GB

중 화 인 민 공 화 국 국 가 표 준

GB 2760-2014

식품안전 국가표준
식품첨가물 사용 표준

2014-12-24 발표 2015-05-24 시행

중화인민공화국 국가위생및가족계획위원회 발표

목 차

서문 ·····
1. 범위 ····· 1
2. 용어 및 정의 ····· 1
3. 식품첨가물의 사용 원칙 ····· 1
4. 식품 분류 체계 ····· 3
5. 식품첨가물의 사용 규정 ····· 3
6. 식품용 향료 ····· 3
7. 식품공업용 가공보조제 ····· 3
부록A 식품첨가물 사용 규정 ····· 4
부록B 식품용 향료 사용 규정 ····· 153
부록C 식품공업용 가공보조제 사용 규정 ····· 215
부록D 식품첨가물 기능 유형 ····· 228
부록E 식품 분류 체계 ····· 230
부록F 부록 A 중 식품첨가물 사용 규정 색인 ····· 238

표A.1 식품첨가물의 사용 허가 품종, 사용 범위 및 최대사용량 또는 잔류량 ····· 5
표A.2
각종 식품 중 생산 수요에 따라 적당량 사용이 가능한 식품첨가물 명단 ····· 148
표A.3 생산 수요에 따라 적당량 사용한 식품첨가물 이외의 식품 유형 명단 ····· 152
표B.1 식품용 향료, 에센스 첨가 금지 식품 명단 ····· 155
표B.2 사용이 허가된 식품용 천연 향료 명단 ····· 156
표B.3 사용이 허가된 식품용 합성 향료 명단 ····· 173
표C.1 식품 유형별 가공 중 사용, 잔류량의 제한이 없는 가공보조제 명단(효소제 제외) 216
표C.2 기능 및 사용 범위 규정이 필요한 가공보조제 명단(효모제제 제외) ····· 217
표C.3 식품용 효모제제 및 해당 공급원 명단 ····· 222
표E.1 식품 분류 체계 ····· 230

서 문

본 표준은 GB2760—2011 “식품안전 국가표준 식품첨가물 사용표준”을 대체한다.

GB 2760—2011과 비교하여 변경된 내용은 다음과 같다.

— 위생부의 2010년 16호 공고, 2010년 23호 공고, 2012년 1호 공고, 2012년 6호 공고, 2012년 15호 공고, 2013년 2호 공고, 국가 위생 및 가족계획위원회의 2013년 2호 공고, 2013년 5호 공고, 2013년 9호 공고, 2014년 3호 공고, 2014년 5호 공고, 2014년 9호 공고, 2014년 11호 공고, 2014년 17호 공고의 식품첨가물 규정을 추가하였다.

— 식품 영양강화제와 껌 베이스 캔디 중 기초제 물질 및 배합원료 명단을 조정하여 기타 관련 표준으로 규정하였다.

— 3.4 이행(carry-over) 원칙을 수정하고, 3.4.2를 추가하였다.

— 부록 A‘식품첨가물 사용 규정’을 수정하였다.

a) 표A.1 중 4-페닐페놀(4-phenylphenol), 2-페닐페놀나트륨 (sodium 2-phenylphenol), 모노글리세라이드불포화지방산(unsaturated fatty acid of monoglycerides), 티 옐로우 색소(tea yellow pigment), 티 그린 색소(tea green pigment), 탄오크 브라운(tanoak brown), 감초(glycyrrhiza), 알루미노규산나트륨(sodium aluminosilicate), 페뉴그릭검(fenugreek gum), 닥풀검(ablmoschus manihot gum), 산성알루미늄 인산나트륨(sodium aluminium phosphate-acidic), 옥틸페놀폴리옥시에틸렌(octylphenol polyoxyethylene), 옥테닐석신산알루미늄전분(starch aluminum octenylsuccinate), 선초 추추물(mesona chinensis benth extract), β-naphthol, 부틸아민(secondary butyamine) 등 식품첨가물 품종 및 사용 규정을 삭제하였다.

b) 표A.1 중 황산알루미늄칼륨(aluminium potassium sulfate), 황산알루미늄암모늄(aluminium ammonium sulfate), 에리트로신 및 에리트로신 알루미늄 레이크(erythrosine, erythrosine aluminum lake), 인디고틴 및 인디고틴 알루미늄 레이크(indigotine, indigotine aluminum lake), 브릴리언트 블루 및 브릴리언트 블루 알루미늄레이크(brilliant blue, brilliant blue aluminum lake), 타트라진 및 타트라진 알루미늄 레이크(tartrazine, tartrazine aluminum lake), 선셋 옐로우 및 선셋 옐로우 알루미늄 레이크(sunset yellow, sunset yellow aluminum lake), 폰케아우 4R 및 폰케아우 4R 알루미늄 레이크(ponceau 4 R, ponceau 4R aluminum lake), 알루라 레드 및 알루라 알루미늄 레이크

(allura red,allura aluminum lake), 캐러멜 색(암모니아 공정) (caramel colour -ammonia process), 캐러멜 색(아황산암모늄 공정) (caramel colour - ammonia sulphite process), sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate, sorbitan Tristearate, sorbitan Monooleate, 스테비올 글리코사이드(steviol glycosides), 카르민 코치닐(carmine cochineal)의 사용 규정을 수정하였다.

c) 표A.1 중 L-타르타르산(L(+)-tartaric acid), dl-타르타르산(dl-tartaric acid), 네오탐(neotame), β-카로틴(β-carotene), 베타-시클로덱스트린(β-cyclodextrin), DATEM(diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides), 아스파탐(aspartame) 등 식품첨가물의 사용 범위와 최대 사용량을 추가했으며, 표A.2 중 상기 식품첨가물의 사용 규정을 삭제하였다.

d) 표A.1에서 일부 식품 유형 중 공정 필요성이 없는 식품첨가물 규정을 삭제하였다.

e) 표A.3 중 '06.04.01 잡곡 분말'을 추가하였으며, '13.03 특수의료용도 조제식품'을 삭제하였다.

— <부록B> 식품용 향료, 에센스의 사용 규정을 수정하였다.

a) 회향 팅크처(Fennel tincture), 오레가노(Origanum vulgare), 감초 뿌리(Licorice root), 계수나무, 클로브(Cloves), 올스파이스(Allspice), 딜씨(Dill seed) 등 향료 품종을 삭제하였다.

b) 표B.1 중 '16.02.01 찻잎, 커피'를 추가하였다.

— <부록C> 식품공업용 가공보조제(이하 '가공보조제') 사용 규정을 수정하였다.

a) 표C.1 중 과산화수소를 추가하였다.

b) 표C.2 중 메탄올, 팔라듐, 폴리리놀레산 폴리글리세롤에스테르 품목 및 사용 규정을 삭제하였다.

— <부록D> 껌 베이스 캔디 중 기초제 물질 및 배합원료 명단을 삭제하였다.

— <부록F> 식품 분류 체계를 수정하였다.

a) <부록E> 식품 분류 체계로 수정하였다.

b) 01.0, 02.0, 04.0, 08.0, 09.0, 11.0, 12.0, 13.0, 14.0, 16.0 등 유형 중 일부 식품 분류 번호 및 식품 명칭을 수정했으며, 조정 후 식품 유형에 따라 식품첨가물 사용 규정을 조정하였다.

— <부록F> '부록A 중 식품첨가물 사용 규정 색인'을 추가하였다.

식품안전 국가표준
식품첨가물 사용 표준

1. 범위

본 표준은 식품첨가물의 사용 원칙, 사용이 허가된 식품첨가물 품목, 사용 범위 및 최대사용량 또는 잔류량을 규정하였다.

2. 용어 및 정의

2.1 식품첨가물

식품 품질 및 색, 향, 맛을 개선하고 부패 방지, 신선 보존 및 가공 공정의 필요로 식품 중에 첨가한 인공 합성 또는 천연 물질이다. 식품용 향료, 껌 베이스 캔디 중 기초제 물질, 식품공업용 가공보조제도 이에 포함된다.

2.2 최대사용량

식품첨가물 사용 시 허가된 최대 첨가량이다.

2.3 최대잔류량

식품첨가물 또는 해당 분해산물의 최종 식품 중 잔류 허용수준이다.

2.4 식품공업용 가공보조제

식품 가공이 진행되도록 하는 각종 물질로 식품 자체와 무관하다. 여과보조제, 투명화, 흡착, 탈막, 탈색, 탈피, 추출 용제, 발효용 영양물질 등이 있다.

2.5 국제코드체계(INS)

식품첨가물의 국제코드는 복잡한 화학 구조 명칭 설명 대체에 사용된다.

2.6 중국코드체계(CNS)

식품첨가물의 중국코드는 식품첨가물의 주요 기능 유형(부록D) 코드 및 해당 기능 유형의 순서로 구성된다.

3. 식품첨가물의 사용 원칙

3.1 식품첨가물 사용 시 다음 기본 요구사항에 부합되어야 한다.

a) 인체 건강에 어떠한 해도 끼쳐서는 아니 된다.

b) 식품의 부패 변질을 은폐해서는 아니 된다.

c) 식품 자체 또는 가공 과정 중의 품질 결함 또는 혼합, 불량, 위조를 목적으로 식품첨가물을 사용해서는 아니 된다.

d) 식품 자체의 영양 가치를 떨어뜨려서는 아니 된다.

e) 예상 목표에 도달한다는 전제 하에 식품 중 사용량을 최대한 줄인다.

3.2 다음의 경우에 식품첨가물을 사용할 수 있다.

a) 식품 자체의 영양 가치를 유지하거나 제고할 경우

b) 일부 특수식이용 식품의 필수 배합원료 또는 성분일 경우

c) 식품의 품질 및 안정성 제고, 해당 관능 특징을 개선할 경우

d) 식품의 생산, 가공, 포장, 운반 또는 저장의 편의를 향상시킬 경우

3.3 식품첨가물 품질 표준

본 표준에 따라 사용된 식품첨가물은 상응하는 품질 규격 요구사항에 부합되어야 한다.

3.4 이행(carry-over) 원칙

3.4.1 다음의 경우 식품첨가물은 식품 배합원료(식품첨가물 함유)를 통해 식품에 이행할 수 있다.

a) 본 표준에 의거하여 식품 배합원료 중 해당 식품첨가물 사용을 허가한다.

b) 식품 배합원료 중 첨가물의 사용량이 허용된 최대사용량을 초과해서는 아니 된다.

c) 정상 생산 공정 조건 하에 배합원료를 사용해야 하며 식품 중 해당 첨가물의 함량이 배합원료 이행 수준을 초과해서는 아니 된다.

d) 배합원료 이행 식품 중의 해당 첨가물의 함량은 직접 해당 식품에 첨가한 수준보다 낮아야 한다.

3.4.2 식품 배합원료가 특정 최종 제품의 원료인 경우, 상기 특정 최종 제품에 사용이 승인된 첨가물을 해당 식품 배합원료에 첨가하는 것을 허가하며, 해당 첨가물의 최종 제품에서의 양은 본 표준 요구사항에 부합해야 한다. 서술된 특정 식품 배합원료의 라벨에 해당 식품 배합원료가 상기 특정 식품에 사용되어 생산되었음을 명확히 표시해야 한다.

4. 식품 분류 체계

식품 분류 체계는 식품첨가물의 사용 범위 확정에 사용되고 본 표준에만 적용되며 <부록E>를 참조한다. 모 식품첨가물이 모 식품 유형에 응용되는 것이 허용될 경우 해당 유형의 하위분류까지 응용이 허용되며 별도로 규정된 경우는 예외로 한다.

5. 식품첨가물의 사용 규정

식품첨가물의 사용은 <부록A>의 규정에 부합되어야 한다.

6. 식품용 향료

식품용 에센스 생산에 사용되는 식품용 향료의 사용은 <부록B>의 규정에 부합되어야 한다.

7. 식품공업용 가공보조제

식품공업용 가공보조제의 사용은 <부록C>의 규정에 부합되어야 한다.

부록A
식품첨가물의 사용 규정

A.1 표A.1은 식품첨가물의 사용 허가 품목, 사용 범위 및 최대사용량 또는 잔류량을 규정하였다.

A.2 표A.1에서 열거한 동일 기능의 식품첨가물(동일한 색상의 착색료, 보존료, 산화방지제)을 혼합 사용할 경우 각각 용량의 최대사용량에서 차지하는 비율의 합이 1을 초과해서는 아니 된다.

A.3 표A.2는 각종 식품(표A.3에 열거된 식품 유형 제외) 중 생산 수요에 따라 적당량 사용이 가능한 식품첨가물을 규정하였다.

