

< 일 러 두 기 >

- 법령명 : 과당 전이효소로 생산한 식품원료 이눌린의 사용 제한
및 표시 규정
- 제정일 : 2026년 8월 13일
- 최종개정일 : -
- 출처 : 대만 식품약품관리서 (방문일 : 2026년 8월 21일)

과당 전이효소로 생산한 식품원료 이눌린의 사용 제한 및 표시 규정

1. 본 규정은 식품안전위생관리법 제15조의1 제2항 및 제22조 제1항 제10호 규정에 의거하여 제정한다.
2. 본 규정에서 정한 이눌린(菊糖) 원료는 자당 용액과 *Bacillus* sp. 217C-11 균주에서 얻어진 과당 전이효소로 효소반응을 진행한 후, 가열, 탈색, 분리, 농축, 건조 및 기타 정제 과정을 거쳐 제조한 것을 말한다.
3. 전 항에서 제조된 이눌린을 식품원료로 사용할 경우 별표에 나열된 규격에 부합해야 한다.
4. 본 규정에서 정한 이눌린 원료 및 이것으로 제조한 식품에는 ‘본 제품에 함유된 이눌린은 자당의 효소반응을 통해 제조되었습니다’라는 성분 정보를 표시해야 한다.

제3항 별표

과당 전이효소로 생산한 식품원료 이눌린 규격

외관: 백색 분말

고형물 함량: $97 \pm 2\%$

이눌린(중합도 범위 3~30) 함량: 94.7% 이상(건조중량으로 계산)

기타 당류 함량(자당·포도당·과당의 합): 5.3% 이하(건조중량으로 계산)

pH: 5~7

비소: 0.01 mg/kg 이하

수은: 0.01 mg/kg 이하

카드뮴: 0.01 mg/kg 이하

납: 0.02 mg/kg 이하