량	5kcal(5kcal)	40kcal(20kcal)	40kcal(20kcal)
지질	0.5g(0.5g)	3g(1.5g)	3g(1.5g)
포화 지방산	0.1g(0.1g)	1.5g(0.75g) 단, 해당 식품의 열량 중 포화지방산에서 유래하는 것이 해당 식품 열량의 10% 이하인 것에 한함	1.5g(0.75g)
콜레스테롤	5mg(5mg). 단, 포화지방산의 양이 1.5g(0.75g) 미만으로 해당 식품의 열량 중 포화지방산에서 유래하는 것이 해당 식품 열량의 10% 미만인 것에 한함	20mg(10mg). 단, 포화지방산의 양이 1.5g(0.75g) 이하로 해당 식품의 열량 중 포화지방산에서 유래하는 것이 해당 식품 열량의 10% 이하인 것에 한함	20mg(10mg). 단, 포화지방산의 양이 해당 다른 식품에 비해 저감된 양이 1.5g(0.75g) 이상인 것에 한함
당류	0.5g(0.5g)	5g(2.5g)	5g(2.5g)
나트륨	5mg(5mg)	120mg(120mg)	120mg(120mg)

비고

1. 논오일 드레싱에 대하여 지질의 ‘함유하지 않는다는 표시’는 ‘0.5g’을 ‘3g’으로 한다.
2. 한 끼분의 양을 15g 이하라는 점을 표시하고 해당식품 속의 지방산의 양 중 포화지방산의 양이 차지하는 비율이 15% 이하인 경우, 콜레스테롤에 관한 함유하지 않는다는 표시 및 낮다는 표시의 단서 규정은 적용하지 않는다.

별표 제14 (제3조 관련)

새우

캐슈너트

게

호두

밀

메밀

알

유(乳)

땅콩

별표 제15 (제3조, 제10조 관련)

1. 다음에 열거한 것 중 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 가장 높은 신선식품((5)의 녹차 및 녹차음료에 대해서는 황차(荒茶)의 원재료, (6)의 떡에 대해서는 미곡, (8)의 흑설탕 및 흑설탕 가공식품에 대해서는 흑설탕의 원재료, (9)의 곤약에 대해서는 구약나물(곤약의 원재료가 되는 구약분의 원재료로서 이용되는 구약나물을 포함), (18)의 다시마 말이의 경우 다시마에 한함)의 해당비율이 50% 이상인 것

(1) 건조 버섯류, 건조 채소 및 건조 과일(후레이크 형태 또는 분말 형태인 것을 제외)

(2) 염장한 버섯류, 염장 채소 및 염장 과일(농산물 절임을 제외)

(3) 삶거나 찐 버섯류, 채소 및 두부와 소(통조림, 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하는 것을 제외)

(4) 이중 혼합한 자른 채소, 이중 혼합한 자른 과일, 기타 채소, 과일 및 버섯류를 이중 혼합한 것(자르지 않고 같이 담은 것을 제외)

(5) 녹차 및 녹차 음료

(6) 떡

(7) 껍질째 볶은 땅콩, 볶은 땅콩, 튀긴 땅콩 및 볶은 콩류

(8) 흑설탕 및 흑설탕 가공품

(9) 곤약

(10) 조리한 식육(가열 조리한 것 및 조리 냉동식품에 해당하는 것을 제외)

(11) 삶거나 찐 식육 및 식용 조란(통조림, 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하는 것을 제외)

(12) 표면을 구운 식육

(13) 튀김 종류로 튀김옷을 입힌 식육(가열 조리한 것 및 조리 냉동식품에 해당하는

것을 제외)

(14) 다진 고기, 기타 이종 혼합한 식육(육괴 및 다짐육을 용기에 담아 성형한 것을 포함)

(15) 스보시 어패류(素干魚介類), 시오보시 어패류(塩干魚介類), 니보시 어패류(煮干魚介類) 및 다시마, 말린 김, 구운 김, 기타 말린 해조류(잘게 썰거나 채 썬 것 또는 분말인 것을 제외)

(16) 염장 어패류 및 염장 해조류

(17) 조미한 어패류 및 해조류(가열 조리한 것 및 조리 냉동식품에 해당하는 것과 통조림, 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하는 것을 제외)

(18) 다시마 말이

(19) 삶거나 찐 어패류 및 해조류(통조림, 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하는 것을 제외)

(20) 표면을 구운 어패류

(21) 튀김 종류로 튀김옷을 입힌 어패류(가열 조리한 것 및 조리 냉동식품에 해당하는 것을 제외)

(22) (4) 또는 (14)에서 열거한 것 외에 신선식품을 이종 혼합한 것(자르지 않고 같이 담은 것을 제외)

2. 농산물 절임

3. 채소 냉동식품

4. 뱀장어 가공품

5. 가쓰오 게즈리부시

6. 오니기리(쌀밥류를 감쌀 목적으로 김을 원재료로서 사용한 것에 한함)

별표 제16 (제2조 관련)

1. 대두(에다마메(枝豆) 및 콩나물 포함)

2. 옥수수

3. 감자

4. 유채씨

5. 면실

6. 알팔파

7. 사탕무

8. 파파야

9. 잣(からしな)

별표 제17 (제3조, 제9조 관련)

대상 농산물	가공식품
대두(에다마메(枝豆) 및 콩나물 포함)	1. 두부·유부류 2. 냉동 두부, 비지 및 두부겉질(ゆば) 3. 낫토 4. 두유류 5. 된장 6. 대두 조림 7. 대두 통조림 및 대두 병조림 8. 콩가루 9. 볶은 대두 10. 1에서 9까지 열거한 것을 주요 원재료로 하는 것 11. 조리용 대두를 주요 원재료로 하는 것 12. 대두가루를 주요 원재료로 하는 것 13. 대두 단백을 주요 원재료로 하는 것 14. 에다마메(枝豆)를 주요 원재료로 하는 것 15. 콩나물을 주요 원재료로 하는 것
옥수수	1. 콘스낵 과자 2. 콘스타치 3. 팝콘 4. 냉동 옥수수 5. 옥수수 통조림 및 옥수수 병조림 6. 옥수수 분말을 주요 원재료로 하는 것 7. 콘 그리츠를 주요 원재료로 하는 것(콘플레이크를 제외) 8. 조리용 옥수수를 주요 원재료로 하는 것 9. 1에서 5까지 열거한 것을 주요 원재료로 하는 것
감자	1. 포테이토 스낵 과자 2. 건조 감자 3. 냉동 감자 4. 감자 전분 5. 조리용 감자를 주요 원재료로 하는 것 6. 1에서 4까지 열거한 것을 주요 원재료로 하는 것
유채씨	
면실	
알팔파	알팔파를 주요 원재료로 하는 것
사탕무	조리용 사탕무를 주요 원재료로 하는 것
파파야	파파야를 주요 원재료로 하는 것
갓	

별표 제18 (제3조, 제18조 관련)

형질	가공식품	대상 농산물
스테아리돈산 생성	1. 대두를 주요 원재료로 하는 것(탈지됨에 따라 좌측 란에 열거한 형질을 갖지 않게 된 것을 제외) 2. 1에 열거한 것을 주요 원재료로 하는 것	대두
고(高) 리신	1. 옥수수를 주요 원재료로 하는 것(좌측 란에 열거한 형 질을 갖지 않게 된 것을 제외) 2. 1에 열거한 것을 주요 원재료로 하는 것	옥수수
에이코사펜타엔산(EPA) 생성	1. 유채씨를 주요 원재료로 하는 것(좌측 란에 열거한 형 질을 갖지 않게 된 것을 제외) 2. 1에 열거한 것을 주요 원재료로 하는 것	유채씨
도코사헥사엔산(DHA) 생성		

별표 제19 (제4조, 제5조 관련)

식품	표시사항	표시방법
토마토 가공품	형태(고형 토마토에 한함)	그 형태를 가장 잘 나타내는 용어를 표시한다.
	‘농축토마토환원’ 또는 ‘농축환원’이라는 용어(농축 토마토를 희석해서 제조한 토마토 주스에 한함)	‘농축토마토환원’ 또는 ‘농축환원’이라는 용어를 표시한다.
	토마토 착즙을 농축한 정도(토마토 퓨레 및 토마토 페이스트에 한함)	토마토 착즙을 농축한 정도를 ‘토마토를 걸러 약 3배로 농축했습니다’ 등으로 표시한다.
	토마토 착즙 함유율(토마토 과즙 음료에 한함)	토마토 착즙의 함유율을 실제 함유율을 넘지 않는 정수 값으로 % 단위를 사용하여 단위를 명기해서 표시한다.
잼류	사용상의 주의(당용 굴절계의 눈금이 60브릭스 이하인 것에 한함)	당용굴절계의 눈금이 60브릭스 이하인 경우에는 ‘개봉 후 10℃ 이하에서 보관할 것’ 등으로 표시한다.
건 면류	메밀가루의 배합 비율(메밀가루 배합 비율이 30% 미만인 건 메밀에 한함)	실제 배합 비율을 넘지 않는 수치를 사용해 ‘2할’, ‘20%’ 등으로 표시한다. 단, 메밀가루 배합 비율이 10% 미만인 경우에는 ‘1할 미만’, ‘10% 미만’ 등으로 표시한다.
식육(조수(鳥獸)의 생고기(뼈 및 장기를 포함)에 한함. 이하 본 항에서 동일)	조수(鳥獸)의 종류	1. ‘소’, ‘말’, ‘돼지’, ‘양’, ‘닭’ 등으로 해당 동물명을 표시한다. 2. 조수의 내장의 경우에는 ‘소간’, ‘심장(말)’ 등으로 표시한다. 3. 명칭에서 조수의 종류를 충분히 판단할 수 있는 경우에는 조수의 종류 표시를 생략할 수 있다.
	처리했다는 것(조미료에 침윤시킨 처리, 다른 식육 토막을 결합시켜 성형하는 처리, 기타 병원미생물에 의한 오염이 내부로 확대될 우려가 있는 처리를 한 것에 한함)	‘템블링 처리’, ‘포션컷트(ポーションカット)’ 문구 등 처리를 했다는 뜻을 나타내는 글자를 표시한다.
	음식으로 제공할 때, 그 전체에 대해 충분한 가열을 필요로 한다는 점(조미료에 침윤시킨 처리, 다른 식육 토막을 결합시켜 성형하는 처리, 기타 병원 미생물에 의한 오염이 내부로 확대될 우려가 있는 처리를 한 것에 한함)	‘사전 처리되어 있으므로 중심부까지 충분히 가열한 후 드시기 바랍니다.’, ‘사전 처리되어 있으므로 충분히 가열하여 주십시오.’ 등 음식으로 제공할 때 그 전체에 대해 충분한 가열을 필요로 한다는 문구를 표시한다.
	생식용이라는 점(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	‘생식용’, ‘생으로 드실 수 있습니다.’ 등 생식용이라는 점을 명확하게 나타내는 문구를 표시한다.