A.4 표A.3은 표A.2 이외의 식품 유형을 규정하였고 이 식품 유형은 첨가물을 사용할 경우 표A.1의 규정에 부합되어야 한다. 또한 이 식품 유형은 표A.1에서 규정한 상위 식품 유형에 사용이 허가된 식품첨가물을 사용할 수 없다.

A.5 표A.1, 표A.2에는 식품용 향료와 식품공업용 가공보조제로 사용되는 식품첨가물 관련 규정이 포함되지 않는다.

A.6 각 표 중의 '기능'란은 해당 첨가물의 주요 기능이며 사용 시 참조한다.

표A.1 식품첨가물의 사용 허가 품종, 사용 범위[1] 및 최대사용량 또는 잔류량

β-아포-8'-카로티날 β-apo-8'-carotenal

CNS 번호: 08.018 INS 번호: 160e

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.015	β-아포-8'-카로티날로 계산
01.06.04	가공 치즈	0.018	β-아포-8'-카로티날로 계산
03.0	냉동음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.020	β-아포-8'-카로티날로 계산
05.02	캔디	0.015	β-아포-8'-카로티날로 계산
07.0	식물단백음료	0.015	β-아포-8'-카로티날로 계산
12.10.02	베이커리 식품	0.005	β-아포-8'-카로티날로 계산
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.010	β-아포-8'-카로티날로 계산, 고체 음료는 용해 배수에 따라 사용량 증가

글리신(아미노아세트산) glycine

CNS 번호: 12.007 INS 번호: 640

기능: 착향료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
08.02	사전제조 육류제품	3.0	
08.03	익힌 육류제품	3.0	
12.0	조미식품	1.0	
14.02.03	과채주스류 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.02	식물단백음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

암모늄인지질 ammonium phosphatide

CNS 번호: 10.033 INS 번호: 442

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01을 제외한 카카오 제품	10.0	

1) 표A.1 중 사용 범위는 식품분류번호 및 식품명으로 표시한다.

카나우바 왁스 carnauba wax

CNS 번호: 14.008 INS 번호: 903

기능: 피막제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01	신선 과일	0.0004	잔류량으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.6	

미네랄 오일(유동 파라핀) mineral oil, white (liquid paraffin)

CNS 번호: 14.003 INS 번호: 905a

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 캔디	5.0	
10.01	신선 알류	5.0	

L-시스테인산염산염 L-cysteine and its hydrochlorides sodium and potassium salts

CNS 번호: 13.003 INS 번호: 920

기능: 밀가루처리제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)(생라면에 한함)	0.3	
06.03.02.03	발효면 제품	0.06	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	0.6	

안식향산 및 안식향산나트륨염 benzoic acid, sodium benzoate
CNS 번호: 17.001, 17.002 INS 번호: 210, 211
기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.03	풍미 얼음, 빙과류	1.0	안식향산으로 계산
04.01.02.05	과일잼(통조림 제외)	1.0	안식향산으로 계산
04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.5	안식향산으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	1.0	안식향산으로 계산
05.02.01	껌 베이스 캔디	1.5	안식향산으로 계산
05.02.02	껌 베이스 캔디를 제외한 기타 캔디	0.8	안식향산으로 계산
11.05	조미당액	1.0	안식향산으로 계산
12.03	식초	1.0	안식향산으로 계산
12.04	간장	1.0	안식향산으로 계산
12.05	소스 및 소스 제품	1.0	안식향산으로 계산
12.10	복합조미료	0.6	안식향산으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	1.0	안식향산으로 계산
12.10.03	액체 복합조미료 (12.03, 12.04 제외)	1.0	안식향산으로 계산
14.02.02	농축과채주스 (식품공업용에 한함)	2.0	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.02.03	과채주스류 음료	1.0	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백음료류	1.0	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.2	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류)음료	1.0	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

14.07	특수용도 음료	0.2	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	1.0	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.4	안식향산으로 계산
15.03.03	과실주	0.8	안식향산으로 계산

얼음 구조 단백질 ice structuring protein

CNS 번호: 00.020 INS 번호: -

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
03.0	냉동음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	

L-알라닌 L-alanine

CNS 번호: 12.006 INS 번호: -

기능: 착향료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
12.0	조미식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

프로필렌글리콜 propylene glycol

CNS 번호: 18.004 INS 번호: 1520

기능: 안정제 및 응고제, 케이킹방지제, 소포제, 유화제, 수분유지제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	1.5	
07.02	제과류	3.0	

프로필렌글리콜지방산에스테르 propylene glycol esters of fatty acid

CNS 번호: 10.020 INS 번호: 477

기능: 유화제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.0	우유 및 유제품 (01.01.01, 01.01.02, 13.0에 해당하는 품종 제외)	5.0	
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	10.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	5.0	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	2.0	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	2.0	
07.02	제과류	3.0	
12.10	복합조미료	20.0	
16.06	팽화식품	2.0	

프로피온산 및 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘 propionic acid, sodium propionate, calcium propionate

CNS 번호: 17.029, 17.006, 17.005 INS 번호: 280, 281, 282

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.04	대두제품	2.5	프로피온산으로 계산
06.01	피곡	1.8	프로피온산으로 계산
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	0.25	프로피온산으로 계산
07.01	빵	2.5	프로피온산으로 계산
07.02	제과류	2.5	프로피온산으로 계산
12.03	식초	2.5	프로피온산으로 계산
12.04	간장	2.5	프로피온산으로 계산
16.07	기타(양매 통조림 가공 공정용)	50.0	프로피온산으로 계산

차 폴리페놀 tea polyphenol(TP)
CNS 번호: 04.005 INS 번호: -
기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	0.4	유지 중 카테킨으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.2	유지 중 카테킨으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	유지 중 카테킨으로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.2	유지 중 카테킨으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	유지 중 카테킨으로 계산
07.02	제과류	0.4	유지 중 카테킨으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽 (유지 함유 소에 한함)	0.4	유지 중 카테킨으로 계산
08.02.02	소금에 절인 육류(절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	0.4	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.01	절인 육류	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.03	기름에 튀긴 육류	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.05	소시지류	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.06	발효육 제품류	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
09.03	사전제조 수산물(반제품)	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
09.04	조리 수산물 (즉석 식용 가능)	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
09.05	수산물 통조림	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
12.10	복합조미료	0.1	유지 중 카테킨으로 계산
14.03.02	식물단백음료	0.1	유지 중 카테킨으로 계산
14.06.02	단백 고체 음료	0.8	유지 중 카테킨으로 계산
16.06	팽화식품	0.2	유지 중 카테킨으로 계산

차 폴리페놀 파르미테이트 tea polyphenol palmitate

CNS 번호: 04.021 INS 번호: -

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	0.6	

에리트로신 및 에리트로신 알루미늄 레이크 erythrosine, erythrosine aluminum lake

CNS 번호: 08.003 INS 번호: 127

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08.02	저장과실류	0.05	에리트로신으로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	에리트로신으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.025	에리트로신으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디 (05.01.01 코코아 제품 제외)	0.05	에리트로신으로 계산
07.02.04	제과 장식	0.05	에리트로신으로 계산
08.03.05	소시지류	0.015	에리트로신으로 계산
08.03.08	육류 통조림류	0.015	에리트로신으로 계산
12.05	소스 및 소스 제품	0.05	에리트로신으로 계산
12.10	복합조미료	0.05	에리트로신으로 계산
14.02.03	과채주스류 음료	0.05	에리트로신으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.05	에리트로신으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.05	에리트로신으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.05	에리트로신으로 계산
16.06	팽화식품	0.025	에리트로신 사용에 한함

카라야검 karaya gum

CNS 번호: 18.010 INS 번호: 416

기능: 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
02.02	수용성 지방 유화 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

타라검 tara gum

CNS 번호: 20.041 INS 번호: 417

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	8.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	5.0	
04.01.02.05	과일잼	5.0	
07.0	베이커리 식품	1.5	
08.02	사전제조 육류제품	10.0	
08.03	익힌 육류제품	10.0	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	2.5	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	5.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

아세트산전분 starch acetate

CNS 번호: 20.039 INS 번호: 1420

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)(생습면에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	

모노 및 디글리세린 지방산(유산, 리놀레산, 리놀렌산, 팔미트산, 베헨산, 스테아르산, 라우르산) mono-and diglycerides of fatty acids

CNS 번호: 10.006 INS 번호: 471

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	20.0	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.02	생건면 제품	30.0	
11.01.02	기타 당 및 시럽(갈색 설탕, 누런 설탕, golden slab sugar, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 일부 전화당, 메이플 시럽 등)	6.0	
12.09	향신료류	5.0	
13.01	영유아 조제식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
13.02	영유아 보조식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

카프릴 모노글리세리드 capryl monoglyceride

CNS 번호: 17.031 INS 번호: -

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	1.0	
07.02	제과류	1.0	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(콩 소에 한함)	1.0	
08.03.05	소시지류	0.5	

전분인산나트륨 sodium starch phosphate

CNS 번호: 20.013 INS 번호: -

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
02.02.01	지방 함량 80% 이상의 유화 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.05	과일잼	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.0	조미식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

인디고틴 및 인디고틴 알루미늄 레이크 indigotine, indigotine aluminum lake

CNS 번호: 08.008 INS 번호: 132

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08.01	당절임류	0.1	인디고틴으로 계산
04.01.02.08.02	저장과실류	0.1	인디고틴으로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.2	인디고틴으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.01	인디고틴으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.05	인디고틴으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품 (코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디 (05.01.01 코코아 가공품 제외)	0.1	인디고틴으로 계산
05.02.02	껌 베이스 캔디를 제외한 기타 캔디	0.3	인디고틴으로 계산
07.02.04	제과 장식	0.1	인디고틴으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소에 한함)	0.1	인디고틴으로 계산
14.02.03	과채주스류 음료	0.1	인디고틴으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

14.04	탄산음료	0.1	인디고틴으로 계산
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.1	인디고틴으로계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.1	인디고틴으로 계산
16.06	팽화식품	0.05	인디고틴으로 계산

뷰틸하이드록시아니솔(BHA) butylated hydroxyanisole(BHA)

CNS 번호: 04.001 INS 번호: 320

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.2	유지 중의 함량으로 계산
05.02.01	껌 베이스 캔디	0.4	유지 중의 함량으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.04.01	잡곡 분말	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
07.03	비스킷	0.2	유지 중의 함량으로 계산
08.02.02	소금에 절인 육류 (절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물	0.2	유지 중의 함량으로 계산
12.10.01	고체 복합조미료 (닭고기 파우더에 한함)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
16.06	팽화식품	0.2	유지 중의 함량으로 계산

메틸 p-하이드록시 안식향산 및 메틸 p-하이드록시나트륨(메틸 p-하이드록시 벤조산나트륨, p-하이드록시벤조산에틸, p-하이드록시벤조산에틸나트륨)
p-hydroxy benzoate and its salts (sodium methyl p-hydroxy benzoate, ethyl p-hydroxy benzoate, sodium ethyl p-hydroxy benzoate)
CNS 번호: 17.032, 17.007, 17.036 INS 번호: 219, 214, 215
기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.012	p-하이드록시벤조산으로 계산
04.01.02.05	과일잼(통조림 제외)	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.012	p-하이드록시벤조산으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(케이크 소에 한함)	0.5	p-하이드록시벤조산으로 계산
10.03.02	열 응고 알류 제품 (난황 치즈, 송화단 소시지)	0.2	p-하이드록시벤조산으로 계산
12.03	식초	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산
12.04	간장	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산
12.05	소스 및 소스 제품	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산
12.10.03.04	굴 소스, 새우기름, 생선으로 만든 소스 등	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산
14.02.03	과채주스류 음료	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.2	p-하이드록시벤조산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

뷰틸레이티드하이드록시톨루엔(BHT) butylated hydroxytoluene

CNS 번호: 04.002 INS 번호: 321

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.02.02.02	건조 채소 (탈수 감자 분말에 한함)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.2	유지 중의 함량으로 계산
05.02.01	껌 베이스 캔디	0.4	유지 중의 함량으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
07.03	비스킷	0.2	유지 중의 함량으로 계산
08.02.02	소금에 절인 육류 (절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물	0.2	유지 중의 함량으로 계산
16.06	팽화식품	0.2	유지 중의 함량으로 계산

네오탐 neotame

CNS 번호: 19.019 INS 번호: 961

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	0.02	
01.02.02	풍미 발효유	0.1	
01.03.02	인공유 분말 및 조제버터 분말	0.065	

01.05	휘핑크림(무염버터) 및 유사품 (01.05.01 휘핑크림 제외)	0.033	
01.06.05	치즈 유사품	0.033	
01.07	우유를 주원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전 제조 제품 (아이스크림 및 풍미 발효유 제외)	0.1	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	0.01	
02.04	지방류 간식	0.1	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.1	
04.01.02.01	냉동 과일	0.1	
04.01.02.02	건과일류	0.1	
04.01.02.03	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일	0.1	
04.01.02.04	과일 통조림	0.033	
04.01.02.05	과일잼	0.07	
04.01.02.06	퓨레	0.07	
04.01.02.07	04.01.02.05 이외의 과일잼 (처트니)	0.07	
04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.065	
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	
04.01.02.10	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함	0.1	
04.01.02.11	발효한 과일 제품	0.065	
04.01.02.12	익히거나 기름에 튀긴 과일	0.065	
04.02.02	가공 채소	0.033	
04.02.02.03	절인 채소	0.1	
04.03.02.03	절인 식용균 및 조류	0.1	
04.03.02.04	식용균 및 조류 통조림	0.033	

04.03.02.05	물로 익히거나 기름에 튀긴 조류	0.033	
04.03.02.06	기타 가공 식용균 및 조류	0.033	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.032	
04.05.02.04	견과 및 씨앗의 퓨레(소스), 땅콩소스 등 포함	0.033	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디(05.02 캔디 제외)	0.1	
05.02.01	껌 베이스 캔디	1.0	
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 캔디	0.33	
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.16	
06.09	곡류 및 전분류 디저트 (라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	0.033	
07.0	베이커리 식품	0.08	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	0.1	
09.03	사전제조 수산물(반제품)	0.01	
09.05	수산물 통조림	0.01	
10.04	기타 알류 제품	0.1	
11.04	테이블 감미료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
11.05	조미 시럽	0.07	
12.03	식초	0.012	
12.09.03	향신료 소스 (겨자소스, 고추냉이소스)	0.012	
12.10	복합조미료	0.07	
14.02.03	과채주스류 음료	0.033	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03.01	우유 함유 음료	0.02	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

14.03.02	식물단백음료	0.033	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03.03	복합 단백음료	0.033	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.033	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	0.05	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.05.03	식물음료	0.02	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	0.033	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	0.033	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.03	발효주(15.03.01 와인 제외)	0.033	
16.01	젤리	0.1	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.032	

디메틸 디카르보네이트 dimethyl dicarbonate

CNS 17.033 INS 번호: 242

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
14.02.03	과채주스류 음료	0.25	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.25	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.05.01	차(류)음료	0.25	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.25	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.09	기타 음료류(맥아즙 발효 비알코올 음료에 한함)	0.25	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

2, 4-디클로로페녹시 아세트산 2, 4-dichlorophenoxy acetic acid
CNS 번호: 17.027 INS 번호: -
기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.01	잔류량≤2.0mg/kg
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.01	잔류량≤2.0mg/kg

이산화규소 silicon dioxide
CNS 번호: 02.004 INS 번호: 551
기능: 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품	15.0	
01.08	기타 유제품(유청 분말, 카세인 분말)(정제형 우유에 한함)	15	
02.05	기타 유지 또는 유지 제품 (크리머에 한함)	15.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.5	
05.01.01	코코아 가공품류(카카오 주원료 버터, 분말, 즙, 소스, 소 등)	15.0	
06.01	피곡	1.2	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	20.0	
10.03.01	탈수 알류 제품(흰자 가루, 난황 분말, 단백질칩)	15.0	
11.06	기타 감미료	15.0	

	(정제 설탕에 한함)		
12.01	식염 및 대체염 제품	20.0	
12.09	향신료류	20.0	
12.10.01	고체 복합조미료	20.0	
14.06	고체 음료	15.0	
16.07	기타(콩 제품 공정)	0.025	복합체 소포제용 , 황두 1kg당 사용량으로 계산

이산화황, 메타중아황산칼륨, 메타중아황산나트륨, 아황산나트륨, 아황산수소나트륨, 티오황산나트륨 sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite
CNS 번호: 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006
INS 번호: 220, 224, 223, 221, 222, -
기능: 표백제, 보존료, 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.01.02.02	건과일류	0.1	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.35	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.02.02.02	건조 채소	0.2	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.02.02.02	건조 채소 (탈수 감자에 한함)	0.4	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.1	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.02.02.04	채소 통조림 (죽순, 배추절임에 한함)	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.03.02.02	건조 식용균 및 조류	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.03.02.04	식용균 및 조류 통조림 (버섯 통조림에 한함)	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산

04.04.01.04	부죽류(부죽, 유피 등 포함)	0.2	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.1	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)(생라면에 한함)	0.05	이산화유황 잔류량으로 계산
06.05.01	식용 전분	0.03	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품(풍미류에 한함)	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
07.03	비스킷	0.1	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
11.01	설탕	0.1	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
11.02	전분당(과당, 포도당, 맥아당, 일부 전화당 등)	0.04	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
11.05	조미당액	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
14.02.01	과채주스	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산, 농축 과채주스는 농축 배수에 따라 환산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.02.03	과채주스류 음료	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산, 농축 과채주스는 농축 배수에 따라 환산,

			고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.01	와인	0.25g/L	스위트 와인 및 과실주 계열 제품의 최대사용량은 0.4g/L, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
15.03.03	과실주	0.25g/L	스위트 와인 및 과실주 계열 제품의 최대사용량은 0.4g/L, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
15.03.05	맥주 및 맥아음료	0.01	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산

이산화티타늄 titanium dioxide

CNS 번호: 08.011 INS 번호: 171

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.05	과일잼	5.0	
04.01.02.08.02	저장과실류	10.0	
04.01.02.08.04	감초 제품	10.0	
04.02.02.02	건조 채소(탈수 감자에 한함)	0.5	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	10.0	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	2.0	
05.02.01	껌 베이스 캔디	5.0	
05.02.02	껌 베이스 캔디를 제외한 기타 캔디	10.0	
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일	5.0	

	재료) 및 시럽		
11.05	조미당액	5.0	
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	0.5	
14.06	고체 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.01	젤리	10.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	10.0	
16.07	기타(음료 혼탁제)	10.0g/L	
16.07	기타(곤약젤 제품에 한함)	2.5	

이산화탄소 carbon dioxide

CNS 번호: 17.014 INS 번호: 290

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.02	껌 베이스 캔디를 제외한 기타 캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.0	음료류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
15.02	혼합주	생산 수요에 따라 적당량 사용	
15.03.06	기타 발효주류(공기주입형)	생산 수요에 따라 적당량 사용	

토마토 레드 tomato red

CNS 번호: 08.150 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.006	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.006	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

리코펜(합성) lycopene(synthetic)

CNS 번호: 08.017 INS 번호: 160d(i)

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	0.015	순수 리코펜으로 계산
01.02.02	풍미 발효유	0.015	순수 리코펜으로 계산
05.02	캔디	0.06	순수 리코펜으로 계산
06.06	시리얼, 압축귀리(조각) 포함	0.05	순수 리코펜으로 계산
07.0	베이커리 식품	0.05	순수 리코펜으로 계산
12.10.01.01	고체수프류	0.39	순수 리코펜으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.04	순수 리코펜으로 계산
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.015	순수 리코펜으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.05	순수 리코펜으로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

밀랍 beeswax

CNS 번호: 14.013 INS 번호: 901

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

푸마르산 fumaric acid

CNS 번호: 01.110 INS 번호: 297

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.01	껌 베이스 캔디	8.0	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	0.6	
07.01	빵	3.0	
07.02	제과류	3.0	
07.03	비스킷	3.0	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	2.0	
07.05	기타베이커리 식품	2.0	
14.02.03	과채주스류 음료	0.6	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.3	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

푸마르산나트륨 monosodium fumarate

CNS 번호: 01.311 INS 번호: 365

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
05.02.01	껌 베이스 캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품(국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.0	베이커리 식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
08.0	육류 및 육제품(08.01 생, 신선 고기류 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
09.0	수산물 및 수산물 제품 (어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 국피류 등 수산물 및 해당 가공 제품 등) (09.01 신선 수산물 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

감초산암모늄, 감초산칼륨 및 삼칼륨 ammonium glycyrrhizinate, monopotassium and tri potassium glycyrrhizinate

CNS 번호: 19.012, 19.010 INS 번호: 958

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.01.02.08	당절임 건조 과일	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.03	비스킷	생산 수요에 따라 적당량 사용	
08.03.08	육류 통조림류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.0	조미식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

감초 산화방지제 antioxidant of glycyrrhiza

CNS 번호: 04.008 INS 번호: —

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	0.2	글리시리진으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.2	글리시리진으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	글리시리진으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	글리시리진으로 계산
07.03	비스킷	0.2	글리시리진으로 계산
08.02.02	소금에 절인 육류(절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	0.2	글리시리진으로 계산
08.03.01	절인 육류	0.2	글리시리진으로 계산
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.2	글리시리진으로 계산

08.03.03	기름에 튀긴 육류	0.2	글리시리진으로 계산
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.2	글리시리진으로 계산
08.03.05	소시지류	0.2	글리시리진으로 계산
08.03.06	발효육 제품류	0.2	글리시리진으로 계산
09.03.02	절인 수산물	0.2	글리시리진으로 계산
16.06	팽화식품	0.2	글리시리진으로 계산

D-만니톨 D-mannitol

CNS 번호: 19.017 INS 번호: 421

기능: 감미료, 유화제, 팽창제, 안정제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	

오렌지 옐로우 orange yellow

CNS 번호: 08.143 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
06.03.02.02	생건면 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

과망간산칼륨 potassium permanganate

CNS 번호: 00.001 INS 번호: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.05.01	식용 전분	0.5	

글루타민 아미노전이효소 glutamine transaminase

CNS 번호: 18.013 INS 번호: —

기능: 안정제 및 응고제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.04	대두제품	0.25	출처는 표C.3과 동일

구아검 guar gum

CNS 번호: 20.025 INS 번호: 412

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	휘핑크림	1.0	
13.01.02	생후 6~12개월 영아 및 유아 조제식품	1.0g/L	즉석섭취 상태 식품 중 사용량으로 계산

규산칼슘 calcium silicate

CNS 번호: 02.009 INS 번호: 552

기능: 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.01.01	코코아 가공품류(카카오 주원료 버터, 분말, 즙, 소스, 소 등)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.05	전분 및 전분류 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

11.01	설탕	생산 수요에 따라 적당량 사용	
11.04	테이블 감미료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.01	식염 및 대체염 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.09.01	향신료 및 분말	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.10	복합조미료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.06	고체 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.04	효모 및 효모류 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

펙틴 pectins

CNS 번호: 20.006 INS 번호: 440

기능: 유화제, 안정제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.02	생건면 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
11.01.02	기타 당 및 시럽(갈색 설탕, 누런 설탕, golden slab sugar, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 일부 전화당, 메이플 시럽 등)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.09	향신료류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.02.01	과채주스	3.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

후노란 funoran (gloiopeltis furcata)
CNS 번호: 20.040 INS 번호: —
기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.01	껌 베이스 캔디	10.0	

알긴산프로필렌글리콜 propylene glycol alginate
CNS 번호: 20.010 INS 번호: 405
기능: 증점제, 유화제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.0	우유 및 유제품 (01.01.01, 01.01.02, 13.0에 해당하는 품종 제외)	3.0	
01.01.03	인공유	4.0	
01.02.02	풍미 발효유	4.0	
01.04.01	무가당연유(1차 맛)	5.0	
02.01.01.02	경화식물유	5.0	
02.02	수용성 지방 유화 제품	5.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	5.0	
03.01	아이스크림, 빙과류	1.0	
04.01.02.05	과일잼	5.0	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	5.0	
05.02.01	껌 베이스 캔디	5.0	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재료) 및 시럽	5.0	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	5.0	

06.03.02.02	생건면 제품	5.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	5.0	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	5.0	
11.05	조미당액	5.0	
12.10.02	반고체 복합조미료	8.0	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.3	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.02.03	과채주스류 음료	3.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03.01	우유 함유 음료	4.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03.02	식물단백음료	5.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.05.02	커피(류) 음료	3.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.03.05	맥주 및 맥아음료	0.3	

알긴산나트륨 sodium alginate

CNS 번호: 20.004 INS 번호: 401

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.02	생건면 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
11.01.02	기타 당 및 시럽(갈색 설탕, 누런 설탕, golden slab sugar, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 일부 전화당, 메이플 시럽 등)	10.0	

12.09	향신료류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.02.01	과채주스	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

리보플라빈 riboflavin

CNS 번호: 08.148 NS 번호: 101(i)