	도축장 소재지의 도도부현명(수입품인 경우에는 원산국명) 및 도축장 명칭(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	도살 또는 해체가 이루어진 도축장 소재지의 도도부현명(수입품인 경우에는 원산국명) 및 도축장이라는 의미를 나타내는 해당 도축장 명칭을 표시한다.
	식품위생법 제13조제1항 규정에 따른 생식용 식육의 가공기준에 적합한 방법으로 가공이 이루어진 시설의 소재지의 도도부현명(수입품인 경우에는 원산국명) 및 가공시설의 명칭(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	식품위생법 제13조 제1항 규정에 따른 생식용 식육의 가공기준에 적합한 방법으로 가공이 이루어진 시설(이하 본 항 및 별표 제24의 식육의 항에서 '가공시설'이라고 한다)의 소재지의 도도부현명(수입품인 경우에는 원산국명) 및 가공시설이라는 것을 나타내는 해당 가공시설의 명칭을 표시한다
	일반적으로 식육의 생식은 식중독 위험이 있다는 점(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	'일반적으로 식육의 생식은 식중독 위험이 있습니다.', '식육(소고기)의 생식은 중증의 식중독을 유발할 위험이 있습니다.' 등 일반적인 식육의 생식은 식중독 위험이 있다는 뜻의 문구를 표시한다.
	어린이, 고령자, 기타 식중독에 대한 저항력이 약한 자는 식육의 생식을 삼가야 한다는 점(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	'어린이, 고령자, 식중독에 대한 저항력이 약한 분은 식육의 생식을 삼가주세요.', '어린이, 어르신, 건강 상태가 좋지 않는 분은 소고기를 생으로 먹지 마세요' 등 어린이, 고령자, 기타 식중독에 대한 저항력이 약한 자는 식육의 생식을 삼가야 한다는 문구를 표시한다.
식육제품(식품위생법 시행령 제13조에서 규정하는 것에 한함. 이하 본 표에서 동일)	건조식육제품이라는 점(건조식육제품(건조시킨 식육제품이고 건조식육제품으로 판매하는 것을 말한다. 이하 동일)에 한함)	'건조식육제품'이라는 글자 등 건조식육제품이라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
	비가열 식육제품이라는 점(비가열 식육제품(식육을 염지한 후 훈연 또는 건조시키고 그 중심부의 온도를 섭씨 63도에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가진 방법으로 가열살균을 하지 않은 식육제품이며, 비가열 식육제품으로 판매하는 것을 말한다. 단, 건조식육제품을 제외. 이하 동일)에 한함)	'비가열 식육제품'이라는 글자 등 비가열 식육제품이라는 것을 나타내는 글자를 표시한다.
	특정가열 식육제품이라는 점(특정가열 식육제품(그 중심부의 온도를 섭씨 63도에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법 이외의 방법에 따라 가열살균을 실시한 식육 제품을 말한다. 단 건조식육제품 및 비가열 식육제품을 제외. 이하 동일)에 한함)	'특정가열 식육제품'이라는 글자 등 특정 가열 식육 제품이라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.

	가열 식육 제품이라는 점(가열 식육제품(건조식육제품, 비가열 식육제품 및 특정가열 식육제품 이외의 식육제품을 말한다)에 한함)	'가열 식육제품'이라는 글자 등 가열 식품제품이라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
	용기포장에 넣은 후 가열살균한 것인지, 가열 살균한 후 용기포장에 넣은 것인지에 대한 구별(가열 식육 제품에 한함)	'포장 후 가열' 또는 '가열 후 포장'이라는 글자 등 용기포장에 넣은 후 가열 살균한 것인지, 가열 살균한 후 용기포장에 넣은 것인지 구별 표시한다.
유(乳)	종류별	유(乳) 등 명령 제2조의 정의에 따른 종류 구분을 표시한다.
유제품	종류별	유(乳) 등 명령 제2조의 정의에 따른 종류 구분을 표시한다. 이 경우에 치즈는 자연치즈(natural cheese) 또는 가공치즈(process cheese)의 구분을, 아이스크림류는 아이스크림, 아이스밀크 또는 락토 아이스의 구분을 표시한다.
	유제품이라는 점(유산균 음료에 한함)	'종류별 ○○' 다음에 '(유제품)'이라는 글자를 표시한다.
	음식으로 제공할 때에 가열한다는 점(자연치즈(소프트 및 세미 하드에 한함)로 음식으로 제공할 때에 가열하는 것에 한함)	'종류별 ○○' 다음에 '(요가열)', '(가열이 필요)', '(가열하여 드시기 바랍니다)' 등 음식으로 제공할 때에 가열한다는 문자를 표시한다.
닭의 액란(닭의 껍질이 있는 알에서 껍질을 제거한 것을 말한다)	미살균이라는 점(살균한 것 이외의 것에 한함)	'미살균'이라는 글자 등 살균하지 않았다는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
	음식으로 제공할 때에 가열살균을 필요로 한다는 점(살균한 것 이외의 것에 한함)	'음식으로 제공할 때에는 가열 살균이 필요합니다.' 등 음식으로 제공할 때에 가열살균을 필요로 한다는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
토막(切り身)내거나 껍질을 벗긴(むき身) 어패류(생굴 및 복어를 원재료로 하는 복어 가공품을 제외)로 생식용인 것(동결시킨 것을 제외)	생식용이라는 점	'생식용', '횃감용', '그대로 드실 수 있습니다.' 등 생식용이라는 것을 나타내는 문구를 표시한다.
생굴	생식용인지 아닌지 구분	생식용 또는 가공용의 구분을 표시한다. 생식용 이외의 굴에 대해서는 '가열 조리용', '가열 가공용', '가열용' 등 가열하지 않으면 안 된다는 것을 명확하게 표시한다.

	채취한 수역(생식용인 것에 한함)	도도부현, 지역보건법(1947년 법률 제101호) 제5조제1항의 정령에서 규정한 시 또는 특별구가 자연환경 등을 고려한 후 결정한 채취된 수역의 범위를 표시한다.
찜 게	음식으로 제공할 때 가열이 필요한지 여부의 구분	'가열할 필요는 없습니다.', '가열용', '가열해서 드시기 바랍니다.' 등 음식으로 제공 시에 가열 필요 여부에 대한 구분을 나타내는 문구를 표시한다.
성게 가공품	명칭 용어(상품명에 명칭 용어를 사용하지 않은 경우에 한함)	별표 제4의 성게 가공품 명칭 항에서 규정하는 명칭의 용어를 표시한다.
복어를 원재료로 하는 복어 가공품	로트를 특정할 수 있는 것	가공 연월일이라는 뜻의 글자를 붙인 그 연월일, 로트번호 중 어느 하나를 표시한다.
	원료 복어의 종류	원료 복어의 종류를 아래에 열거한 표준 일본어명(이하 '표준 일본어명')으로 표시하고 동시에 '표준 일본어명'이라는 글자를 표시한다. 1) 자주복 2) 참복 3) 검복 4) 까치복 5) 매리복 6) 국매리복 7) 흰점복 8) 줄복 9) 복섬 10) 까칠복 11) 눈불개복 12) 벌레복 13) 황복 14) 흰밀복 15) 흑밀복 16) 민밀복 17) 불룩복 18) 등푸른복 19) 별복 20) 흰점꺼끌복 21) 꺼끌복 22) 강담복 23) 가시복 24) 브리커가시복 25) 쥐복 26) 거북복 27) 황점복
	어획 수역명(원료 복어의 종류가 국매리복(아리아케해(有明海), 타치바나만(橘湾), 카가와현(香川県) 및 오카야마현(岡山縣)의	어획 수역명을 표시한다.

	세토나이카이(瀬戸内海) 해역에서 어획된 것에 한함)의 근육을 원재료로 하는 것 또는 국매리복(아리아케해(有明海), 타치바나만(橘湾)에서 어획되고 나가사키현(長崎縣)이 규정한 요령에 따라 처리된 것에 한함)의 정소를 원재료로 하는 것에 한함)	
	생식용인지 여부에 대한 구분(냉동식품 중, 토막을 낸 복어를 동결시킨 것에 한함)	생식용인 경우에는 '생식용' 등 생식용임을 나타내는 문구를 표시하고 생식용이 아닌 경우에는 '가공용', '튀김용', '조림용' 등 생식용이 아님을 나타내는 문구를 표시한다.
	생식용이라는 점(토막을 낸 복어로 생식용인 것(조미한 것으로 동결시킨 것을 제외)에 한함)	'생식용'이라는 글자 등 생식용임을 나타내는 글자를 표시한다.
염장 미역	식염 함유율(40%를 초과하는 경우에 한함)	실제 함유율을 밑돌지 않는 10의 정수배 수치로 % 단위를 사용하여 단위를 명기해서 표시한다.
식초	산도	% 단위로 소수점 첫째자리까지의 수치를 단위를 명기하여 표시한다.
	'양조식초' 또는 '합성식초'의 용어	양조식초인 경우에는 '양조식초'로, 합성식초인 경우에는 '합성식초'로 표시한다.
마가린류	유지 함유율(팻 스프레드에 한함)	% 단위로 단위를 명기하여 표시한다.
	명칭 용어(상품명에 명칭 용어를 사용하지 않은 경우에 한함)	별표 제4의 마가린류의 명칭 항에서 규정하는 명칭 용어를 표시한다.
냉동식품	음식으로 제공할 때 가열이 필요한지 여부에 대한 구분(제조 또는 가공한 식품(청량음료수, 식육제품, 고래 고기 제품, 어육연제품, 삶은 문어, 삶은 게, 식육(조수의 생고기(뼈 및 장기를 포함)를 가공한 것에 한함) 및 아이스크림류를 제외. 이하 동일)을 동결시킨 것에 한함.	'가열할 필요는 없습니다.', '가열용', '가열한 후 드시기 바랍니다.' 등 음식으로 제공할 때에 가열 필요 여부에 대한 구분을 나타내는 문구를 명칭 표시에 병기하는 등의 방법으로 표시한다.
	동결시키기 직전에 가열된 것인지 여부에 대한 구분(가열 후 섭취 냉동식품(제조 또는 가공한 식품을 동결시킨 것으로 음식으로 제공할 때에 가열을 필요로 하는 것을 말한다)에 한함)	'동결 직전 가열'이라는 글자 등 동결시키기 직전에 가열된 것인지에 대한 구분을 별도로 표시한다.

	생식용인지 여부에 대한 구분 (토막내거나 껍질을 깬 어패류 (생굴 및 복어를 제외, 조미한 것에 한함)를 동결시킨 것에 한함)	생식용인 경우에는 '생식용' 등 생식용임을 나타내는 문구를 표시하고, 생식용이 아닌 경우에는 '가공용', '튀김용', '가열용' 등 생식용이 아님을 나타내는 문구를 표시한다.
용기포장에 밀봉된 상온에서 유통하는 식품(청량음료수, 식육제품, 고래 고기 제품, 및 어육연제품을 제외) 중 수소이온 지수가 4.6을 초과하며 수분 활성이 0.94를 초과하고 그 중심부의 온도를 섭씨 120도에서 4분 미만의 조건에서 가열살균된 것으로 보툴리누스균을 원인으로 하는 식중독 발생을 방지하기 위해 섭씨 10도 이하에서의 보관을 요하는 것	냉장이 필요하다는 점	'요냉장(要冷藏)'이라는 글자 등 냉장을 필요로 하는 식품이라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
농산물 통조림 및 농산물 병조림	형태(1종류의 농산물(연근, 죽순, 아스파라거스, 스위트 콘, 나도 팡나무 버섯, 양송이 및 과일 (밤 및 은행을 제외))을 담은 것에 한함. 단 내용물 형태를 쉽게 확인할 수 있는 병조림인 경우에는 그러하지 아니하다)	1. 그 형태를 가장 잘 나타내는 용어를 표시한다. 2. 아스파라거스의 표피를 제거한 것인 경우에는 '롱', '스피어' 또는 '칩' 등의 형태를 나타내는 글자 다음에 괄호를 하고 '껍질 벗김'으로 표시할 수 있다. 3. 꼭지가 달린 앵두인 경우에는 '완전한 형태 꼭지 있음' 또는 '완전한 형태 가지 있음'으로, 껍질을 벗기지 않은 살구인 경우에는 '완전한 형태' 또는 '통 살구'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '껍질 있음'으로 표시할 수 있다.
	사용상의 주의(내면 도장 캔 이외를 사용한 통조림에 한함)	'개봉 후에는 유리 등의 용기에 옮겨 담을 것' 등으로 표시한다.
	고형분(팡이버섯 통조림 또는 팡이버섯 병조림 중 팡이버섯을 간장, 설탕류 등으로 조린 것을 담은 것에 한함)	실제 고형분을 초과하지 않는 10의 정수배 수치로 % 단위를 사용하여 표시한다.
축산물 통조림 및 축산물 병조림	사용상의 주의(내면 도장 캔 이외를 사용한 통조림에 한함)	'개봉 후에는 유리 등의 용기에 옮겨 담을 것' 등으로 표시한다.
조리식품 통조림 및 조리식품 병조림	사용상의 주의(내면 도장 캔 이외를 사용한 통조림에 한함)	'개봉 후에는 유리 등의 용기에 옮겨 담을 것' 등으로 표시한다.