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.02.02.02	건조 채소(탈수 감자에 한함)	0.3	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.05	
12.10.01	고체 복합조미료	0.05	

블랙빈 레드 black bean red

CNS 번호: 08.114 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02	캔디	0.8	
07.02.04	제과 장식	0.8	
14.02.03	과채주스류 음료	0.8	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.8	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.8	

블랙 커런트 레드 black currant red

CNS 번호: 08.122 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
07.02.04	제과 장식	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.04	탄산음료	0.3	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.03.03	과실주	생산 수요에 따라 적당량 사용	

카르타민 옐로우 carthamins yellow

CNS 번호: 08.103 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.5	
04.01.02.04	과일 통조림	0.2	
04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.2	
04.01.02.09	장식용 과채	0.2	
04.02.02.03	절인 채소	0.5	
04.02.02.04	채소 통조림	0.2	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.5	
05.02	캔디	0.2	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.2	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.5	
06.10	곡물류 제품 소	0.5	
07.02.04	제과 장식	0.2	
08.02.02	소금에 절인 육류(절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	0.5	
12.0	조미식품(12.01 식염 및 대체염 제품 제외)	0.5	
14.02.03	과채주스류 음료	0.2	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.2	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.2	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.2	
16.01	젤리	0.2	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.5	

레드라이스 레드 red rice red

CNS 번호: 08.111　　INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.01.03	인공유	생산 수요에 따라 적당량 사용	
03.0	냉동음료(03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.03.01	우유 함유 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	생산 수요에 따라 적당량 사용	

모나스커스 옐로우 색소 monascus yellow pigment

CNS 번호: 08.152　　INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
07.02	제과류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
08.03	익힌 육류제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.02.03	과채주스류 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.03	단백음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.04	탄산음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.06	고체 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.08	풍미 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
15.02	혼합주	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.01	젤리	생산 수요에 따라 적당량 사용	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

레드 코지 라이스, 모나스커스 레드 red kojic rice, monascus red

CNS 번호: 08.119, 08.120　　INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	생산 수요에 따라 적당량 사용	
01.02.02	풍미 발효유	0.8	
01.04.02	조제 연유(가당 연유, 조미 가당 연유 및 기타 비우유 원료를 사용한 조제 연유)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.05	과일잼	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.02.02.03	절인 채소	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.02.02.05	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.04.02.01	삭힌 두부류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재료) 및 시럽	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.10	곡물류 제품 소	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.02	제과류	0.9	

07.03	비스킷	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
08.02.02	소금에 절인 육류(절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
08.03	익힌 육류제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
11.05	조미당액	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.0	조미식품(12.01 식염 및 대체염 제품 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.02.03	과채주스류 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.03	단백음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.04	탄산음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.06	고체 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
15.02	혼합주	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.01	젤리	생산 수요에 따라 적당량 사용	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

β-카로틴 β-carotene

CNS 번호: 08.010 INS 번호: 160(a)

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	1.0	
01.02.02	풍미 발효유	1.0	
01.03.02	인공유 분말 및 조제버터 분말	1.0	
01.05	휘핑크림(무염버터) 및 유사제품(01.05.01 휘핑크림 제외)	0.02	
01.06.01	비숙성 치즈	0.6	
01.06.02	숙성 치즈	1.0	
01.06.04	가공 치즈	1.0	
01.06.05	치즈 유사품	1.0	
01.07	우유를 주원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품 (아이스크림 및 풍미 발효유 제외)	1.0	
02.02	수용성 지방 유화 제품(02.02.01.01 버터 및 농축 버터 제외)	1.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	1.0	
02.04	지방류 디저트	1.0	
02.05	기타 유지 또는 유지 제품 (크리머에 한함)	0.065	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	1.0	
04.01.02.03	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일	1.0	
04.01.02.04	과일 통조림	1.0	

04.01.02.05	과일잼	1.0	
04.01.02.07	04.01.02.05 이외의 과일잼 (처트니)	0.5	
04.01.02.08	당절임 건조 과일	1.0	
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	
04.01.02.10	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함	1.0	
04.01.02.11	발효한 과일 제품	0.2	
04.02.02.02	건조 채소	0.2	
04.02.02.03	절인 채소	0.132	
04.02.02.04	채소 통조림	0.2	
04.02.02.05	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외	1.0	
04.02.02.08	기타 가공 채소	1.0	
04.03.02.03	절인 식용균 및 조류	0.132	
04.03.02.04	식용균 및 조류 통조림	0.2	
04.03.02.06	기타 가공 식용균 및 조류	1.0	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	1.0	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	0.1	
05.02	캔디	0.5	
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	20.0	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재료) 및 시럽	20.0	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	1.0	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	1.0	
06.04.02.01	잡곡 통조림	1.0	

06.06	시리얼, 압축귀리(조각) 포함	0.4	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	1.0	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	1.0	
06.09	곡류 및 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	1.0	
06.10	곡물류 제품 소	1.0	
07.0	베이커리 식품	1.0	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	0.1	
08.03	익힌 육류제품	0.02	
08.04	육류제품의 식용 가능한 동물 내장류	5.0	
09.02.03	냉동 어육 제품 (어묵 등 포함)	1.0	
09.03	사전제조 수산물(반제품)	1.0	
09.04	조리 수산물(즉석 식용 가능)	1.0	
09.05	수산물 통조림	0.5	
10.03	알류 제품(물리적 성질 변화)(10.03.01, 10.03.03 제외)	1.0	
10.04	기타 알류 제품	0.15	
11.05	조미 시럽	0.05	
12.10.01	고체 복합조미료	2.0	
12.10.02	반고체 복합조미료	2.0	
12.10.03	액체 복합조미료(12.03, 12.04 제외)	1.0	
14.02.03	과채주스류 음료	2.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백음료류	2.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

14.04	탄산음료	2.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.05.01	차(류) 음료	2.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.05.02	커피(류) 음료	2.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.05.03	식물음료	1.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	2.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	2.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.01	증류주	0.6	
15.03	발효주(15.03.01 와인 제외)	0.6	
16.01	젤리	1.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.1	

숙시닐레이트모노글리세라이드 succinylated monoglycerides

CNS 번호: 10.038 INS 번호: 472g

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	5.0	
01.06.05	치즈 유사품	10.0	
01.07	우유를 주원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품(아이스크림 및 풍미 발효유 제외)	5.0	
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품(02.01물 함유하지 않은 지방 및 기름 제외)	10.0	
07.0	베이커리 식품	5.0	
14.02.03	과채주스류 음료	2.0	
14.03	단백음료	2.0	
14.03.01	우유 함유 음료	5.0	
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	2.0	
14.06	고체 음료	20.0	희석 10배에 따라 계산

호박산이나트륨 disodium succinate

CNS 번호: 12.005 INS 번호: —

기능: 착향료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.0	조미식품	20.0	

땅콩껍질 레드 peanut skin red

CNS 번호: 08.134 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02	캔디	0.4	
07.03	비스킷	0.4	
08.03.05	소시지류	0.4	
14.04	탄산음료	0.1	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

탈크 talc

CNS 번호: 02.007 INS 번호: 553iii

기능: 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08.02	저장과실류	20.0	
04.01.02.08.04	감초 제품	20.0	

캐럽콩검 carob bean gum

CNS 번호: 20.023 INS 번호: 410

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
13.01	영유아 조제식품	7.0	

사이클라민산나트륨, 사이클라민칼슘 sodium cyclamate, calcium cyclamate

CNS 번호: 19.002 INS 번호: 952

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.65	사이클라민산으로 계산
04.01.02.04	과일 통조림	0.65	사이클라민산으로 계산
04.01.02.05	과일잼	1.0	사이클라민산으로 계산
04.01.02.08	당절임 건조 과일	1.0	사이클라민산으로 계산
04.01.02.08.02	저장과실류	8.0	사이클라민산으로 계산
04.01.02.08.04	감초 제품	8.0	사이클라민산으로 계산
04.01.02.08.05	궈단(비스킷)류 (GuoDan:果丹(饼)类/유자껍질, 매실 등으로 제조한 식품)	8.0	사이클라민산으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	1.0	사이클라민산으로 계산
04.04.01.06	익힌 두류	1.0	사이클라민산으로 계산
04.04.02.01	삭힌 두부류	0.65	사이클라민산으로 계산
04.05.02.01.01	껍질이 있는 조리 견과 및 씨앗류	6.0	사이클라민산으로 계산
04.05.02.01.02	탈각 조리 견과 및 씨앗류	1.2	사이클라민산으로 계산
07.01	빵류	1.6	사이클라민산으로 계산
07.02	제과류	1.6	사이클라민산으로 계산
07.03	비스킷	0.65	사이클라민산으로 계산
12.10	복합조미료	0.65	사이클라민산으로 계산
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.65	사이클라민산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.65	사이클라민산으로 계산
16.01	젤리	0.65	사이클라민산으로 계산, 젤리 분말은 용해 배수에 따라 사용량 증가

베타-시클로덱스트린 beta-cyclodextrin

CNS 번호: 20.024 INS 번호: 459

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.01	껌 베이스 캔디	20.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	1.0	
08.02	사전제조 육류제품	1.0	
08.03	익힌 육류제품	1.0	
14.02.03	과채주스류 음료	0.5	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03.02	식물단백음료	0.5	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03.03	복합단백음료	0.5	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03.04	기타 단백음료	0.5	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.5	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	0.5	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	0.5	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	0.5	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.5	

잔탄검 xanthan gum

CNS 번호: 20.009 INS 번호: 415

기능: 안정제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	5.0	

06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	10.0	
06.03.02.02	생건면 제품	4.0	
11.01.02	기타 당 및 시럽(갈색 설탕, 누런 설탕, golden slab sugar, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 일부 전화당, 메이플 시럽 등)	5.0	
12.09	향신료류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
13.01.03	특수의료용도 영아 조제식품	9.0	사용량은 분말 제품에 한하며, 액체 제품은 희석 배수에 따라 환산
14.02.01	과채주스	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

아디프산 adipic acid

CNS 번호: 01.109 INS 번호: 355

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.01	껌 베이스 캔디	4.0	
14.06	고체 음료	0.01	
16.01	젤리	0.1	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

4-헥실레조르시놀 4-hexylresorcinol

CNS 번호: 04.013 INS 번호: 586

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
09.01	신선 수산물(새우류에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	잔류량≤1mg/kg

키틴 chitin

CNS 번호: 20.018 INS 번호: —

기능: 증점제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01.02	경화식물유	2.0	
02.05	기타유지 또는 유지 제품 (크리머에 한함)	2.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	2.0	
04.01.02.05	과일잼	5.0	
04.05.02.04	견과 및 씨앗류의 퓨레 (소스), 땅콩소스 등 포함	2.0	
12.03	식초	1.0	
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	2.0	
14.03.01.03	유산균 음료	2.5	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.03.05	맥주 및 맥아음료	0.4	

터메릭 turmeric

CNS 번호: 08.102 INS 번호: 100ii

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.03.02	인공유 분말 및 조제버터 분말	0.4	쿠르쿠민으로 계산
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.05	과일잼	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.08.02	저장과실류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.09	장식용 과채	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.02.02.03	절인 채소	0.01	쿠르쿠민으로 계산

04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.05.02.04	타피오카펄	1.2	쿠르쿠민으로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.03	쿠르쿠민으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.0	베이커리 식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.0	조미식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.01	젤리	생산 수요에 따라 적당량 사용	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.2	쿠르쿠민으로 계산

쿠르쿠민 curcumin

CNS 번호: 08.132 INS 번호: 100i

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.15	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.01	
05.02	캔디	0.7	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재료) 및 시럽	0.5	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	0.3	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.5	
06.10	곡물류 제품 소	생산 수요에 따라 적당량 사용	
11.05	조미당액	0.5	
12.10	복합조미료	0.1	
14.04	탄산음료	0.01	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.01	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

캐러멜 색 등급 III(암모니아 공정) caramel colour class III –ammonia process

CNS 번호: 08.110 INS 번호: 150c

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.04.02	조제 연유(가당 연유, 조미 가당 연유 및 기타 비우유 원료를 사용한 조제 연유)	2.0	
03.0	냉동음료 (03.04 식용 얼음 제외)	2.0	
04.01.02.05	과일잼	1.5	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	12.0	
06.05.02.04	타피오카펄	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.03	비스킷	생산 수요에 따라 적당량 사용	
11.05	조미당액	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.03	식초	1.0	
12.04	간장	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.05	소스 및 소스 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.10	복합조미료	생산 수요에 따라 적당량 사용	

14.02.03	과채주스류 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.01	우유 함유 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.01.03	브랜디	50.0g/L	
15.01.04	위스키	6.0g/L	
15.01.06	럼주	6.0g/L	
15.02	혼합주	50.0g/L	
15.03.01.03	조향 와인	50.0g/L	
15.03.02	황주	30.0g/L	
15.03.05	맥주 및 맥아음료	50.0g/L	
16.01	젤리	50.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

캐러멜 색 등급 II(가성 아황산) caramel colour class II -caustic sulfite

CNS 번호: 08.151 INS 번호: 150b

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/L)	비고
15.01.03	브랜디	6.0	
15.01.04	위스키	6.0	
15.01.06	럼주	6.0	
15.02	혼합주	6.0	

캐러멜 색 등급 I(보통) caramel colour class I -plain

CNS 번호: 08.108 INS 번호: 150a

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.04.02	조제 연유(가당 연유, 조미 가당 연유 및 기타 비우유 원료를 사용한 조제 연유)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.05	과일잼	1.5	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.03	비스킷	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(풍미류 소에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
08.02.01	조리 육제품 (생육 첨가 조리료)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
11.05	조미당액	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.03	식초	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.04	간장	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.05	소스 및 소스 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.10	복합조미료	생산 수요에 따라 적당량 사용	

14.02.03	과채주스류 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03.01	우유 함유 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.01.03	브랜디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
15.01.04	위스키	6.0g/L	
15.01.06	럼주	6.0g/L	
15.02	혼합주	생산 수요에 따라 적당량 사용	
15.03.01.03	조향 와인	생산 수요에 따라 적당량 사용	
15.03.02	황주	생산 수요에 따라 적당량 사용	
15.03.05	맥주 및 맥아음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.01	젤리	생산 수요에 따라 적당량 사용	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	2.5	

캐러멜 색 등급 IV(아황산암모늄 공정) caramel colour class IV -ammonia sulphite process

CNS 번호: 08.109 INS 번호: 150d

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.04.02	조제 연유(가당 연유, 조미 가당 연유 및 기타 비우유 원료를 사용한 조제 연유)	1.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	2.0	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	

06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	2.5	
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	2.5	
06.10	곡물류 제품 소(풍미류에 한함)	7.5	
07.03	비스킷	50.0	
12.04	간장	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.05	소스 및 소스 제품	10.0	
12.07	조리용 술 및 조리용 술 제품	10.0	
12.10	복합조미료	50.0	
14.02.03	과채주스류 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.03.01	우유 함유 음료	2.0	
14.04	탄산음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.05.01	차(류) 음료	10.0	
14.05.02	커피(류) 음료	0.1	
14.05.03	식물음료	0.1	
14.06	고체 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
15.01.03	브랜디	50.0g/L	
15.01.04	위스키	6.0g/L	
15.01.06	럼주	6.0g/L	
15.02	혼합주	50.0g/L	
15.03.01.03	조향 와인	50.0g/L	
15.03.02	황주	30.0g/L	
15.03.05	맥주 및 맥아음료	50.0g/L	

금앵자 갈색 rose laevigata michx brown

CNS 번호: 08.131 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
07.02	제과류	0.9	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
14.04	탄산음료	1.0	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.2	

L-타르타르산, dl-타르타르산 L(+)-tartaric acid, dl-tartaric acid

CNS 번호: 01.111, 01.313 INS 번호: 334, —

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽)	10.0	타르타르산으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	10.0	타르타르산으로 계산
12.10.01	고체 복합조미료	10.0	타르타르산으로 계산
14.02.03	과채주스류 음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03.02	식물단백음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.03.03	복합단백음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가

14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
15.03.01	와인	4.0g/L	타르타르산으로 계산

타르타르산수소칼륨 potassium bitartarate

CNS 번호: 06.007 INS 번호: 336

기능: 팽창제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
06.03	밀가루 및 밀가루 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.0	베이커리 식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

코레옵시스 옐로우 coreopsis yellow

CNS 번호: 08.113 INS 번호: -

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.3	
07.02.04	제과 장식	0.3	
14.02.03	과채주스류 음료 (발효형 제품 등 포함)	0.3	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.3	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

폴리다이메틸실록세인 및 에멀전 polydimethyl siloxane and emulsion

CNS 번호: 03.007 INS 번호: 900a

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.0009	
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.0009	

폴리글리세롤폴리리시놀레이트(PGPR) polyglycerol polyricinoleate (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)(PGPR)

CNS 번호: 10.029 INS 번호: 476

기능: 유화제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.02	수용성 지방 유화 제품	10.0	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿	5.0	
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	5.0	
12.10.02	반고체 복합조미료	5.0	

폴리글리세롤 지방산 polyglycerol esters of fatty acid(polyglycerol fatty acid esters)

CNS 번호: 10.022 INS 번호: 475

기능: 유화제, 안정제, 증점제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	10.0	
01.03.02	인공유 분말 및 조제버터 분말	10.0	
01.05	휘핑크림(무염버터) 및 유사품	10.0	
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품 (02.01.01.01 식물유 제외)	20.0	
02.01.01.01	식물유(튀김용 기름에 한함)	10.0	

03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	10.0	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	10.0	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	10.0	
05.02	캔디	5.0	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	10.0	
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	10.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	10.0	
07.0	베이커리 식품	10.0	
12.0	조미식품(팽화식품에 사용하는 조미료에 한함)	10.0	
12.10.01	고체 복합조미료	10.0	
12.10.02	반고체 복합조미료	10.0	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	10.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	10.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	10.0	

입실론-폴리라이신 ε-polylysine

CNS 번호: 17.037　　INS 번호: —

기능: 보존제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
07.0	베이커리 식품	0.15	
08.03	익힌 육류제품	0.25	
14.02	과채주스 및 과채음료	0.2g/L	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

입실론-폴리라이신 염산염 ε-polylysine hydrochloride

CNS 번호: 17.038 INS 번호: —

기능: 보존제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.0	과일, 채소(뿌리채소 포함), 대두류, 식용균, 조류, 견과 및 씨앗류 등	0.30	
06.02	쌀 및 쌀 제품	0.25	
06.03	밀가루 및 밀가루 제품	0.30	
06.04.02	잡곡 제품	0.40	
08.0	육류 및 육제품	0.30	
12.0	조미식품	0.50	
14.0	음료류	0.20	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

폴리덱스트로스 polydextrose

CNS 번호: 20.022 INS 번호: 1200

기능: 증점제, 팽창제, 수분유지제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.01.03	인공유	생산 수요에 따라 적당량 사용	
01.02.02	풍미 발효유	생산 수요에 따라 적당량 사용	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.0	베이커리 식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
08.03.05	소시지류	생산 수요에 따라 적당량 사용	

12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.01	젤리	생산 수요에 따라 적당량 사용	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

폴리옥시에틸렌 자일리탄 모노스테아레이트 polyoxyethylene xylitan monostearate
CNS 번호: 10.017 INS 번호: —
기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
16.07	기타(발효 공정)	5.0	

polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate,
polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate,
polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate,
polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat
CNS 번호: 10.025,10.026,10.015,10.016 INS 번호: 432,434,435,433
기능: 유화제, 소포제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	1.5	
01.05.01	휘핑크림	1.0	
01.05.03	조미 휘핑크림	1.0	
02.02	수용성 지방 유화 제품	5.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	5.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	1.5	
04.04	대두제품	0.05	황두 1kg당 사용량으로 계산

07.01	빵류	2.5	
07.02	제과류	2.0	
12.10.01	고체 복합조미료	4.5	
12.10.02	반고체 복합조미료	5.0	
12.10.03	액상복합조미료 (12.03, 12.04 제외)	1.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 및 14.06 고체 음료 제외)	0.5	
14.02.03	과채주스류 음료	0.75	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.01	우유 함유 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.02	식물단백음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.07	기타(유화천연색소에 한함)	10.0	

폴리에틸렌글리콜 polyethylene glycol

CNS 번호: 14.012 INS 번호: 1521

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

폴리비닐알코올 polyvinyl alcohol

CNS 번호: 14.010 INS 번호: 1203

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	18.0	

계피검 cassia gum

CNS 번호: 20.045 INS 번호: 427

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	2.5	
01.05.01	휘핑크림	2.5	
01.07	우유를 주원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품 (아이스크림 및 풍미 발효유 제외)	2.5	
03.01	아이스크림, 빙과류	2.5	
06.03.02	밀가루 제품	3.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	2.5	
07.0	베이커리 식품	2.5	
08.03.05	소시지류	1.5	
12.10.02	반고체 복합조미료	2.5	
12.10.03	액상복합조미료 (12.03, 12.04 제외)	2.5	
14.03.01.03	유산균 음료	2.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

카페인 caffeine

CNS 번호: 00.007 INS 번호: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
14.04.01	콜라형 탄산음료	0.15	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

카라기난 carrageenan

CNS 번호: 20.007 INS 번호: 407

기능: 유화제, 안정제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.02	생건면 제품	8.0g/kg	
11.01.02	기타 당 및 시럽(갈색 설탕, 누런 설탕, golden slab sugar, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 일부 전화당, 메이플 시럽 등)	5.0g/kg	
12.09	향신료류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
13.01	영유아 조제식품	0.3g/L	즉석 상태 식품 중 사용량으로 계산
14.02.01	과채주스	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

아스코르브산(비타민C) ascorbic acid(vitamin C)

CNS 번호: 04.014 INS 번호: 300

기능: 밀가루처리제, 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.03	껍질을 벗기거나 사전 절단한 신선 과일	5.0	
04.02.01.03	껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소	5.0	
06.03.01	밀가루	0.2	
14.02.02	농축 과채주스	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

아스코르브산칼슘 calcium ascorbate

CNS 번호: 04.009 INS 번호: 302

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.03	껍질을 벗기거나 사전 절단한 신선 과일	1.0	과일 중 아스코르브산칼슘 잔류량으로 계산
04.02.01.03	껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소	1.0	채소 중 아스코르브산칼슘 잔류량으로 계산
14.02.02	농축 과채주스	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

아스코르브산나트륨 sodium ascorbate

CNS 번호: 04.009 INS 번호: 301

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
14.02.02	농축 과채주스	생산 수요에 따라 적당량 사용	

팔미트산아스코빌 ascorbyl palmitate

CNS 번호: 04.011 INS 번호: 304

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품	0.2	지방 중 아스코르브산으로 계산
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	0.2	
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	0.2	
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.2	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	
07.01	빵류	0.2	
13.01	영유아 조제식품	0.05	지방 중 아스코르브산으로 계산
13.02	영유아 보조식품	0.05	지방 중 아스코르브산으로 계산

커들란 curdlan

CNS 번호: 20.042　　INS 번호: 424

기능: 안정제 및 응고제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.04.01.01	두부류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.02	생건면 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
08.03	익힌 육류제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
09.02.03	냉동 어육 제품 (어묵 등 포함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.01	젤리	생산 수요에 따라 적당량 사용	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.07	기타(인공 전복, 인공 해삼, 인공 조개류 등 인공 해산물에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	

코코아 허스크 피그먼트 cocoa husk pigment

CNS 번호: 08.118　　INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.04	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	3.0	

07.01	빵류	0.5	
07.02	제과류	0.9	
07.02.04	제과 장식	3.0	
07.03	비스킷	0.04	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
14.03.02	식물단백음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	1.0	

가용성 대두다당 soluble soybean polysaccharide

CNS 번호: 20.044 INS 번호: —

기능: 증점제, 유화제, 피막제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.04	지방류 간식	10.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	10.0	
06.02.02	쌀 제품	10.0	
06.03.02	밀가루 제품	10.0	
06.05.02	전분 제품	10.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	10.0	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	10.0	
07.0	베이커리 식품	10.0	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	10.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

퀴놀린 옐로우 quinoline yellow

CNS 번호: 08.016　　INS 번호: 104

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/L)	비고
15.02	혼합주	0.1	

파프리카 오렌지 paprika orange

CNS 번호: 08.107　　INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.02	제과류	0.9	
07.02.04	제과 장식	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.03	비스킷	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
08.03	익힌 육류제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
09.02.03	냉동 어육 제품 (어묵 등 포함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.10.02	반고체 복합조미료	생산 수요에 따라 적당량 사용	

파프리카 레드 paprika red

CNS 번호: 08.106　　INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.02.02.03	절인 채소	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	2.0	
06.10	곡물류 제품 소	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.02	제과류	0.9	
07.02.04	제과 장식	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.03	비스킷	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
08.02.01	조리 육제품 (생육 첨가 조리료)	0.1	