과일 음료	'가당'이라는 용어(과즙함유 음료 이외의 과일 음료 중 설탕류 또는 꿀을 첨가한 것에 한함)	'가당'으로 표시한다.
	'농축환원'이라는 용어(과일·채소 믹스 주스 및 과즙함유 음료 이외의 과일 음료 중 환원 과즙을 사용한 것에 한함)	'농축환원'으로 표시한다.
	희석 시 과즙 비율(희석하여 음용으로 제공하는 과즙함유 음료에 한함)	'□배 희석 시 과즙 ○○%'라고 표시하고 □에는 희석배수를, ○○에는 명칭에 표시한 비율을 표시한다.
두유류	대두 고형분	% 단위를 사용해 정수 값으로 단위를 명기하여 표시한다. 단, 두유(대두 고형분이 8% 이상인 것에 한함)의 경우에는 '8% 이상'으로, 조제두유(대두 고형분이 6% 이상인 것에 한함)의 경우에는 '6% 이상'으로, 두유 음료(대두 고형분이 4% 이상인 것에 한함)의 경우에는 '4% 이상'(두유 음료이며 과일 착즙 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 5% 이상인 것(대두 고형분이 2% 이상인 것에 한함)의 경우에는 '2% 이상')으로 표시할 수 있다.
	명칭 용어(상품명에 명칭 용어를 사용하지 않은 경우에 한함)	별표 제4의 두유의 명칭 항에서 규정하는 명칭 용어를 표시한다.
	대두 두유 분말 또는 대두 단백질 분말을 첨가했다는 것(분말 대두 단백을 첨가한 두유 음료이며, 상품명에 분말 대두 단백을 첨가했다는 내용의 용어를 사용하지 않은 경우에 한함)	대두 두유 분말 또는 대두 단백질 분말을 첨가했다는 것을 표시한다.

별표 제20 (제8조 관련)

식품	양식	표시방식
지정성분 등 함유식품	별기양식 1의 규정을 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정을 따르는 외에 지정성분 등 함유식품이라는 것 및 지정성분 등에 대해 식품위생상의 위해 발생을 방지한다는 견지에서 특별한 주의를 필요로 하는 성분 또는 물질이라는 것은 JIS Z8305에 규정된 14포인트 활자 이상 크기의 통일된 글자로 표시한다.
기능성표시식품	별기양식 1의 규정을 따른다.	제8조 각 호의 규정에 따르는 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 기능성표시식품이라는 것은 용기포장의 주요면 상부에 '기능성표시식품'이라는 글자를 테두리에 넣어 표시한다. 2) 기능성 관련 성분 및 해당 성분 또는 해당 성분을 함유하는 식품이 가지는 기능성과 기능성 및 안전성에 대하여 국가의 평가를 받은 것이 아니라는 점은 용기포장의 동일면에 표시한다. 3) 신고번호는 기능성표시식품이라는 표시와 근접한 곳에 표시한다.
농산물 통조림 및 농산물 병조림	명칭 형태 원재료명 첨가물 원료 원산지명 고형량 내용총량 내용량 상미기한 보관 방법 사용상의 주의 원산국명 제조사 비고 별기양식 1의 비고 규정에 따르는 것 외에 사용상의 주의를 일괄 표시하기 어려운 경우에는 사용상의 주의란에 표시 위치를 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따르는 것 외에 '고형분'이라는 용어는 상품명에 표시된 곳과 근접한 곳에 '고형분' 및 '%' 글자는 JIS Z8305에 규정된 9포인트 활자 이상, 고형분을 표시하는 숫자는 14포인트 활자 이상 크기의 통일된 글자로 표시한다.
토마토 가공품	명칭 형태 원재료명 첨가물 원료 원산지명 고형량 내용총량	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따르는 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) '농축 토마토 환원' 또는 '농축환원'이라는 용어는 상품명에 표시된 곳과 근접한 곳에 JIS Z8305에 규정된 14포인트 활자 이상의 글자 크기로 표시한다. 2) 토마토 착즙을 농축한 정도는 명료하게 표시한다.

	내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 별기양식 1의 비고 규정에 따른다.	3) 토마토 착즙의 함유율은 상품명에 표시된 곳과 근접한 곳에 JIS Z8305에 규정된 14포인트 활자 이상의 글자 크기로 표시한다.
건 면류	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 메밀가루의 배합 비율 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 별기양식 1의 비고 규정에 따르는 것 외에 메밀가루의 배합 비율을 상품명과 근접한 곳에 JIS Z8305에 규정된 14포인트 활자 이상의 글자 크기를 사용해서 메밀가루의 배합 비율이 10% 이상인 경우에는 '메밀가루 배합 비율·○할' 등과 같이 실제 배합 비율을 초과하지 않는 수치로, 메밀가루의 배합 비율이 10% 미만인 경우에는 '1할 미만', '10% 미만' 등으로 표시할 수 있다. 이 경우에 메밀가루의 배합 비율에 관한 사항을 생략할 수 있다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른다.
축산물 통조림 및 축산물 병조림	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 고형량 내용총량 내용량 상미기한 보관 방법 사용상의 주의 원산국명 제조자 비고 별기양식 1의 비고 규정에 따르는 것 외에 사용상의 주의를 일괄 표시하기 어려운 경우에는 사용상의 주의란에 표시위치를 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른다.

유(乳)	종류별 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 소비기한 보관 방법 원산국명 제조사 비고 별기양식 1의 비고 제2호에서 제12호까지의 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따르는 것 외에 이 양식 속의 '종류별'은 이에 대신하여 '종류별 명칭'으로 표시할 수 있다.
유제품 중 발효유 및 유산균 음료	종류별 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 소비기한 보관 방법 원산국명 제조사 비고 별기양식 1의 비고 제2호에서 제12호까지의 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따르는 것 외에 이 양식 속의 '종류별'은 이에 대신하여 '종류별 명칭'으로 표시할 수 있다.
기타 유제품	종류별 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 소비기한 보관 방법 원산국명 제조사 비고 별기양식 1의 비고 제2호에서 제12호까지의 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따르는 것 외에 이 양식 속의 '종류별'은 이에 대신하여 '종류별 명칭'으로 표시할 수 있다.
염장 미역	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 식염 함유율 내용량 상미기한 보관 방법	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른다.

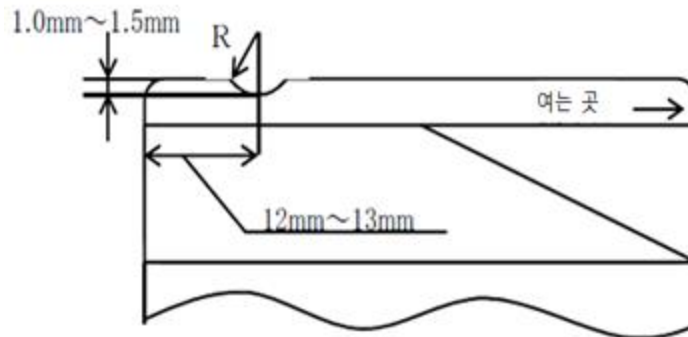
	원산국명 제조자 비고 별기양식 1의 비고 규정에 따른다.	
식초	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 산도 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 별기양식 1의 비고 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따르는 것 외에 '양조식초' 또는 '합성식초'라는 용어는 상품명에 표시된 것과 근접한 곳에 표시한다.
마가린류	명칭 유지 함유율 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 별기양식 1의 비고 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따르는 것 외에 명칭의 용어는 상품명에 표시된 것과 근접한 곳에 JIS Z8305에 규정된 14포인트 활자 이상의 크기가 통일된 글자로 표시한다.
용 기 포 장 에 밀봉되어 상온 으로 유통하는 식품(청량음료수, 식육제품(식품 위생법 시행령 제 13 조 에 서 규정하는 것에 한함), 고래고기 제품 및 어육 연제품을 제외) 중 수소이온 지수가 4.6을 초과하고 수분 활성이 0.94를 초과하며, 그 중심부의 온도를 섭씨 120도에서 4분간 미만의	별기양식 1의 규정에 따른다.	제8조 각호(제3호를 제외)의 규정에 따르는 것 외에 별표 제19에서 규정하는 냉장을 필요로 하는 식품이라는 점을 표시하는 글자는 용기포장의 겉면에 알기 쉬운 크기로 표시한다.

조건으로 가열 살균된 것으로 보툴리누스균이 원인인 식중독 의 발생을 방지 하기 위해 섭 씨 10도 이하 에서의 보존 을 요하는 것		
조리식품 통 조림 및 조리 식품 병조림	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 고형량 내용총량 내용량 상미기한 보관 방법 사용상의 주의 원산국명 제조사 비고 별기양식 1의 비고 규정에 따르는 것 외에 사용상의 주의를 일괄 표시하기 어려운 경 우에는 사용상의 주의 란에 표시부분을 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따 른다.
과일음료	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조사 비고 별기양식 1의 비고 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따 르는 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) '가당'이라는 용어는 상품명에 표시된 곳과 근접한 곳에 JIS Z8305에 규정된 14포인트 이상의 활자 크기로 표시한다. 단, 인쇄된 병에 담긴 과일 음료로서 품 질에 관한 표시를 뚜껑에 하는 것(이하 이 항에서 '인쇄된 병에 담긴 과일 음료' 라고 한다)의 경우에는 뚜껑에 표시할 수 있다. 2) '농축환원'이라는 용어는 상품명에 표 시된 곳과 근접한 곳에 JIS Z8305에 규 정된 14포인트 활자 이상의 크기로 표 시한다. 단, 인쇄된 병에 담긴 과일 음료 의 경우 뚜껑에 표시할 수 있다. 3) 희석 시의 과즙 비율은 상품명에 표 시된 곳과 인접한 곳에 JIS Z8305에 규 정된 14포인트 활자 이상의 크기로 표 시한다.
두유류	명칭 대두 고형분 원재료명	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따 르는 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 명칭의 용어는 상품명에 표시된 곳과 근접한 곳에 JIS Z8305에 규정된 14포

	첨가물 원료 원산지명 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조사 비고 별기양식 1의 비고 규정에 따른다.	인트 활자 이상의 크기가 통일된 글자로 표시한다. 2) 대두 두유 분말 또는 대두 단백질 분말을 첨가했다는 것은 상품명에 표시된 곳과 인접한 위치에 JIS Z 8305에 규정된 14포인트 활자 이상 크기의 통일된 글자로 표시한다.
--	---	---

별표 제21 (제9조 관련)

다음 그림에 규정하는 바에 따른다.



반경 R 은 2.5mm 또는 6.5mm 로 한다.