08.02.02	소금에 절인 육류(절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
08.03	익힌 육류제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
09.02.03	냉동 어육 제품 (어묵 등 포함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.0	조미식품(12.01 식염 및 대체염 제품 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.02.03	과채주스류 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	생산 수요에 따라 적당량 사용	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	생산 수요에 따라 적당량 사용`	

파프리카 올레오레진 paprika oleoresin

CNS 번호: 00.012 INS 번호: 160c

기능: 착향료, 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06.04	가공 치즈	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.02.02.03	절인 채소	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.03.02.03	절인 식용균 및 조류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.10	복합조미료	10.0	
16.06	팽화식품	1.0	

우귀수카구라 레드 uguisukagura red

CNS 번호: 08.136 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	1.0	
05.02	캔디	2.0	
07.02	제과류	2.0	
07.02.04	제과 장식	3.0	
14.02.03	과채주스류 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

카제인나트륨 sodium caseinate

CNS 번호: 10.022 INS 번호: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
13.01.01	영아 조제식품	1.0	즉석식품으로 계산, DHA(Docosahexaenoic Acid)와 ARA(Arachidonic Acid)의 운반체
13.01.02	생후 6~12개월 영아 및 유아 조제식품	1.0	즉석식품으로 계산, DHA(Docosahexaenoic Acid)와 ARA(Arachidonic Acid)의 운반체

디페닐에테르(디페닐옥시드) diphenyl ether (diphenyl oxide)

CNS 번호: 17.022 INS 번호: —

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일(감귤류에 한함)	3.0	잔류량≤12mg/kg

브릴리언트 블루 및 브릴리언트 블루 알루미늄레이크 brilliant blue, brilliant blue aluminum lake

CNS 번호: 08.007 INS 번호: 133

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.025	브릴리언트 블루로 계산
01.04.02	조제 연유(가당 연유, 조미 가당 연유 및 기타 비우유 원료를 사용한 조제 연유)	0.025	브릴리언트 블루로 계산
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.025	브릴리언트 블루로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.5	브릴리언트 블루로 계산
04.01.02.08.02	저장과실류	0.025	브릴리언트 블루로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	브릴리언트 블루로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.025	브릴리언트 블루로 계산
04.04.01.06	익힌 두류	0.025	브릴리언트 블루로 계산
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.025	브릴리언트 블루로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.05	브릴리언트 블루로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.3	브릴리언트 블루로 계산
06.05.02.02	새우포	0.025	브릴리언트 블루로 계산
06.05.02 .04	타피오카펄	0.1	브릴리언트 블루로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함 (코코아옥수수조각에 한함)	0.015	브릴리언트 블루로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소에 한함)	0.025	브릴리언트 블루 사용에 한함
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(풍미류 소에 한함)	0.05	브릴리언트 블루로 계산
11.05	조미당액	0.025	브릴리언트 블루로 계산

11.05.01	과일 조미당액	0.5	브릴리언트 블루로 계산
12.09.01	향신료 및 분말	0.01	브릴리언트 블루로 계산
12.09.03	향신료소스(머스터드 소스)	0.01	브릴리언트 블루로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.5	브릴리언트 블루로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.02	브릴리언트 블루로 계산
14.02.03	과채주스류 음료	0.025	브릴리언트 블루로 계산
14.03.01	우유 함유 음료	0.025	브릴리언트 블루로 계산
14.04	탄산음료	0.025	브릴리언트 블루로 계산
14.06	고체 음료	0.2	브릴리언트 블루로 계산
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.025	브릴리언트 블루로 계산
15.02	혼합주	0.025	브릴리언트 블루로 계산
16.01	젤리	0.025	브릴리언트 블루로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.05	브릴리언트 블루로 계산

phosphoric acid, disodium dihydrogenpyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassiumdihydrogen phosphate, diammonium hydrogenphosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalciumorthophosphate), tricalcium orthophosphate, tripotassium orthophosphate, trisodiumorthophosphate, sodium polyphosphate, sodiumtripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate, calcium acid pyrophosphate

CNS 번호: 01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016

INS 번호: 338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 452(ii), 450(vii)

기능: 수분유지제, 팽창제, 산도조절제, 안정제, 응고제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.0	우유 및 유제품 (01.01.01, 01.01.02, 13.0에 해당하는 품종 제외)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
01.03.01	분유 및 버터 분말	10.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
01.05.01	휘핑크림	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
01.06.04	가공 치즈	14.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
02.02	수용성 지방 유화 제품	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
02.05	기타 유지 또는 유지 제품 (크리머에 한함)	20.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산

03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
04.02.02.04	채소 통조림	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	2.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.02.03	쌀가루 (탕위안 분말 등 포함)	1.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.03	밀가루 및 밀가루 제품	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.03.01	밀가루	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.04.01	잡곡 분말	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.04.02.01	잡곡 통조림	1.5	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산

06.04.02.02	기타 잡곡 제품(냉동 감자 튀김, 냉동 해시브라운, 냉동 으깬 감자, 냉동 으깬 고구마에 한함)	1.5	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.05.01	식용 전분	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
06.09	곡류 및 전분류 디저트 (푸딩, 카사바 푸딩)(곡류 디저트 통조림에 한함)	1.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
07.0	베이커리 식품	15.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
08.02	사전제조 육류제품	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
08.03	익힌 육류제품	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
09.02.01	냉동 수산물	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
09.02.03	냉동 어육 제품 (어묵 등 포함)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
09.03	사전제조 수산물(반제품)	1.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
09.05	수산물 통조림	1.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산

10.03.02	열 응고 알류 제품 (난황 치즈, 송화단 소시지)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
11.05	조미당액	10.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
12.10	복합조미료	20.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
12.10.01.03	기타 고체 복합조미료 (인스턴트 밀가루 조미료에 한함)	80.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
13.01	영유아 조제식품	1.0	인산수소칼륨 및 아인산 이수소나트륨에 한하여 사용, 단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
13.02	영유아 보조식품	1.0	인산수소칼륨 및 아인산 이수소나트륨에 한하여 사용, 단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	2.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온 (PO43-)으로 계산

인산화인산이전분 phosphated distarch phosphate

CNS 번호: 20.017 INS 번호: 1413

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.05	과일잼	1.0	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	0.2	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	
14.06	고체 음료	0.5	

인지질 phospholipid

CNS 번호: 04.010 INS 번호: 322

기능: 산화방지제, 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
02.01.01.02	경화식물유	생산 수요에 따라 적당량 사용	
13.01	영유아 조제식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
13.02	영유아 보조식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

딜라우릴 티오디프로피오네이트 dilauryl thiodipropionate

CNS 번호: 04.012 INS 번호: 389

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.2	
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.2	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.2	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	
16.06	팽화식품	0.2	

유황 sulfur (sulphur)

CNS 번호: 05.007 INS 번호: —

기능: 표백제, 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.02	건과일류	0.1	훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.35	훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.02.02.02	건조 채소	0.2	훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.03.01.02	표면 처리를 거친 신선 식용균 및 조류	0.4	훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
11.01	설탕	0.1	훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
16.07	기타(곤약가루에 한함)	0.9	훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산

황산칼슘(석고) calcium sulfate

CNS 번호: 18.001 INS 번호: 516

기능: 안정제 및 응고제, 증점제, 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.04	대두제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02	밀가루 제품	1.5	
07.01	빵류	10.0	
07.02	제과류	10.0	
07.03	비스킷	10.0	
08.02.02	소금에 절인 육류(절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지) (소시지에 한함)	5.0	
08.03.05	소시지류	3.0	

황산알루미늄칼륨, 황산알루미늄암모늄 aluminium potassium sulfate, aluminium ammonium sulfate

CNS 번호: 06.004,06.005 INS 번호: 522,523

기능: 팽창제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.04	대두제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	알루미늄의 잔류량 ≤100mg/kg(건조 샘플, Al로 계산)
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	생산 수요에 따라 적당량 사용	알루미늄의 잔류량 ≤100mg/kg(건조 샘플, Al로 계산)
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	알루미늄의 잔류량 ≤100mg/kg(건조 샘플, Al로 계산)
06.05.02.02	새우포	생산 수요에 따라 적당량 사용	알루미늄의 잔류량 ≤100mg/kg(건조 샘플, Al로 계산)
07.0	베이커리 식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	알루미늄의 잔류량 ≤100mg/kg(건조 샘플, Al로 계산)
09.03.02	절인 수산물(해파리에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	알루미늄의 잔류량 ≤500mg/kg(건조 샘플, Al로 계산)

황산마그네슘 magnesium sulfate

CNS 번호: 00.021 INS 번호: 518

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/L)	비고
14.01.03	기타 식수(수돗물 식수 제외)	0.05	

황산아연 zinc sulfate

CNS 번호: 00.018 INS 번호: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/L)	비고
14.01.03	기타 식수(수돗물 식수 제외)	0.006	Zn으로 계산 2.4mg/L

황산제1철 ferrous sulfate

CNS 번호: 00.022 INS 번호: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/L)	비고
04.04.02	발효 대두제품	0.15	$FeSO_4$로 계산

염화칼슘 calcium chloride

CNS 번호: 18.002 INS 번호: 509

기능: 안정제 및 응고제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
01.05.03	조미 휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.04	과일 통조림	1.0	
04.01.02.05	과일잼	1.0	
04.02.02.04	채소 통조림	1.0	
04.04	대두제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재료) 및 시럽	0.4	
11.05	조미당액	0.4	
14.01.03	기타 식수(수돗물 식수 제외)	0.1g/L	Ca으로 계산 36mg/L
16.07	기타(가축 및 가금피 제품에 한함)	0.5	

염화칼륨 potassium chloride

CNS 번호: 00.008 INS 번호: 508

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.01	식염 및 대체염 제품	350	
14.01.03	기타 식수(수돗물 식수 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	

염화마그네슘 magnesium chloride

CNS 번호: 18.003 INS 번호: 511

기능: 안정제 및 응고제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.04	대두제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

타마린드 다당류검 tamarind polysaccharide gum

CNS 번호: 20.011 INS 번호: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	2.0	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	2.0	
16.01	젤리	2.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

래디시 레드 radish red

CNS 번호: 08.117 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.05	과일잼	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.08.01	당절임류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.02	제과류	생산 수요에 따라 적당량 사용	

12.03	식초	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.10	복합조미료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.02.03	과채주스류 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.01	젤리	생산 수요에 따라 적당량 사용	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

바셀라루브라 레드 basella rubra red

CNS 번호: 08.121 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02	캔디	0.1	
07.02.04	제과 장식	0.2	
14.04	탄산음료	0.13	
16.01	젤리	0.25	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

모르폴린 지방산염(과일 왁스) morpholine fatty acid salt(fruit wax)

CNS 번호: 14.004 INS 번호: —

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	생산 수요에 따라 적당량 사용	

말티톨 및 말티톨 시럽 maltitol and maltitol syrup

CNS 번호: 19.005, 19.022 INS 번호: 965(i), 965(ii)

기능: 착향료, 안정제, 수분유지제, 유화제, 팽창제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	생산 수요에 따라 적당량 사용	
01.02.02	풍미 발효유	생산 수요에 따라 적당량 사용	
01.04	연유 및 연유 조제 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
01.05.04	휘핑크림 유사품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02	가공 과일	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.02.02.03	절인 채소	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.04.01.06	익힌 두류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.10	곡물류 제품 소	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.01	빵류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.02	제과류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.03	비스킷	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	생산 수요에 따라 적당량 사용	
09.02.03	냉동 어육 제품 (어묵 등 포함)	0.5	

11.04	테이블 감미료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.10.02	반고체 복합조미료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.10.03	액상복합조미료 (12.03, 12.04 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	생산 수요에 따라 적당량 사용	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.07	기타(콩 제품 공정)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.07	기타(제당 공정)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.07	기타(양조 공정)	생산 수요에 따라 적당량 사용	

몰식자산프로필(PG) propyl gallate (PG)

CNS 번호: 04.003 INS 번호: 310

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	0.1	유지 중의 함량으로 계산
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	0.1	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.1	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.1	유지 중의 함량으로 계산
05.02.01	껌 베이스 캔디	0.4	유지 중의 함량으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.1	유지 중의 함량으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.1	유지 중의 함량으로 계산
07.03	비스킷	0.1	유지 중의 함량으로 계산
08.02.02	소금에 절인 육류(절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	0.1	유지 중의 함량으로 계산

09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물	0.1	유지 중의 함량으로 계산
12.10.01	고체 복합조미료 (닭고기파우더에 한함)	0.1	유지 중의 함량으로 계산
16.06	팽화식품	0.1	유지 중의 함량으로 계산

로젤 레드 roselle red

CNS 번호: 08.125 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.02.03	과채주스류 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	생산 수요에 따라 적당량 사용	