별표 제22 (제9조 관련)

식품	표시 금지 사항
건조 표고버섯	1. '명산'이라는 용어 2. 품평회 등에서 수상한 것처럼 오인하게 하는 용어 및 관공서가 권장하는 것처럼 오인하게 하는 용어
잼류	1. 2종류 이상의 과일 등을 사용한 것에 대해 해당 과일 등 중 특정 종류의 과일을 특히 강조하는 용어. 단, 과일 등의 배합 비율이 30% 이상 60% 미만인 경우에 '믹스 잼'의 글자에 해당 과일 등을 포함한다는 용어를 붙인 상품명을 이용하는 경우 및 해당 과일 등의 배합 비율이 60% 이상인 경우에 '믹스 잼'이라는 글자에 해당 과일명 등을 붙인 상품명을 이용하는 경우에는 그러하지 아니하다. 2. 보통보다 당도가 낮다는 점을 나타내는 용어. 단, 당도가 55브릭스 이하인 것에 대해 해당 당도를 밑돌지 않는 정수 값으로 '당도 50도' 등으로 병기하는 경우에는 그러하지 아니하다.
건면류	1. '데노베(手延べ)', 기타 이와 유사한 용어. 단, 데노베보시소바(手延べ干しそば) 또는 데노베보시めん(手延べ干しめん)에 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다. 2. 산지명을 나타내는 용어. 단, 제면한 지역(이하 이 항에서 '제면지'라고 한다)에서 포장한 것에 표시하는 경우 또는 제면지 이외에서 포장한 것에 대해 '제면지.○○'라는 용어를 상품명에 표시한 곳과 근접한 곳에 배경색과 대조되는 색으로 JIS Z8305에 규정된 14포인트 활자 이상의 글자로 표시하고, '○○'에 해당 제면지명을 표시하는 경우(제면지명을 2곳 이상 표시하는 경우에는 제품에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하는 경우에 한함)에는 그러하지 아니하다.
건조 미역	1. '천연' 또는 '자연'이라는 용어. 단, 천연 미역을 사용한 경우에는 그러하지 아니하다. 2. '신선', 기타 신선함을 나타내는 용어
염장 미역	1. '천연' 또는 '자연'이라는 용어. 단, 천연 미역을 사용한 경우에는 그러하지 아니하다. 2. '신선', 기타 신선함을 나타내는 용어
된장	1. 식품위생법 시행규칙(이하 이 표에서 '규칙'이라 한다) 별표 제1에 열거한 첨가물을 사용한 것의 경우에는 '순', '순정', 기타 순수하다는 것을 나타내는 용어 2. '천연' 또는 '자연'이라는 용어(온도를 가하여 양조를 촉진한 것이 아니며 규칙 별표 제1에 열거한 첨가물을 사용하지 않은 것에 대한 '천연양조'라는 용어를 제외) 3. 양조 기간을 나타내는 용어. 단, 양조 기간이 해당 용어가 나타내는 기간을 충족한 경우에는 그러하지 아니하다.
간장	1. '초특선', 또는 '특선'이라는 용어와 혼동되는 용어. 단, 간장의 일본농림규격(2004년 9월 13일 농림수산성 고시 제1703호)에서 규정하는 진간장(こいくちしょうゆ), 연간장(うすくちしょうゆ), 다마리간장(たまりしょうゆ), 사이시코미간장(さいしこみしょうゆ) 및 백간장(しろしょうゆ)의 규격에 따른 등급이 매겨진 것으로 다음 표의 구분에 해당하는 간장에 대하여 각각 동 표에 규정하는 용어를 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다. 2. '천연' 또는 '자연'이라는 용어(본 양조 방식을 따른 것으로, 셀룰라아제 등 효소로 양조를 촉진한 것이 아니며 또한 규칙 별표 제1에 열거한 첨가물을 사용하지 않은 것에 대한 '천연 양조'라는 용어를 제외) 3. '감염(減塩)'이라는 용어. 단, 간장 100g 중 소금 양이 9g 이하인 것은 그러하지 아니하다.

	<table><tr><th>구분</th><th>용어</th></tr><tr><td>1. 진간장 또는 다마리(たまり)간장 중 특급이며, 총 질소분이 특급의 기준 수치에 1.2를 곱하여 얻은 수치 이상인 것 2. 연간장 또는 백간장 중 특급이고 설탕류를 첨가하지 않은 것으로 무염 가용성 고형분이 특급 기준 수치에 1.2를 곱하여 얻은 수치 이상인 것 3. 사이시코미(さいしこみ)간장의 본 양조방식을 따른 것 중 특급이며, 총 질소분이 특급 기준 수치에 1.2를 곱하여 얻은 수치 이상인 것</td><td>'초특선'</td></tr><tr><td>1. 진간장 또는 다마리(たまり)간장 중 특급이며, 총 질소분이 특급 기준 수치에 1.1을 곱하여 얻은 수치 이상인 것 2. 연간장 또는 백간장 중 특급이고 설탕류를 첨가하지 않은 것으로 무염 가용성 고형분이 특급 기준 수치에 1.1을 곱하여 얻은 수치 이상인 것 3. 사이시코미(さいしこみ)간장의 본 양조방식을 따른 것 중 특급이며, 총 질소분이 특급 기준 수치에 1.1을 곱하여 얻은 수치 이상인 것</td><td>'특선'</td></tr></table>	구분	용어	1. 진간장 또는 다마리(たまり)간장 중 특급이며, 총 질소분이 특급의 기준 수치에 1.2를 곱하여 얻은 수치 이상인 것 2. 연간장 또는 백간장 중 특급이고 설탕류를 첨가하지 않은 것으로 무염 가용성 고형분이 특급 기준 수치에 1.2를 곱하여 얻은 수치 이상인 것 3. 사이시코미(さいしこみ)간장의 본 양조방식을 따른 것 중 특급이며, 총 질소분이 특급 기준 수치에 1.2를 곱하여 얻은 수치 이상인 것	'초특선'	1. 진간장 또는 다마리(たまり)간장 중 특급이며, 총 질소분이 특급 기준 수치에 1.1을 곱하여 얻은 수치 이상인 것 2. 연간장 또는 백간장 중 특급이고 설탕류를 첨가하지 않은 것으로 무염 가용성 고형분이 특급 기준 수치에 1.1을 곱하여 얻은 수치 이상인 것 3. 사이시코미(さいしこみ)간장의 본 양조방식을 따른 것 중 특급이며, 총 질소분이 특급 기준 수치에 1.1을 곱하여 얻은 수치 이상인 것	'특선'				
구분	용어										
1. 진간장 또는 다마리(たまり)간장 중 특급이며, 총 질소분이 특급의 기준 수치에 1.2를 곱하여 얻은 수치 이상인 것 2. 연간장 또는 백간장 중 특급이고 설탕류를 첨가하지 않은 것으로 무염 가용성 고형분이 특급 기준 수치에 1.2를 곱하여 얻은 수치 이상인 것 3. 사이시코미(さいしこみ)간장의 본 양조방식을 따른 것 중 특급이며, 총 질소분이 특급 기준 수치에 1.2를 곱하여 얻은 수치 이상인 것	'초특선'										
1. 진간장 또는 다마리(たまり)간장 중 특급이며, 총 질소분이 특급 기준 수치에 1.1을 곱하여 얻은 수치 이상인 것 2. 연간장 또는 백간장 중 특급이고 설탕류를 첨가하지 않은 것으로 무염 가용성 고형분이 특급 기준 수치에 1.1을 곱하여 얻은 수치 이상인 것 3. 사이시코미(さいしこみ)간장의 본 양조방식을 따른 것 중 특급이며, 총 질소분이 특급 기준 수치에 1.1을 곱하여 얻은 수치 이상인 것	'특선'										
식초	1. '천연' 또는 '자연'이라는 용어. 2. '흑초', 기타 이와 유사한 용어. 단, 쌀 흑초 또는 보리 흑초에 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다. 3. '순○○초', 기타 이와 유사한 용어. 단, 원재료로 1종류의 곡류, 과일, 채소, 기타 농산물 또는 꿀만을 사용한 것(쌀 흑초 및 보리 흑초를 제외)에 대하여 ○○에 해당 원재료명을 사용하는 경우, 쌀만을 사용한 쌀 흑초에 대하여 '순 쌀 흑초'로 표시하는 경우, 현미만을 원재료로 사용한 쌀 흑초에 대하여 '순 현미 흑초'로 표시하는 경우 및 보리 흑초에 대하여 '순 보리 흑초'로 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다. 4. '정지발효(靜置發酵)', 기타 이와 유사한 용어. 단, 주로 전국의 표층에서 초산균에 의해 발효가 이루어지고 전국의 액내 통기(液内通氣) 또는 이동에 의해 발효 촉진이 이루어지지 않은 양조 식초이며 전국에 알코올을 첨가하지 않은 경우에는 그러하지 아니하다. 5. 원재료 일부의 명칭을 다른 원재료 명칭에 비하여 특별히 표시하는 용어. 단, 해당 원재료가 곡류인 경우에는 해당 곡물 식초 1L당 표시하려고 하는 곡류를 1종류에 40g 이상, 해당 원재료가 과일인 경우에는 해당 과일식초 1L당 표시하려고 하는 과일 착즙을 1종류에 300g 이상 사용하고 있는 경우에는 해당 원재료가 채소, 기타 농산물 또는 꿀의 경우에는 명칭에 '양초 식초(□□초)(□□는 해당 채소, 기타 농산물 또는 꿀의 명칭으로 한다)'로 표시할 수 있는 것에 해당 채소, 기타 농산물 또는 꿀의 명칭을 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다.										
건조 수프	원재료 중 특정한 것을 특히 강조하는 용어. 단, 사용한 원재료의 중량이 다음 표에 규정하는 중량 이상인 원재료(이하 이 항에서 '기준량 이상의 원재료'라고 한다)의 명칭 또는 수프의 특성을 나타내는 향신료 등의 명칭을 붙인 상품명을 이용하는 경우, 상품명과 함께 기준량 이상의 원재료 명칭 또는 수프의 특성을 나타내는 향신료 등의 명칭을 표시하는 경우, 상품명과 함께 특정 원재료(기준량 이상의 원재료를 제외)를 포함한다는 점 및 해당 원재료의 중량을 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다. <table><tr><td>구분</td><td colspan="4">조리방법에 따라서 조리한 수프 1000ml 당 사용량(무수고형물로 환산)</td></tr><tr><td></td><td>건조 콘소메</td><td>건조 포타주</td><td>기타</td><td>건조</td></tr></table>	구분	조리방법에 따라서 조리한 수프 1000ml 당 사용량(무수고형물로 환산)					건조 콘소메	건조 포타주	기타	건조
구분	조리방법에 따라서 조리한 수프 1000ml 당 사용량(무수고형물로 환산)										
	건조 콘소메	건조 포타주	기타	건조							

				수프
	닭고기	2g	5g	2g
	소고기	1g	2g	1g
	기타 고기	2g	5g	2g
	어패	2g	3g	2g
	유(乳) 및 유제품	-	5g	5g
	감자	-	25g	5g
	옥수수	-	20g	5g
	버섯	2g	2g	2g
	양파	2g	2g	2g
	호박	-	15g	2g
	완두콩	-	20g	2g
	당근	-	7g	2g
	소송채	-	2g	2g
	청경채	-	2g	2g
	시금치	-	2g	2g
	기타 채소	2g	5g	2g
	다시마	2g	2g	2g
	기타 해조	3g	3g	3g
	알	2g	2g	2g
	크루통	4g	4g	4g
	누들	6g	6g	6g
	곡류 가공품(크루통 및 누들을 제외)	-	4g	4g
	(주) 건조 콘소메의 식육 및 어패 사용량은 수프 베이스로 사용하는 경우의 중량이다.			
식용 식물유지	1. '정제', 기타 등급을 나타내는 용어와 혼동되는 용어 2. 원료 식용유지의 일부 유지명을 특별히 표시하는 용어. 단, 해당 원료 식용유지의 함유율이 30% 이상 60% 미만인 것으로 해당 원료 식용유지를 함유한다는 용어를 붙인 상품명을 표시한 것 또는 해당 원료 식용유지의 함유율이 60% 이상인 것으로 해당 원료 식용유지의 유지명에 '조합'이라는 글자를 붙인 상품명을 표시하는 것으로 해당 원료 식용유지의 함유율을 용기포장의 주요 부분(상품명, 그림, 기타 표시에서 봤을 때 용기 표시 중앙부분이라 인정되는 부분을 중심으로 한 동일 시야 부분을 말한다)에 표시한 경우에는 그러하지 아니하다.			
레토르트 파우치 식품	고기 같은 식물성 단백을 사용한 것에 대하여 원재료의 전부가 식육 등(식육과 장기 및 가식 부분을 말한다) 또는 어육인 것처럼 오인하게 하는 용어			

별표 제23 (제13조 관련)

명칭

보존방법

소비기한 또는 상미기한

첨가물

제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조소 또는 가공자의 이름 또는 명칭

알레르겐

L-페닐알라닌 화합물을 함유한다는 것

지정성분 등 함유식품에 관한 사항

영아(乳兒)용 규격 적용식품이라는 것

식육(조수(鳥獸)의 생고기(뼈 및 장기를 포함)에 한함)에 관한 사항

식육제품(식품위생법 시행령 제13조에서 규정하는 것에 한함)에 관한 사항

유(乳)에 관한 사항

유제품에 관한 사항

닭의 액란에 관한 사항

토막(切り身) 내거나 껍질을 벗긴(むき身) 어패류(생굴 및 복어를 원재료로 하는 복어 가공품을 제외)로 생식용인 것(동결시킨 것을 제외)에 관한 사항