로즈마리 추출물 rosemary extract

CNS 번호: 04.017 INS 번호: —

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01	식물유지	0.7	
02.01.02	동물유지(돼지 기름, 소 기름, 생선 기름 및 기타 동물 지방 등 포함)	0.3	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.3	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.3	
08.02	사전제조 육류제품	0.3	
08.03.01	절인 육류	0.3	
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.3	

08.03.03	기름에 튀긴 육류	0.3	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.3	
08.03.05	소시지류	0.3	
08.03.06	발효육 제품	0.3	
16.06	팽화식품	0.3	

로즈마리 추출물 (초임계 이산화탄소 추출법) rosemary extract

CNS 번호: 04.022 INS 번호: —

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01	식물유지	0.7	
02.01.02	동물유지(돼지 기름, 소 기름, 생선 기름 및 기타 동물 지방 등 포함)	0.3	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.3	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.3	
08.02	사전제조 육류제품	0.3	
08.03.01	절인 육류	0.3	
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.3	
08.03.03	기름에 튀긴 육류	0.3	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.3	
08.03.05	소시지류	0.3	
08.03.06	발효육 제품	0.3	
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	0.3	
12.10.03.01	농축국(통조림, 병 포장)	0.3	
16.06	팽화식품	0.3	

부들레아 옐로우 buddleia yellow

CNS 번호: 08.139 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.01	빵류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.02	제과류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.02.03	과채주스류 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	생산 수요에 따라 적당량 사용	

자일리탄 1스테아린산염 xylitan monostearate

CNS 번호: 10.007 INS 번호: —

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01.02	경화식물유	5.0	
05.02	캔디	5.0	
07.01	빵류	3.0	
07.02	제과류	3.0	

나타마이신 natamycin

CNS 번호: 17.030 INS 번호: 235

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	0.3	표면 사용, 잔류량< 10mg/kg

07.02	제과류	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 10mg/kg
08.03.01	절인 육류	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 10mg/kg
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 10mg/kg
08.03.03	기름에 튀긴 육류	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 10mg/kg
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 10mg/kg
08.03.05	소시지류	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 10mg/kg
08.03.06	발효육 제품류	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 10mg/kg
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	0.02	잔류량≤10mg/kg
14.02.01	과채주스	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 10mg/kg
15.03	발효주	0.01g/L	

타트라진 및 타트라진 알루미늄 레이크 tartrazine, tartrazine aluminum lake

CNS 번호: 08.005 INS 번호: 102

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.05	타트라진으로 계산
01.04.02	조제 연유(가당 연유, 조미가당 연유 및 기타 비우유 원료를 사용한 조제 연유)	0.05	타트라진으로 계산
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.05	타트라진으로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.5	타트라진으로 계산

04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.1	타트라진으로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	타트라진으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.1	타트라진으로 계산
04.04.01.06	익힌 두류	0.1	타트라진으로 계산
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.1	타트라진으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디(05.01.01 제외)	0.1	타트라진으로 계산
05.02.02	껌 베이스 캔디를 제외한 기타 캔디	0.3	타트라진으로 계산
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	0.3	타트라진으로 계산
06.05.02.02	새우포	0.1	타트라진으로 계산
06.05.02.04	타피오카펄	0.2	타트라진으로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.08	타트라진으로 계산
06.09	곡류 및 전분류 디저트 (라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	0.06	타트라진으로 계산, 푸딩 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
07.02.04	제과 장식	0.1	타트라진으로 계산
07.03.03	에그롤	0.04	타트라진으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(풍미류 소에 한함)	0.05	타트라진 사용에 한함
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소 및 케이크 소에 한함)	0.05	타트라진으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(푸딩, 케이크에 한함)	0.3	타트라진으로 계산
11.05.01	과일 조미당액	0.5	타트라진으로 계산
11.05.02	기타 조미당액	0.3	타트라진으로 계산
12.09.03	향신료소스(머스터드 소스)	0.1	타트라진으로 계산

12.10.01	고체 복합조미료	0.2	타트라진으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.5	타트라진으로 계산
12.10.03	액상 복합조미료 (12.03, 12.04 제외)	0.15	타트라진으로 계산
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.1	타트라진으로 계산, 고체 음료는 용해 배수로 사용량 증가
15.02	혼합주	0.1	타트라진으로 계산
16.01	젤리	0.05	타트라진으로 계산 , 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.1	타트라진으로 계산

구연산 및 구연산나트륨, 구연산삼칼륨 citric acid, trisodium citrate, tripotassium citrate

CNS 번호: 01.101,01.303,01.304 INS 번호: 330,331iii,332ii

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
13.01	영유아 조제식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
13.02	영유아 보조식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.02.02	농축 과채주스	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

구연산철암모늄 ferric ammonium citrate

CNS 번호: 02.010 INS 번호: 381

기능: 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.01	식염 및 대체염 제품	0.025	

주석시트르산염나트륨 disodium stannous citrate

CNS 번호: 18.006 INS 번호: —

기능: 안정제 및 응고제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.04	과일 통조림	0.3	
04.02.02.04	채소 통조림	0.3	
04.03.02.04	식용균 및 조류 통조림	0.3	

글리세롤 구연산 지방산 에스테르 citric and fatty acid esters of glycerol

CNS 번호: 10.032 INS 번호: 472c

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
13.01	영유아 조제식품	24.0	

아조다이카본아마이드 azodicarbonamide

CNS 번호: 13.004 INS 번호: 927a

기능: 밀가루처리제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.01	밀가루	0.045	

메타타르타르산 metatartaric acid

CNS 번호: 01.105 INS 번호: 353

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.01.02.04	과일 통조림	생산 수요에 따라 적당량 사용	

포도과피추출색소 grape skin extract

CNS 번호: 08.135 INS 번호: 163ii

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	1.0	

04.01.02.05	과일잼	1.5	
05.02	캔디	2.0	
07.02	제과류	2.0	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	2.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	1.0	

글루콘산제일철 ferrous gluconate

CNS 번호: 09.005 INS 번호: 579

기능: 발색제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.02.02.03	절인 채소(올리브 열매에 한함)	0.15	철로 계산

풀루란 pullulan

CNS 번호: 14.011 INS 번호: 1204

기능: 피막제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	10.0	
05.02	캔디	50.0	
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	50.0	
09.03	사전제조 수산물(반제품)	30.0	
12.10	복합조미료	50.0	
14.02.03	과채주스류 음료	3.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.06.02	단백형 고체 음료	50.0	
16.07	기타(막편에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	

하이드록시프로필 인산이전분 hydroxypropyl distarch phosphate

CNS 번호: 20.016 INS 번호: 1442

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	

옥시스테아린 oxystearin
CNS 번호: 00.017 INS 번호: 387
기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	0.5	

수첨 로진 글리세롤에스테르 glycerol ester of hydrogenated rosin
CNS 번호: 10.013 INS 번호: —
기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.5	
14.02.03	과채주스류 음료	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

수산화칼슘 calcium hydroxide
CNS 번호: 01.202 INS 번호: 526
기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.01.03	인공유	생산 수요에 따라 적당량 사용	
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
13.01	영유아 조제식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

수산화칼륨 potassium hydroxide
CNS 번호: 01.203 INS 번호: 525
기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.03.02	인공유 분말 및 조제 버터 분말	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.03	비스킷	생산 수요에 따라 적당량 사용	
13.01	영유아 조제식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

선셋 옐로우 및 선셋 옐로우 알루미늄 레이크 sunset yellow, sunset yellow aluminum lake

CNS 번호: 08.006 INS 번호: 110

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	0.05	선셋 옐로우로 계산
01.02.02	풍미 발효유	0.05	선셋 옐로우로 계산
01.04.02	조제 연유(가당 연유, 조미 가당 연유 및 기타 비우유 원료를 사용한 조제 연유)	0.05	선셋 옐로우로 계산
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.09	선셋 옐로우로 계산
04.01.02.04	과일 통조림 (수박 통조림에 한함)	0.1	선셋 옐로우로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.5	선셋 옐로우로 계산
04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.1	선셋 옐로우로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.2	선셋 옐로우로 계산
04.04.01.06	익힌 두류	0.1	선셋 옐로우로 계산
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.1	선셋 옐로우로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디(05.01.01, 05.04 제외)	0.1	선셋 옐로우로 계산
05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01를 제외한 코코아 제품	0.3	선셋 옐로우로 계산
05.02.02	껌 베이스 캔디를 제외한 기타 캔디	0.3	선셋 옐로우로 계산
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	0.3	선셋 옐로우로 계산
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	0.3	선셋 옐로우로 계산
06.05.02.02	새우포	0.1	선셋 옐로우로 계산
06.05.02.04	타피오카펄	0.2	선셋 옐로우로 계산

06.09	곡류 및 전분류 디저트 (라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	0.02	선셋 옐로우로 계산, 푸딩 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
07.02.04	제과 장식	0.1	선셋 옐로우로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소에 한함)	0.1	선셋 옐로우로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(푸딩, 케이크에 한함)	0.3	선셋 옐로우로 계산
11.05.01	과일 조미당액	0.5	선셋 옐로우로 계산
11.05.02	기타조미당액	0.3	선셋 옐로우로 계산
12.10	복합조미료	0.2	선셋 옐로우로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.5	선셋 옐로우로 계산
14.02.03	과채주스류 음료(발효형 제품 등 포함)	0.1	선셋 옐로우로 계산
14.03.01	우유 함유 음료	0.05	선셋 옐로우로 계산
14.03.01.03	유산균 음료	0.1	선셋 옐로우로 계산
14.03.02	식물단백음료	0.1	선셋 옐로우로 계산
14.04	탄산음료	0.1	선셋 옐로우로 계산
14.06	고체 음료류	0.6	선셋 옐로우로 계산
14.07	특수용도 음료	0.1	선셋 옐로우로 계산
14.08	풍미 음료	0.1	선셋 옐로우로 계산
15.02	혼합주	0.1	선셋 옐로우로 계산
16.01	젤리	0.025	선셋 옐로우로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.1	선셋 옐로우로 계산

라이소자임 lysozyme

CNS 번호: 17.035 INS 번호: 1105

기능: 보존제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
15.03	발효주	0.5	

신남알데히드 cinnamaldehyde

CNS 번호: 17.102 INS 번호: -

기능: 보존제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	생산 수요에 따라 적당량 사용	잔류량≦0.3mg/kg

젖산 lactic acid

CNS 번호: 01.102 INS 번호: 270

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
13.01	영유아 조제식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

젖산칼슘 calcium lactate

CNS 번호: 01.310 INS 번호: 327

기능: 산도조절제, 산화방지제, 유화제, 안정제 및 응고제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02	가공 과일	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.02.02.04	채소 통조림 (오이지 제품에 한함)	1.5	
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.10	복합조미료 (감자 튀김 조미료에 한함)	10.0	
14.06	고체 음료류	21.6	
16.01	젤리	6.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	1.0	

니신 nisin

CNS 번호: 17.019 INS 번호: 234

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.0	우유 및 유제품 (01.01.01, 01.01.02, 13.0에 해당하는 품종 제외)	0.5	
04.03.02.04	식용균 및 조류 통조림	0.2	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.2	
06.04.02.02	기타 잡곡 제품 (잡곡 소시지류 제품에 한함)	0.25	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품 (인스턴트 습면 제품에 한함)	0.25	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품 (쌀 및 밀가루 소시지류 제품에 한함)	0.25	

08.02	사전제조 육류제품	0.5	
08.03	익힌 육류제품	0.5	
09.04	조리 수산물(즉석 식용 가능)	0.5	
10.03	알 제품(해당 물리 성상 변화)	0.25	
12.03	식초	0.15	
12.04	간장	0.2	
12.05	소스 및 소스 제품	0.2	
12.10	복합조미료	0.2	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.2	고체 음료는 용해 배수로 사용량 증가

젖산나트륨 sodium lactate

CNS 번호: 15.012 INS 번호: 325

기능: 수분유지제, 산도조절제, 산화방지제, 팽창제, 증점제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	2.4	

글리세롤 젖산 지방산 lactic and fatty acid esters of glycerol

CNS 번호: 10.031 INS 번호: 472b

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	휘핑크림	5.0	

락티톨 lactitol

CNS 번호: 19.014 INS 번호: 966

기능: 유화제, 안정제, 착향료, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
12.09	향신료류	생산 수요에 따라 적당량 사용	