생굴에 관한 사항

삶은 계에 관한 사항

복어를 원재료로 하는 복어 가공품에 관한 사항

냉동식품에 관한 사항

별표 제24 (제19조, 제20조, 제24조, 제25조 관련)

식품	표시사항	표시방법
현미 및 정미	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 현미의 경우에는 '현미'로 표시한다. 2) 찹쌀 정미의 경우에는 '찹쌀 정미'로 표시한다. 3) 맵쌀 정미 중 배아를 함유하는 정미 제품에서 차지하는 중량 비율이 80% 미만인 것의 경우에는 '맵쌀 정미' 또는 '정미'로 표시한다. 4) 맵쌀 정미 중 배아를 포함하는 정미 제품에서 차지하는 중량 비율이 80% 이상인 것의 경우에는 '배아 정미'로 표시한다.
	원료현미	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 산지, 품종 및 산년(産年)(생산년을 말한다. 이하 동일)이 동일한 원료현미를 사용하며 해당 원료현미의 산지, 품종 및 산년에 대하여 근거를 나타내는 자료를 보관하고 있는 원료현미인 경우에는 '단일 원료미'로 표시하고 그 산지, 품종 및 산년을 병기하도록 하고, 이 경우의 산지는 국산품은 도도부현명, 시정촌명, 기타 일반적으로 알려진 지명을, 수입품은 원산지명 또는 일반적으로 알려진 지명을 표시한다. 2) 1)에서 규정하는 원료현미 이외의 원료현미를 사용하는 경우에는 '복수원료미' 등 원료현미의 산지, 품종 또는 산년이 동일하지 않다는 것을 표시하고, 그 산지 및 사용비율(원료현미 제품에서 차지하는 중량 비율)을 말한다. 이하 동일)을 병기한다. 이 경우에 국산품인 경우에는 '국내산 △할'로, 수입품인 경우에는 원산국별로 '○산 △할'로, 국산품 및 원산국별 사용비율이 높은 순서대로 표시하고 '○○'에는 국가명, '△'에는 사용비율을 나타내는 숫자를 표시한다(3)에서 동일) 3) 2)의 경우에는 2)의 규정에 따른 '국내산 △할' 또는 '○○산 △할'의 표시 다음에 괄호를 달아 산지, 품종 및 산년의 3가지 표시항목의 전부 또는 일부에 대해 해당 산지, 품종 또는 산년의 근거를 나타내는 자료를 보관하고 있는 경우에 한하여, 각각에 대응하는 원료현미의 사용비율과 함께 다음에서 정하는 바에 따라 표시할 수 있다. ① 복수의 원료현미에 대하여 표시하는 경우에는 해당 원료현미의 사용 비율이 높은 순서대로 표시한다. ② 복수의 원료현미에 대하여 표시할 수 있는 경우에는 해당 복수 원료현미의 일부 원료현미에 대해서만 표시할 수 있다. ③ 산지, 품종 및 산년의 3가지 표시사항의 일부를 표시하는 경우에는 표시하는 모든 원료현미에 대하여 표시 항목을 갖추어 표시한다. ④ 산지를 표시하는 경우에는 1)에 규정하는 바에 따라 표시한다. 4) 1) 또는 3)의 경우에는 산지, 품종, 산년, 기타 원료현미 표시사항의 근거를 확인한 방법(이하 '표시확인방법'이라고 한다)에 대해 다음에서 정하는 바에 따라 표시할 수 있다. ① 해당 산지, 품종 및 산년의 3가지 표시항목의 전부 또는 일부에 대해 증명(국산품인 경우에는 농산물검사법(1951년 법률 제 144호)에 따른 증명을 말하며, 수입품인 경우에는 수출국의 공적기관 등에 의한 증명을 말한다. 이하 동일)을 받은 경우에는 해당 산지, 품종 및 산년의 3가지 표시항목의 전부 또는 일부에 대해 해당 증명을 받았다는 것을 표시한다. ② ①에서 규정하는 경우 이외의 경우에는 표시 확인방법(산지, 품종 및 산년의 3가지 표시항목은 증명 이외의 방법에 한한다)을 표시한다.

	내용량	내용중량을 g 또는 kg 단위로 단위를 명기하여 표시한다. 단, 보리쌀(精麥) 또는 잡곡을 혼합한 경우에는 보리쌀 또는 잡곡을 합한 내용중량으로 하고, 내용 중량 표시 다음에 괄호를 하고 보리쌀 또는 잡곡의 가장 일반적인 명칭에 그 중량 및 단위를 병기하여 표시한다.
	조제시기, 정미시기 또는 수입시기	현미는 조제시기를, 정미는 정미시기를, 수입품은 조제시기 또는 정미시기가 확실치 않은 것은 수입시기를 연월순 또는 연월일 순으로 표시한다. 단, 조제시기, 정미시기 또는 수입시기가 다른 것을 혼합한 것은 가장 오래된 조제시기, 정미시기 또는 수입시기를 표시한다.
	식품 관련 사업자의 이름 또는 명칭, 주소 및 전화번호	식품 관련 사업자 중 표시 내용에 책임이 있는 자의 이름 또는 명칭, 주소 및 전화번호를 표시한다.
시안 화합물을 함유하는 공류	알레르겐(특정 원재료에서 유래하는 첨가물을 포함하는 것에 한함)	1. 해당 첨가물을 포함한다는 점 및 해당 식품에 포함되는 첨가물이 해당 특정 원재료에서 유래한다는 점을 원칙적으로 첨가물의 물질명 바로 뒤에 괄호를 하고 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 해당 식품에 대하여 2종류 이상의 첨가물을 사용하고 있는 것으로 해당 첨가물에 동일한 특정 원재료가 포함되어 있는 경우에는 그 중 어느 하나에 특정 원재료에서 유래한다는 점을 표시하면 그 이외의 첨가물에 대하여 특정 원재료에서 유래한다는 표시를 생략할 수 있다. 단, 해당 첨가물에 포함되는 특정 원재료가 과학적 식견에 근거하여 항원성이 낮다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	수입 연월일	수입 연월일이라는 글자를 붙인 그 연월일을 연월일 순으로 표시한다.
	첨가물	가공조제 및 이행(carry-over)을 제외하고 별표 제6의 좌측 란에 열거한 첨가물로 사용되는 것을 포함하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명 및 동 표의 해당 우측 란에 열거한 용도 표시를, 기타 첨가물을 포함하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명을 표시한다. 단, 첨가물의 물질명 표시는 일반적으로 널리 사용되고 있는 명칭이 있는 첨가물인 경우에는 그 명칭으로, 별표 제7의 좌측 란에 열거한 것으로 사용되는 첨가물을 포함하는 식품인 경우에는 동 표의 해당 우측 란에 기재한 표시로써 이를 대신할 수 있다.
	가공소 소재지(수입품인 경우에는 수입업자의 영업소 소재지. 이하 이 표에서 동일) 및 가공자의 이름 또는 명칭(수입품인 경우에는 수입업자의 이름 또는 명칭. 이하 이 표에서 동일)	가공소(식품의 가공(해당 식품에 관하여 최종적으로 위생 상태를 변화시키는 가공(조정 또는 선별을 포함)에 한함. 이하 이 항에서 동일)이 실시되는 장소. 이하 이 표에서 동일) 소재지(수입품인 경우에는 수입업자의 영업소 소재지) 및 식품 가공을 실시한 자의 이름 또는 명칭(수입품인 경우에는 수입업자의 이름 또는 명칭. 이하 이 표에서 동일)을 표시한다.
	사용방법	식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 정해진 사용기준에 부합하는 방법을 표시한다.

표고버섯	재배방법	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 원목 재배로 생산한 표고버섯은 '원목'으로 표시한다. 2) 균상 재배로 생산한 표고버섯은 '균상'으로 표시한다. 3) 원목 재배 및 균상 재배로 생산한 표고버섯을 혼합한 것은 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '원목·균상' 또는 '균상·원목'으로 표시한다.
아보카도, 살구, 앵두, 감귤류, 키위, 석류, 자두, 사탕배, 천도복숭아, 파인애플, 바나나, 파파야, 감자, 비파, 마르멜로, 망고, 복숭아 및 사과	알레르겐(특정 원재료에서 유래하는 첨가물(항원성이 인정되지 않은 것 및 향료를 제외)을 함유하는 것에 한함)	1. 해당 첨가물을 포함한다는 점 및 해당 식품에 포함되는 첨가물이 해당 특정 원재료에서 유래한다는 점을 원칙적으로 첨가물의 물질명 바로 뒤에 괄호를 하고 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 해당 식품에 대하여 2종류 이상의 첨가물을 사용하고 있는 것으로 해당 첨가물에 동일한 특정 원재료가 포함되어 있는 경우에는 그 중 어느 하나에 특정 원재료에서 유래한다는 점을 표시하면 그 이외의 첨가물에 대하여 특정 원재료에서 유래한다는 표시를 생략할 수 있다. 단, 해당 첨가물에 포함되는 특정 원재료가 과학적 식견에 근거하여 항원성이 낮다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	보존 방법	식품의 특성에 맞춰 표시한다. 상온에서 보관하는 것 이외에 보관 방법에 관하여 유의해야 할 특별한 사항이 없는 경우에는 이를 생략할 수 있다.
	소비기한 또는 상미기한	1. 품질이 급속도로 저하되기 쉬운 식품의 경우에는 소비기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을, 그 이외의 식품의 경우에는 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을 연월일 순으로 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 소비기한 또는 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을 생략할 수 있다.
	첨가물	1. 가공조제 및 이행(carry-over)을 제외하고 별표 제6의 좌측 란에 열거한 첨가물로 사용되는 것을 포함하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명 및 동 표의 해당 우측 란에 열거한 용도 표시를, 기타 첨가물을 포함하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명을 표시한다. 단, 첨가물의 물질명 표시는 일반적으로 널리 사용되는 명칭이 있는 첨가물인 경우에는 그 명칭으로, 별표 제7의 좌측 란에 열거한 것으로 사용되는 첨가물을 포함하는 식품의 경우에는 동 표의 해당 우측 란에 열거한 표시로 이를 대신할 수 있다. 2. 1의 규정에 관계없이 향진균제 또는 항곰팡이제로 사용되는 첨가물 이외의 첨가물을 포함하는 경우에는 해당 첨가물의 물질명 표시 및 해당 첨가물에 관한 별표 제7의 우측 란에 열거한 표시를 생략할 수 있다.
	가공소 소재지 및 가공자 이름 또는 명칭	1. 가공소 소재지 및 식품 가공을 실시하는 자의 이름 또는 명칭을 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 가공소 소재지 또는 가공자의 이름 혹은 명칭을 생략할 수 있다.
식육(조수(鳥獸)의 생고기(뼈 및 장기를	알레르겐(특정 원재료에서 유래하는 첨가물을 함유하는 것에 한함)	1. 해당 첨가물을 함유한다는 점 및 해당 식품에 함유되는 첨가물이 해당 특정 원재료에서 유래한다는 점을 원칙적으로 첨가물의 물질명 바로 뒤에 괄호를 하고 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 해당 식품에 대하여 2종류 이상의 첨가물을

포 함) 에 한함. 이하 본 항에서 동일)		사용하고 있는 것으로 해당 첨가물에 동일한 특정 원재료가 함유되어 있는 경우에는 그 중 어느 하나에 특정 원재료에서 유래한다는 점을 표시하면 그 이외의 첨가물에 대하여 특정 원재료에서 유래한다는 표시를 생략할 수 있다. 단, 해당 첨가물에 함유되는 특정 원재료가 과학적 식견에 근거하여 항원성이 낮다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	보존방법	식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 규정된 보존방법의 기준에 맞는 방법을 표시한다.
	소비기한 또는 상 미기한	품질이 급속도로 저하되기 쉬운 식품의 경우에는 소비기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을, 그 이외의 식품의 경우에는 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을 연월일 순으로 표시한다.
	첨가물	가공조제 및 이행(carry-over)을 제외하고 별표 제6의 좌측 란에 열거한 첨가물로 사용되는 것을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명 및 동 표의 해당 우측 란에 열거한 용도 표시를, 기타 첨가물을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명을 표시한다. 단, 첨가물을 함유한다는 표시는 일반적으로 널리 사용되는 명칭이 있는 첨가물인 경우에는 그 명칭으로, 별표 제7의 좌측 란에 열거한 것으로 사용되는 첨가물을 함유하는 식품의 경우에는 동 표의 해당 우측 란에 열거한 표시로 이를 대신할 수 있다.
	가공소의 소재지 및 가공자의 이름 또는 명칭	가공소의 소재지 및 식품 가공을 실시한 자의 이름 또는 명칭을 표시한다.
	조수(鳥獸)의 종류	1. '소', '말', '돼지', '양', '닭' 등 그 동물명을 표시한다. 2. 조수(鳥獸)의 내장인 경우에는 '소 간', '심장(말)' 등으로 표시한다. 3. 명칭에서 조수의 종류를 충분히 판단할 수 있는 경우에는 조수의 종류 표시를 생략할 수 있다.
	처리했다는 점(칼을 이용하여 그 원형을 유지한 상태로 힘줄 및 섬유를 짧게 절단 하는 처리, 기타 병원 미생물에 의한 오염이 내부로 확대될 우 려가 있는 처리(조 미료에 침윤시키는 처리 및 다른 식육의 단편을 결착시켜 성형하는 처리를 제외)를 실시한 것에 한함)	처리했음을 나타내는 문구를 표시한다.
	음식으로 제공할 때에 그 전체에 대 하여 충분한 가열을 필요로 한다는 점 (칼을 이용하여 그	'사전 처리했으므로 중심부까지 충분히 가열하여 드시기 바랍니다.', '사전 처리했으므로 충분히 가열해주세요.' 등 음식으로 제공할 때에 그 전체에 대해 충분한 가열을 필요로 한다는 문구를 표시한다.

	원형을 유지한 상태로 힘줄 및 섬유를 짧게 절단하는 처리, 기타 병원미생물에 의한 오염이 내부로 확대될 우려가 있는 처리(조미료에 침윤시키는 처리 및 다른 식육의 단편을 결합시켜 성형하는 처리를 제외)를 실시한 것에 한함)	
	생식용이라는 점(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	‘생식용’, ‘생으로 드실 수 있습니다.’ 등 생식용임을 나타내는 글자를 표시한다.
	도축장 소재지의 도도부현명(수입품은 원산국명) 및 도축장 명칭(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	도살 또는 해체가 이루어진 도축장 소재지의 도도부현명(수입품은 원산국명) 및 도축장이라는 점을 붙인 해당 도축장의 명칭을 표시한다.
	가공시설 소재지의 도도부현명(수입품은 원산국명) 및 가공시설의 명칭(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	가공시설 소재지의 도도부현명(수입품은 원산국명) 및 가공시설이라는 것을 나타낸 해당 가공시설의 명칭을 표시한다.
	일반적으로 식육의 생식은 식중독 위험이 있다는 점(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	‘일반적으로 식육의 생식은 식중독 위험이 있습니다.’, ‘식육(소고기)의 생식은 중증의 식중독을 유발할 위험이 있습니다.’ 등 일반적으로 식육의 생식은 식중독 위험이 있다는 의미의 문구를 표시한다.
	어린이, 고령자, 기타 식중독에 대한 저항력이 약한 자는 식육의 생식을 자제해야 한다는 점(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	‘어린이, 고령자, 식중독에 대한 저항력이 약한 분은 식육의 생식을 삼가세요.’, ‘어린이와 어르신, 건강이 좋지 않은 분은 소고기를 생으로 드시지 마세요.’ 등 어린이, 고령자, 기타 식중독에 대한 저항력이 약한 자는 식육의 생식을 삼가야 한다는 의미의 문구를 표시한다.
생유, 생산양유, 생면양유 및 생물소유	생유, 생산양유, 생면양유 또는 생물소유라는 것	1. ‘생유’, ‘생산양유’, ‘생면양유’ 또는 ‘생물소유’를 표시한다. 2. 생유 중 저지종소에서 착유한 경우에는 ‘저지종’ 등 저지종소에서 착유했다는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
닭의 껍질이 있는 알	알레르겐(특정 원재료에서 유래하는 첨가물을 함유하는	1. 해당 첨가물을 함유한다는 점 및 해당 식품에 함유되는 첨가물이 해당 특정 원재료에서 유래한다는 점을 원칙적으로 첨가물의 물질명 바로 뒤에 괄호를 하고 표시한다.

것에 한함)	2. 1의 규정에 관계없이 해당 식품에 대하여 2종류 이상의 첨가물을 사용하고 있는 것으로 해당 첨가물에 동일한 특정 원재료가 함유되어 있는 경우에는 그 중 어느 하나에 특정 원재료에서 유래한다는 점을 표시하면 그 이외의 첨가물에 대해 특정 원재료에서 유래한다는 표시를 생략할 수 있다. 단, 해당 첨가물에 함유되는 특정 원재료가 과학적 식견에 근거하여 항원성이 낮다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
보존방법	식품의 특성에 맞춰 표시한다. 상온에서 보관하는 것 이외에 그 보관 방법에 관하여 유의해야 할 특별한 사항이 없는 경우에는 이를 생략할 수 있다.
상미기한	1. 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을 연월일 순으로 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 상미기한 표시는 닭의 껍질이 있는 알의 산란 연월일, 채란 연월일, 중량 및 품질별로 선별한 연월일 또는 포장한 연월일이라는 글자를 붙인 그 연월일 표시로 이를 대신할 수 있다(생식용인 것을 제외)
첨가물	가공조제 및 이행(carry-over)을 제외하고 별표 제6의 좌측 란에 열거한 첨가물로 사용되는 것을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명 및 동 표의 해당 우측 란에 열거한 용도 표시를, 기타 첨가물을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명을 표시한다. 단, 첨가물의 물질명 표시는 일반적으로 널리 사용되는 명칭이 있는 첨가물인 경우에는 그 명칭으로, 별표 제7의 좌측 란에 열거한 것으로 사용되는 첨가물을 함유하는 식품의 경우에는 동 표의 해당 우측 란에 열거한 표시로 이를 대신할 수 있다.
채란시설 등의 소재지 및 채란한 자 등의 이름	채란시설 등의 소재지 및 채란한 자 등의 이름 또는 명칭은 채란한 시설 또는 닭의 껍질이 있는 알을 중량 및 품질 별로 선별하고 포장한 시설의 소재지(수입품은 수입업자의 영업소 소재지) 및 채란한 자 또는 닭의 껍질이 있는 알을 중량 및 품질별로 선별하고 포장한 자(수입품은 수입업자)의 이름 또는 명칭을 표시한다.
사용방법	식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 정해진 사용기준에 부합하는 방법을 표시한다.
생식용이라는 점(생식용인 것에 한함)	‘생식용’, ‘생으로 드실 수 있습니다.’ 등 생식용임을 나타내는 글자를 표시한다.
섭씨 10도 이하에서 보관하는 것이 바람직하다는 점(생식용인 것에 한함)	‘10℃ 이하에서 보관하는 것이 바람직하다’는 글귀 등 섭씨 10도 이하에서 보관하는 것이 바람직하다는 점을 나타내는 문구를 표시한다.
상미기한을 경과한 후 음식으로 제공할 때에 가열 살균을 필요로 한다는 점(생식용인 것에 한함)	‘상미기한 경과 후에는 충분히 가열 조리할 필요가 있습니다’라는 문구 등 상미기한을 경과한 후 음식으로 제공할 때에 가열살균을 필요로 한다는 점을 나타내는 문구를 표시한다.
가열 가공용이라는 점(생식용인 것을 제외)	‘가열 가공용’ 등 가열 가공용이라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.

	음식으로 제공할 때에 가열 살균을 필요로 한다는 점 (생식용인 것을 제외)	'음식으로 제공할 때에 가열 살균이 필요합니다' 등 음식으로 제공할 때 가열 살균을 필요로 한다는 것을 나타내는 문구를 표시한다.
수산물	해동했다는 점(동결시킨 것을 해동한 것의 경우에 한함)	'해동'으로 표시한다.
	양식되었다는 점(양식된 것인 경우에 한함)	'양식'으로 표시한다.
토막(切り身) 내거나 껍질을 벗긴(むき身) 어패류(생굴 및 복어를 제외)로 생식용인 것 (동결시킨 것을 제외)	알레르겐(특정 원재료에서 유래하는 첨가물을 함유하는 것에 한함)	1. 해당 첨가물을 포함한다는 점 및 해당 식품에 함유되는 첨가물이 해당 특정 원재료에서 유래한다는 점을 원칙적으로 첨가물의 물질명 바로 뒤에 괄호를 하고 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 해당 식품에 대하여 2종류 이상의 첨가물을 사용하고 있는 것으로 해당 첨가물에 동일한 특정 원재료가 함유되어 있는 경우에는 그 중 어느 하나에 특정 원재료에서 유래한다는 점을 표시하면 그 이외의 첨가물에 대하여 특정 원재료에서 유래한다는 표시를 생략할 수 있다. 단, 해당 첨가물에 함유되는 특정 원재료가 과학적 식견에 근거하여 항원성이 낮다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	보존방법	식품위생법 제13조 제1항 규정에 따라 정해진 보존방법의 기준에 부합하는 방법을 표시한다.
	소비기한 또는 상미기한	품질이 급속도로 저하되기 쉬운 식품의 경우에는 소비기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을, 그 이외의 식품의 경우에는 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을 연월일 순으로 표시한다.
	첨가물	가공조제 및 이행(carry-over)을 제외하고 별표 제6의 좌측 란에 열거한 첨가물로 사용되는 것을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명 및 동 표의 해당 우측 란에 열거한 용도 표시를, 기타 첨가물을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명을 표시한다. 단, 첨가물의 물질명 표시는 일반적으로 널리 사용되는 명칭이 있는 첨가물인 경우에는 그 명칭으로, 별표 제7의 좌측 란에 열거한 것으로 사용되는 첨가물을 함유하는 식품의 경우에는 동 표의 해당 우측 란에 열거한 표시로 이를 대신할 수 있다.
	가공소의 소재지 및 가공자의 이름 또는 명칭	가공소의 소재지 및 식품을 가공한 자의 이름 또는 명칭을 표시한다.
	생식용이라는 점	'생식용', '횃감용', '그대로 드실 수 있습니다' 등 생식용임을 나타내는 글자를 표시한다.
복 어 의 내 장 을 제거하고 껍 질 을 벗 긴 것 과 토막	처리 연월일	처리 연월일이라는 글자를 붙인 그 연월일을 표시한다.
	처리사업자의 이름 또는 명칭 및 주소	처리사업자의 이름 또는 명칭 및 주소를 표시한다.
	원료 복어의 종류	원료 복어의 종류를 표준 일본어명으로 표시하고 '표준 일본어명(標準和名)'이라는 글자를 표시한다.

(切り身) 낸 북어, 북 어 의 정소 및 북 어 의 껍 질 로 생 식 용 이 아닌 것	어획 수역명(원료 북어의 종류가 국매리북(아리아케해(有明海), 타치바나만(橘湾), 카가와현(香川県) 및 오카야마현(岡山縣)의 세토나이카이해역(瀬戸内海)에서 어획된 것에 한함)의 근육을 원재료로 하는 것 또는 국매리북(아리아케해, 타치바나만에서 어획되고 나가사키현이 정한 요령에 근거하여 처리된 것에 한함)의 정소를 원재료로 하는 것에 한함)	어획수역을 표시한다.
토막 낸 (切り身) 북어, 북 어의 정소 및 북어의 껍 질 로 생 식 용 인 것	알레르겐(특정 원재료에서 유래하는 첨가물을 함유한 것에 한함)	1. 해당 첨가물을 함유한다는 점 및 해당 식품에 함유되는 첨가물이 해당 특정 원재료에서 유래한다는 점을 원칙적으로 첨가물의 물질명 바로 뒤에 괄호를 하고 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 해당 식품에 대해 2종류 이상의 첨가물을 사용하고 있는 것으로 해당 첨가물에 동일한 특정 원재료가 함유되어 있는 경우에는 그 중 어느 하나에 특정 원재료에서 유래한다는 점을 표시하면 그 이외의 첨가물에 대해 특정 원재료에서 유래한다는 표시를 생략할 수 있다. 단, 해당 첨가물에 함유되는 특정 원재료가 과학적 식견에 근거하여 항원성이 낮다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	보존방법	식품위생법 제13조 제1항 규정에 따라 정해진 보존방법의 기준에 부합하는 방법을 표시한다.
	소비기한 또는 상 미기한	품질이 급속도로 저하되기 쉬운 식품의 경우에는 소비기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을, 그 이외의 식품의 경우에는 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을 연월일 순으로 표시한다.
	첨가물	가공조제 및 이행(carry-over)을 제외하고 별표 제6의 좌측 란에 열거한 첨가물로 사용되는 것을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명 및 동 표의 해당 우측 란에 열거한 용도 표시를, 기타 첨가물을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명을 표시한다. 단, 첨가물의 물질명 표시는 일반적으로 널리 사용되는 명칭이 있는 첨가물인 경우에는 그 명칭으로, 별표 제7의 좌측 란에 열거한 것으로 사용되는 첨가물을 포함하는 식품의 경우에는 동 표의 해당 우측 란에 열거한 표시로 이를 대신할 수 있다.
	가공소 소재지 및 가공자의 이름 또 는 명칭	가공소 소재지 및 식품을 가공한 자의 이름 또는 명칭을 표시한다.
	가공 연월일(로트를 특정할 수 있는 것)	가공 연월일이라는 글자를 붙인 그 연월일, 로트 번호 등 어느 하나를 표시한다.

	원료 복어의 종류	원료 복어의 종류를 표준 일본어명으로 표시함과 동시에 '표준 일본어명(標準和名)'이라는 글자를 표시한다.
	어획 수역명(원료 복어의 종류가 국매리복(아리아케해(有明海), 타치바나만(橘湾), 카가와현(香川縣) 및 오카야마현(岡山縣)의 세토나이카이해역(瀬戸内海)에서 어획된 것에 한함)의 근육을 원재료로 하는 것 또는 국매리복(아리아케해(有明海), 타치바나만(橘湾)에서 어획되고 나가사키현(長崎縣)이 정한 요령에 근거하여 처리된 것에 한함)의 정소를 원재료로 하는 것에 한함)	어획수역을 표시한다.
	생식용인지 아닌지의 구분(동결시킨 것에 한함)	생식용인 경우에는 생식용임을 나타내는 문구를 표시하고, 생식용이 아닌 경우에는 생식용이 아님을 나타내는 문구를 표시한다.
	생식용이라는 점(동결시킨 것을 제외)	'생식용' 등 생식용임을 나타내는 글자를 표시한다.
냉 동 식 품 중 토막 (切り身) 내 거 나 겉 질 을 벗긴(むき身) 어패 류(생굴을 제 외) 를 동 결 시 킨 것	알레르겐(특정 원재료에서 유래하는 첨가물을 함유하는 것에 한함)	1. 해당 첨가물을 함유한다는 점 및 해당 식품에 포함되는 첨가물이 해당 특정 원재료에서 유래한다는 점을 원칙적으로 첨가물의 물질명 바로 뒤에 괄호를 하고 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 해당 식품에 대하여 2종류 이상의 첨가물을 사용하는 것으로 해당 첨가물에 동일한 특정 원재료가 함유되어 있는 경우에는 그 중 어느 하나에 특정 원재료에서 유래한다는 점을 표시하면 그 이외의 첨가물에 대해 특정 원재료에서 유래한다는 표시를 생략할 수 있다. 단, 해당 첨가물에 함유되는 특정 원재료가 과학적 식견에 근거하여 항원성이 낮다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	보존방법	식품위생법 제13조 제1항 규정에 따라 정해진 보존방법의 기준에 부합하는 방법을 표시한다.
	소비기한 또는 상 미기한	품질이 급속도로 저하되기 쉬운 식품의 경우에는 소비기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을, 그 이외의 식품의 경우에는 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을 연월일 순으로 표시한다.
	첨가물	가공조제 및 이행(carry-over)을 제외하고 별표 제6의 좌측 란에 열거한 첨가물로 사용되는 것을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명 및 동 표의 해당 우측 란에 열거한 용도 표시를, 기타 첨가물을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명을 표시한다. 단, 첨가물의 물질명 표시는 일반적으로 널리 사용되는 명칭이

		있는 첨가물인 경우에는 그 명칭으로, 별표 제7의 좌측 란에 열거한 것으로 사용되는 첨가물을 함유하는 식품의 경우에는 동 표의 해당 우측 란에 열거한 표시로 이를 대신할 수 있다.
	가공소 소재지 및 가공자의 이름 또는 명칭	가공소 소재지 및 식품을 가공한 자의 이름 또는 명칭을 표시한다.
	생식용인지 아닌지의 구분	생식용인 경우에는 생식용임을 나타내는 문구를 표시하고, 생식용이 아닌 경우에는 생식용이 아님을 나타내는 문구를 표시한다.
생굴	알레르겐(특정 원재료에서 유래하는 첨가물을 함유하는 것에 한함)	1. 해당 첨가물을 함유한다는 점 및 해당 식품에 함유되는 첨가물이 해당 특정 원재료에서 유래한다는 점을 원칙적으로 첨가물의 물질명 바로 뒤에 괄호를 하고 표시한다. 2. 1의 규정에 관계없이 해당 식품에 대하여 2종류 이상의 첨가물을 사용하고 있는 것으로 해당 첨가물에 동일한 특정 원재료가 함유되어 있는 경우에는 그 중 어느 하나에 특정 원재료에서 유래한다는 점을 표시하면 그 이외의 첨가물에 대해 특정 원재료에서 유래한다는 표시를 생략할 수 있다. 단, 해당 첨가물에 함유되는 특정 원재료가 과학적 식견에 근거하여 항원성이 낮다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
	보존방법	식품위생법 제13조 제1항 규정에 따라 정해진 보존방법의 기준에 부합하는 방법을 표시한다.
	소비기한 또는 상미기한	품질이 급속도로 저하되기 쉬운 식품의 경우에는 소비기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을, 그 이외의 식품의 경우에는 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일을 연월일 순으로 표시한다.
	첨가물	가공조제 및 이행(carry-over)을 제외하고 별표 제6의 좌측 란에 열거한 첨가물로 사용되는 것을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명 및 동 표의 해당 우측 란에 열거한 용도 표시를, 기타 첨가물을 함유하는 식품의 경우에는 해당 첨가물의 물질명을 표시한다. 단, 첨가물의 물질명 표시는 일반적으로 널리 사용되는 명칭이 있는 첨가물인 경우에는 그 명칭으로, 별표 제7의 좌측 란에 열거한 것으로 사용되는 첨가물을 함유하는 식품의 경우에는 동 표의 해당 우측 란에 열거한 표시로 이를 대신할 수 있다.
	가공소 소재지 및 가공자의 이름 또는 명칭	가공소 소재지 및 식품을 가공한 자의 이름 또는 명칭을 표시한다.
	생식용인지 아닌지의 구분	생식용 또는 가공용의 구분을 표시한다. 생식용 이외의 굴에 대해서는 '가열 조리용', '가열 가공용', '가열용' 등 가열하지 않으면 안 된다는 것을 명확하게 표시한다.
	채취한 수역(생식용인 것에 한함)	도도부현, 지역보건법 제5조 제1항의 정령에서 정하는 시 또는 특별구가 자연환경 등을 고려한 후에 결정한 채취된 수역의 범위를 표시한다.

별표 제25 (제27조 관련)

명칭(농산물(방사선을 조사한 식품, 보건기능식품 및 시안화합물을 함유하는 콩류를 제외), 닭의 껍질이 있는 알(보건기능식품을 제외) 및 수산물(보건기능식품 및 토막(切り身) 내거나 껍질을 깠(むき身) 어패류를 제외)을 제외)

방사성 조사에 관한 사항

영아(乳兒)용 규격 적용식품이라는 것

시안화합물을 함유하는 콩류에 관한 사항

아보카도, 살구, 앵두, 감귤류, 키위, 석류, 자두, 서양배, 천도복숭아, 파인애플, 바나나, 파파야, 감자, 비과, 마르멜로, 망고, 복숭아 및 사과에 관한 사항

식육(조수(鳥獸)의 생고기 (뼈 및 장기를 포함)에 한함)에 관한 사항

생유, 생산양유, 생면양유 및 생물소유에 관한 사항

닭의 껍질이 있는 알에 관한 사항

토막 내거나 껍질을 벗긴 어패류(생굴 및 복어를 제외)로 생식용인 것(동결시킨 것을 제외)에 관한 사항

복어의 내장을 제거하고 껍질을 벗긴 것과 토막을 낸 복어, 복어의 정소 및 복어의 껍질로 생식용이 아닌 것에 관한 사항

토막을 낸 복어, 복어의 정소 및 복어의 껍질로 생식용인 것에 관한 사항

냉동식품 중 토막 내거나 껍질을 깠 어패류(생굴을 제외)를 동결시킨 것에 관한 사항

생굴에 관한 사항

별표 제26 (제2조 관련)

신고 사항	신고 방법
1. 표시의 내용	제3조 제2항 또는 제18조 제2항 표의 기능성표시식품 항 중간 란에 열거한 표시사항을 기재한 자료를 표시 견본을 첨부해서 내각총리대신이 고시로 정하는 바에 따라 제출한다.
2. 식품 관련 사업자명 및 연락처 등 식품 관련 사업자에 관한 기본정보	다음에 제시하는 사항을 기재한 자료를 내각총리대신이 고시로 정하는 바에 따라 제출한다. 1) 신고자의 이름 또는 명칭 및 주소와 법인의 경우에는 대표자의 이름 2) 신고 관련 식품의 제조소 또는 가공소(해당 식품의 제조 또는 가공(조정 및 선별을 포함한다)이 이루어진 장소)의 소재지(수입품인 경우에는 수입업자의 영업소 소재지, 우유류인 경우에는 유 처리장의 소재지) 및 제조자 또는 가공자(식품을 조정 또는 선별한 자를 포함한다)의 이름 또는 명칭(수입품인 경우에는 수입업자의 이름 또는 명칭, 우유류인 경우에는 유 처리업자의 이름 또는 명칭) 3) 신고자의 전화번호
3. 안전성 및 기능성의 근거에 관한 정보	다음에 제시하는 사항을 기재한 자료를 내각총리대신이 고시로 정하는 바에 따라 제출한다. 1) 일일권장섭취량 및 섭취 시 주의사항에 관한 것, 그밖에 신고와 관련된 기능성 관여성분의 안전성에 관한 과학적 근거를 밝히기 위해 필요한 사항 2) 표시하고자 하는 기능성의 과학적 근거를 밝히기 위해 필요한 사항
4. 생산·제조 및 품질 관리에 관한 정보	다음에 제시하는 사항을 기재한 자료를 내각총리대신이 고시로 정하는 바에 따라 제출한다. 1) 생산·제조 및 품질관리 체제에 관한 사항(이 표 6항 2)의 (1)에 따라 천연물 혹은 천연 유래 추출물을 이용하여 분획, 정제, 농축, 건조, 화학적 반응 등을 통해 본래 천연에 존재하는 것과 성분 비율이 달라진 것 또는 화학적 합성품(이하, '천연추출물 등'이라 한다)을 원재료로 하는 정제, 캡슐제, 분말제, 액제 등의 가공식품(이하, '정제, 캡슐제 등 식품'이라 한다)으로 신고한 경우에는 내각총리대신이 고시로 정하는 기준을 준수하고 있음을 포함한다) 2) 신고 관련 식품 속 기능성 관여성분의 정성적 및 정량적 시험검사 성적과 그 시험검사 방법
5. 건강피해정보 수집 체제	다음에 제시하는 사항을 기재한 자료를 내각총리대신이 고시로 정하는 바에 따라 제출한다. 1) 건강 피해 관련 정보에 대하여 소비자, 의료종사자 등으로부터의 연락에 대응하는 창구가 되는 부서의 연락처 2) 1)의 대응이 가능한 일시 3) 신고자의 조직 체제를 나타낸 그림 4) 건강 피해 관련 정보의 수집, 평가, 행정기관에 대한 제공 등에 관한 흐름도
6. 기타 필요한 사항	다음에 제시하는 사항을 기재한 자료를 내각총리대신이 고시로 정하는 바에 따라 제출한다. 1) 상품명 2) 신고 관련 식품의 다음 중 어느 하나의 구분 (1) 천연추출물 등을 원재료로 하는 정제, 캡슐제 등 식품 (2) (1) 이외의 가공식품 (3) 신선식품

	3) 2)의 구분을 선택함에 있어서 2)의 (2)로 신고하는 경우에는 2)의 (1)에 해당하지 않는 합리적인 이유 4) 건강증진법 시행규칙 제11조 제2항에서 규정하는 영양소의 과잉 섭취로 이어지지 않는다고 하는 이유 5) 판매 개시 예정일
--	---

별표 제27 (제2조 관련)

준수 사항	준수 내용
1. 안전성 및 기능성의 근거에 관한 사항	신고와 관련된 기능성 관여성분의 안전성 및 기능성에 대한 새로운 식견을 얻었을 때는 그 사실 및 해당 식견의 내용을 지체 없이 소비자청 장관에게 보고할 것
2. 생산·제조 및 품질 관리에 관한 사항	1) 신고 관련 식품의 제조시설 및 종업원의 위생 관리가 별표 제26의 4항 1)에 따라 신고된 체제에 의해(동표 6항의 2)의 (1)에 따라 천연추출물 등을 원재료로 하는 정제, 캡슐제 등 식품으로 신고한 신고자는 내각총리대신이 고시로 정하는 기준에 따라) 제조 또는 가공되어 있을 것 2) 신고 관련 식품의 기능성 관여성분을 함유하는 원재료의 규격서 등(기능성 관여성분을 함유하는 원재료에 대해 해당 기능성 관여성분의 유래를 확인하는 것이 품질 관리상 중요한 경우에는 해당 유래를 확인하는 방법 및 확인빈도에 관한 자료를 포함한다)은 신고자가 적절하게 보관하고 있을 것 3) 신고 관련 식품의 규격에 대해 다음에 제시하는 사항을 확인하고 있을 것 (1) 식품위생법 제13조 제1항 및 제3항 규정에 근거하여 정해진 식품의 기준 및 규격에 적합할 것 (2) 기능성 관여성분의 성분량 규격의 하한치(단, 안전성 확보를 위해 필요한 경우에는 하한치 및 상한치)가 적절하게 정해져 있을 것 (3) 기능성 관여성분 이외의 성분 중 안전성을 확보할 필요가 있는 성분에 대해서는 해당 성분에 관한 규격이 적절하게 정해져 있을 것 (4) 기타 식품을 특징짓는 규격이 적절하게 정해져 있을 것 4) 규격에 적합하지 않은 제품의 출하를 방지하기 위한 체제, 운송 및 보관 중의 사고 등을 방지하기 위한 체제, 그 밖의 규격에 적합한 식품을 소비자에게 제공하기 위한 체제를 정비하고 있을 것 5) 별표 제26의 4항 나)에 따라 신고한 식품 중 기능성 관여성분 시험검사에 관한 사항은 신고 후에도 정기적으로 시험검사를 실시하고 있을 것 6) 건강 피해가 발생한 경우에 대비해서 신고 관련 식품과 건강 피해와의 인과관계를 확인하기 위해 필요한 수의 샘플을 적절하게 보관하고 있을 것. 7) 제조 등에 관한 문서 및 기록을 적절하게 보존하고 있을 것. 8) 신선식품에 대해 준수해야 할 사항, 기타 필요한 사항으로서 내각총리대신이 고시로 정하는 사항
3. 건강 피해 정보 수집 및 제공에 관한 사항	1) 신고 관련 식품에 대해 의사의 진단을 받고 해당 증상이 해당 식품에 기인하거나 또는 기인하는 것으로 의심된다고 진단된 건강 피해에 관한 정보를 수집하고, 그 발생 및 확대 우려가 있다는 내용의 정보를 얻었을 경우에는 해당 정보를 식품위생법 시행규칙 별표 제17 제9호 3)의 규정에 따라 도도부현 지사, 지역보건법 제5조 제1항의 정령으로 정한 시의 시장 또는 특별구의 구청장에게 신속하게 제공할 것 2) 1)에 제시하는 바에 따라 제공한 정보를 소비자청 장관에게 제공할 것 3) 소비자, 의료종사자, 그 밖의 정보 제공자로부터 건강피해에 관한 정보를 입수한 경우이며, 정보 제공자가 의사가 아니며 의사가 진찰하지 않은 경우에는 신고자의 책임으로 정보 제공자에

	계 의사에게 진찰받을 것을 권하는 등 적절한 대응을 할 것
4. 준수 상황 등의 자체 점검 및 평가와 그 결과 보고에 관한 사항	다음의 1) 또는 2)에 제시하는 보고의 구분에 따라 해당 1) 또는 2)에서 정한 기일까지 이 표 1항부터 3항까지의 내용과 관련된 준수 상황 및 별표 제26에 제시하는 사항에 대해 자체 점검 및 평가를 하고 그 결과를 내각총리대신이 고시로 정하는 바에 따라 소비자청 장관에게 보고할 것 1) 1회차 보고: 기능성표시식품에 관한 신고와 관련된 신고번호가 부여된 날부터 기산하여 1년을 경과하는 날 2) 2회차 이후의 보고: 지난 보고를 한 달의 말일 다음 날부터 기산하여 1년을 경과하는 날

별기양식 1 (제8조 관련)

명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 고형량 내용총량 소비기한 보관방법 원산국명 제조자

비고

1. 이 양식에 있는 '명칭'은 이를 대신하여 '품명', '품목', '종류별' 또는 '종류별 명칭'이라 표시할 수 있다.
2. 첨가물에 대해서는 사항 란을 만들지 않고 원재료명 란에 원재료명과 명확하게 구분하여 표시할 수 있다.
3. 원료 원산지명에 대해서는 사항 란을 만들지 않고 대응하는 원재료명 다음에 괄호를 하고 표시할 수 있다.
4. 소비기한 대신 상미기한을 표시해야하는 경우에는 이 양식 중 '소비기한'을 '상미기한'으로 한다.
5. 식품 관련 사업자가 판매업자, 가공업자 또는 수입업자인 경우에는 이 양식에 있는 '제조자'는 각각 '판매자', '가공자' 또는 '수입자'로 한다.
6. 원재료명, 원료 원산지명, 내용량 및 소비기한 또는 상미기한을 다른 사항과 일괄 표시하기 힘든 경우에는 표시 사항을 일괄 표시하는 곳에 그 표시 위치를 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.
7. 소비기한 또는 상미기한의 표시 위치를 표시하여 다른 위치에 표시하는 경우에는 보관 방법에 대해서도 표시사항을 일괄 표시하는 위치에 그 표시 위치를 표시하면 소비기한 또는 상미기한 표시 위치에 근접하여 표시할 수 있다.
8. 제8조 제4호 규정에 근거하여 명칭을 상품의 주요 면에 표시한 경우에는 이 양식 중 명칭 사항을 생략할 수 있다. 내용량, 고형량 또는 내용총량을 명칭과 함께 주요 면에 표시한 경우도 마찬가지로 한다.
9. 제3조 제2항의 표 좌측 란에 열거한 식품에 해당하지 않는 식품의 경우에는 동 표 중간 란에 규정하는 사항, 제3조 제3항에 따라 생략할 수 있는 사항 또는 제5조 규정에 따라 표시하지 않는 사항에 대해서는 이 양식 중 해당 사항을 생략한다.

10. 이 양식은 세로쓰기를 할 수 있다.
11. 이 양식의 틀을 표시하기 어려운 경우에는 틀을 생략할 수 있다.
12. 부당경품류 및 부당표시방지법(1962년 법률 제134호) 제31조 제1항 규정에 근거하여 공정경쟁규약에 규정된 표시 사항, 기타 법령에 따라 표시해야할 사항 및 소비자의 선택에 이바지하는 적절한 표시 사항은 틀 안에 표시할 수 있다.

별기양식 2 (제8조, 제22조, 제35조 관련)

영양성분표시	
식품단위당	
열량	kcal
단백질	g
지질	g
탄수화물	g
식염상당량	g

비고

1. 식품단위는 100g, 100ml, 한 끼분, 1포, 기타 1단위 중 어느 하나를 표시한다. 이 경우에 한 끼분인 경우에는 한 끼분의 양을 병기하여 표시한다.
2. 이 양식 중 영양성분 및 열량 순서를 변경해서는 안 된다.
3. 영양성분의 양 및 열량으로 일정 값을 0으로 하는 것에 대해서는 해당 영양성분 또는 열량이라는 글자를 붙여서 일괄 표시할 수 있다.
4. 이 양식의 틀을 표시하기 어려운 경우에는 틀을 생략할 수 있다.

별기양식 3 (제8조, 제22조, 제35조 관련)

영양성분표시	
식품단위당	
열량	kcal
단백질	g
지질	g
- 포화지방산	g
- n-3계 지방산	g
- n-6계 지방산	g
콜레스테롤	mg
탄수화물	g
- 당질	g
- 당류	g
- 식이섬유	g
식염상당량	g
단백질, 지질, 포화지방산, n-3계 지방산, n-6계 지방산, 콜레스테롤, 탄수화물, 당질, 당류, 식이섬유 및 나트륨 이외의 영양성분	mg

비고

1. 식품단위는 100g, 100ml, 한 끼분, 1포, 기타 1단위 중 어느 하나를 표시한다. 이 경우에 한 끼분인 경우는 한 끼분의 양을 병기하여 표시한다.
2. 이 양식 중 영양성분 및 열량의 순서를 변경해서는 안 된다.
3. 영양성분의 양 및 열량으로 일정 값을 0으로 하는 것에 대해서는 해당 영양성분 또는 열량이라는 글자를 붙여서 일괄 표시할 수 있다.
4. 당질 또는 식이섬유의 양 중 어느 하나를 표시하려고 하는 경우에는 당질 및 식이섬유의 양을 양쪽 다 표시한다.
5. 나트륨염을 첨가하지 않은 식품 또는 첨가물에 대하여 식염상당량에 추가하여 나트륨을 표시하려고 할 때에 '식염상당량'을 '나트륨(식염상당량)' 등으로 대신하여 표시한다.
6. 의무표시인 영양성분 이외에 표시하지 않은 것에 대해서는 이 양식 중 해당 성분을 생략한다.
7. 표시의 단위는 이 양식 속 단위에 관계없이 별표 제9의 제1란의 구분에 맞추어 동 표 제2란에 따라 표시한다.
8. 이 양식의 틀을 표시하기 어려운 경우에는 틀을 생략할 수 있다.

별기양식 4 (제22조 관련)

명칭				
원료현미	산지	품종	산년(産年)	사용비율
내용량				
정미 시기				
판매자				

비고

1. 이 양식에 있는 ‘명칭’은 이를 대신하여 ‘품명’으로 표시할 수 있다.
2. 산지, 품종 또는 산년(産年)을 표시하지 않은 것은 이 양식 중 그 사항을 생략할 수 있다.
3. 산년 및 정미시기를 이 양식에 따라 표시하기 어려운 경우에는 이 양식의 산년 및 정미시기의 란에 표시위치를 표시하면 다른 위치에 표시할 수 있다.
4. 단일 원료미는 사용비율 사항을 삭제한다.
5. 현미는 이 양식 중 ‘정미시기’를 ‘조제시기’로 한다.
6. 수입품으로 조제시기 또는 정미시기가 확실치 않은 것은 이 양식 중 ‘조제시기’ 또는 ‘정미시기’를 ‘수입시기’로 한다.
7. 표시를 하는 자가 도정공장인 경우에는 이 양식 중 ‘판매자’를 ‘도정공장’으로 한다.
8. 이 양식은 세로쓰기를 할 수 있다.
9. 이 양식의 틀을 표시하기 어려운 경우에는 틀을 생략할 수 있다.
10. 소비자의 선택에 이바지하는 적절한 표시사항은 틀 안에 표시할 수 있다.