락타아제 lactase

CNS 번호: 00.023 INS 번호: -

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.01.03	인공유	생산 수요에 따라 적당량 사용	출처, 제공체는 표C.3과 동일
01.03.02	인공유 분말 및 조제버터 분말	생산 수요에 따라 적당량 사용	출처, 제공체는 표C.3과 동일
01.04.02	조제 연유(가당 연유, 조미 가당 연유 및 기타 비우유 원료를 사용한 조제 연유)	생산 수요에 따라 적당량 사용	출처, 제공체는 표C.3과 동일
01.05	휘핑크림(무염버터) 및 유사제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	출처, 제공체는 표C.3과 동일

수크랄로스 sucralose

CNS 번호: 19.016 INS 번호: 955

기능: 착향료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	0.3	
01.02.02	풍미 발효유	0.3	
01.03.02	인공유 분말 및 조제버터 분말	1.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.25	
04.01.02.02	건과일류	0.15	
04.01.02.04	과일 통조림	0.25	
04.01.02.05	과일잼	0.45	
04.01.02.08	당절임 건조 과일	1.5	
04.01.02.12	익히거나 기름에 튀긴 과일	0.15	
04.02.02.03	절인 채소	0.25	
04.03.02	가공 식용균 및 조류	0.3	
04.04.02.01	삭힌 두부류	1.0	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	1.0	
05.02	캔디	1.5	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.25	

06.04.02.02	기타 잡곡 제품 (전자레인지용 팝콘에 한함)	5.0	
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	1.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.6	
07.0	베이커리 식품	0.25	
11.04	테이블 감미료	0.05g/세트	
12.03	식초	0.25	
12.04	간장	0.25	
12.05	소스 및 소스 제품	0.25	
12.09.03	향신료소스(머스터드 소스)	0.4	
12.10	복합조미료	0.25	
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	1.25	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.25	고체 음료는 희석 배수로 사용량 증가
15.02	혼합주	0.25	
15.03	발효주	0.65	
16.01	젤리	0.45	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

멀버리 레드 mulberry red

CNS 번호: 08.129 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08.05	궈단류	5.0	
05.02	캔디	2.0	
14.02.03	과채주스류 음료	1.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04.02.02	풍미 음료(과일향, 우유향, 차향, 커피향 및 기타 음료 등)(과일맛 음료에 한함)	1.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.03	과실주	1.5	
16.01	젤리	5.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

산쑥 씨앗 검 rtemisia gum(sa-hao seed gum)

CNS 번호: 20.037 INS 번호: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.01.02	전용 밀가루 (팽창제혼합밀가루, 교자 가루)	0.3	
06.03.02.02	생건면 제품 (걸어 말린 국수에 한함)	0.3	
06.04.02	잡곡 제품	0.3	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품 (라면에 한함)	0.3	
08.02	사전제조 육류제품	0.5	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.5	
08.03.05	소시지류	0.5	
09.02.03	냉동 어육 제품 (어묵 등 포함)	0.5	

비타민 나무 황색 hippophae rhamnoides yellow

CNS 번호: 08.124 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01.02	경화식물유	1.0	
07.02.04	제과 장식	1.5	

sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate, sorbitan tristearate, sorbitan monooleate

CNS 번호: 10.024,10.008,10.003,10.004,10.005 INS 번호: 493, 495, 491, 492, 494

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	3.0	
01.05	휘핑크림(무염버터) 및 유사품	10.0	
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품(02.01.01.01 식물유 제외)	15.0	
02.01.01.02	경화식물유	10.0	
03.01	아이스크림, 빙과류	3.0	
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	3.0	
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	3.0	
04.04	대두제품	1.6	황두 1kg당 사용량으로 계산
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	10.0	
05.02.02	껌 베이스 캔디를 제외한 기타 캔디	3.0	
07.01	빵류	3.0	
07.02	제과류	3.0	
07.03	비스킷	3.0	
14.02.03	과채주스류 음료	3.0	
14.03.02	식물단백음료	6.0	
14.06	고체 음료류 (인스턴트 커피 제외)	3.0	
14.06.03	인스턴트 커피	10.0	
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.5	
16.04.01	건조효모	10.0	
16.07	기타(음료 혼탁제에 한함)	0.05	

소르빈산 및 소르빈산칼륨 sorbic acid, potassium sorbate

CNS 번호: 17.003, 17.004 INS 번호: 200, 202

기능: 보존료, 산화방지제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	1.0	소르빈산으로 계산
02.01.01.02	경화식물유	1.0	소르빈산으로 계산
02.02.01.02	인공 버터 및 해당 유사 제품 (버터 및 인공 버터 혼합품)	1.0	소르빈산으로 계산
03.03	풍미 얼음, 빙과류	0.5	소르빈산으로 계산
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.5	소르빈산으로 계산
04.01.02.05	과일잼	1.0	소르빈산으로 계산
04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.5	소르빈산으로 계산
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.5	소르빈산으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	1.0	소르빈산으로 계산
04.03.02	가공 식용균 및 조류	0.5	소르빈산으로 계산
04.04.01.03	건조콩 가공 제품	1.0	소르빈산으로 계산
04.04.01.05	신형 콩 제품 (대두단백 및 대두단백 팽화 식품, 대두 식물성 고기 등)	1.0	소르빈산으로 계산
05.02.01	껌 베이스 캔디	1.5	소르빈산으로 계산
05.02.02	껌 베이스 캔디를 제외한 기타 캔디	1.0	소르빈산으로 계산
06.04.02.02	기타 잡곡 제품 (잡곡 소시지류에 한함)	1.5	소르빈산으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품 (쌀 및 밀가루 소시지류에 한함)	1.5	소르빈산으로 계산
07.01	빵류	1.0	소르빈산으로 계산
07.02	제과류	1.0	소르빈산으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	소르빈산으로 계산

08.03	익힌 육류제품	0.075	소르빈산으로 계산
08.03.05	소시지류	1.5	소르빈산으로 계산
09.03	사전제조 수산물(반제품)	0.075	소르빈산으로 계산
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물	1.0	소르빈산으로 계산
09.04	조리 수산물 (즉석 식용 가능)	1.0	소르빈산으로 계산
09.06	기타 수산물 및 수산물 제품	1.0	소르빈산으로 계산
10.03	알 제품 (해당 물리 성상 변화)	1.5	소르빈산으로 계산
11.05	조미당액	1.0	소르빈산으로 계산
12.03	식초	1.0	소르빈산으로 계산
12.04	간장	1.0	소르빈산으로 계산
12.05	소스 및 소스 제품	0.5	소르빈산으로 계산
12.10	복합조미료	1.0	소르빈산으로 계산
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.5	소르빈산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수로 사용량 증가
14.02.02	농축 과채주스 (식품공업용에 한함)	2.0	소르빈산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수로 사용량 증가
14.03.01.03	유산균 음료	1.0	소르빈산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수로 사용량 증가
15.02	혼합주	0.4	소르빈산으로 계산
15.02	혼합주 (쌀보리 드라이 와인에 한함)	0.6g/L	소르빈산으로 계산
15.03.01	와인	0.2	소르빈산으로 계산
15.03.03	과실주	0.6	소르빈산으로 계산
16.01	젤리	0.5	소르빈산으로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.03	콜라겐 케이싱	0.5	소르빈산으로 계산

소르비톨과 소르비톨 시럽 sorbitol and sorbitol syrup

CNS 번호: 19.006, 19.023 INS 번호: 420(i), 420(ii)

기능: 착향료, 팽창제, 유화제, 수분유지제, 안정제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.04	연유 및 연유 조제 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함(식물성 크림에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.05	과일잼	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.02.02.03	절인 채소	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01에 해당하는 품종 제외	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	30.0	
07.01	빵류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.02	제과류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.03	비스킷	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(베이커리 식품 소에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
09.02.03	냉동 어육 제품 (어묵 등 포함)	0.5	

12.0	조미식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.07	기타(콩 제품 공정용)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.07	기타(제당 공정용)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
16.07	기타(양조 공정용)	생산 수요에 따라 적당량 사용	

이초산나트륨 sodium diacetate

CNS 번호: 17.013 INS 번호: 262ii

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.04.01.02	건조콩류	1.0	
04.04.01.03	건조콩 가공 제품	1.0	
06.01	피곡	1.0	
06.05.02.04	타피오카펄	4.0	
07.02	제과류	4.0	
08.02	사전제조 육류제품	3.0	
08.03	익힌 육류제품	3.0	
09.04	조리 수산물 (즉석 식용 가능)	1.0	
12.0	조미식품	2.5	
12.10	복합조미료	10.0	
16.06	팽화식품	1.0	

DATEM diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides(DATEM)

CNS 번호: 10.010 INS 번호: 472e

기능: 유화제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	5.0	
01.02.02	풍미 발효유	10.0	
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품 (01.03.01 분유 및 버터 분말 제외)	10.0	
01.05	휘핑크림(무염버터) 및 유사제품	6.0	
01.05.01	휘핑크림	5.0	
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	10.0	
01.07	우유를 주원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품 (아이스크림 및 풍미 발효유 제외)	10.0	
02.02	수용성 지방 유화 제품	10.0	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	10.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	10.0	
02.04	지방류 디저트	5.0	
02.05	기타 유지 또는 유지 제품 (마가린에 한함)	5.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	10.0	
04.01.02.02	건과일류	10.0	
04.01.02.03	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일	1.0	
04.01.02.06	퓨레	2.5	
04.01.02.07	04.01.02.05 이외의 과일잼	5.0	

	(처트니)		
04.01.02.08	당절임 건조 과일	1.0	
04.01.02.09	장식용 과채	2.5	
04.01.02.10	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함	2.5	
04.01.02.11	발효한 과일 제품	2.5	
04.02.02.02	건조 채소	10.0	
04.02.02.03	절인 채소	2.5	
04.02.02.07	물에 익히거나 기름에 튀긴 채소	2.5	
04.02.02.08	기타 가공 채소	2.5	
04.03.02.03	절인 식용균 및 조류	2.5	
04.03.02.05	물로 익히거나 기름에 튀긴 조류	2.5	
04.03.02.06	기타 가공 식용균 및 조류	2.5	
04.04.01.06	익힌 두류	2.5	
05.02.01	껌 베이스 캔디	50.0	
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 캔디	10.0	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재로) 및 시럽	10.0	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	10.0	
06.03.02.02	생건면 제품	10.0	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	5.0	
06.03.02.05	기름에 취긴 밀가루 제품	10.0	
06.04.01	잡곡 분말	3.0	
06.05.01	식용 전분	3.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	10.0	

06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	10.0	
06.09	곡류 및 전분류 디저트 (라이스 푸딩, 카사바 푸딩	5.0	
07.0	베이커리 식품	20.0	
08.02	사전제조 육류제품	10.0	
08.03	익힌 육류제품	10.0	
09.0	수산물 및 수산물 제품 (어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등)(09.01 수산물 제외)	10.0	
10.02.05	기타 가공 알류	5.0	
10.04	기타 알류 제품	5.0	
11.01.02	기타 당 및 시럽(갈색 설탕, 누런 설탕, golden slab sugar, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 일부 전화당, 메이플 시럽 등)	5.0	
12.09	향신료류	0.001	
12.10.02	반고체 복합조미료	10.0	
12.10.03	액체 복합조미료 (12.03. 12.04 제외)	5.0	
14.02.03	과채주스류 음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.01	증류주	5.0	
15.03	발효주(15.03.01 와인 제외)	10.0	
15.03.03	과실주	5.0	
16.01	젤리	2.5	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	20.0	

우드 로진 펜타에리스리톨에스테르 pentaerythritol ester of wood rosin

CNS 번호: 14.005 INS 번호: —

기능: 피막제, 츄잉껌 기초제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.09	
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.09	

카아르모이신(아조루빈) carmoisine (azorubine)

CNS 번호: 08.013 INS 번호: 122

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.05	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.05	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소에 한함)	0.05	

대추색 jujube pigment

CNS 번호: 08.133 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.02.02.03	절인 채소	1.0	
05.02	캔디	0.2	
07.02	제과류	0.2	
14.02.03	과채주스류 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

카복시메틸스타치나트륨 sodium carboxy methyl starch

CNS 번호: 20.012 INS 번호: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.01	아이스크림, 빙과류	0.06	
04.01.02.05	과일잼	0.1	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	15.0	
07.01	빵류	0.02	
12.05	소스 및 소스 제품	0.1	

카복시메틸셀룰로스나트륨 sodium carboxymethyl cellulose

CNS 번호: 20.003 INS 번호: 466

기능: 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	

타우마틴 thaumatin

CNS 번호: 19.020 INS 번호: 957

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.025	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.025	
07.0	베이커리 식품	0.025	
11.04	테이블 감미료	0.025	
14.0	음료류 (14.01 포장 식수 제외)	0.025	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

탄산칼슘 calcium carbonate

CNS 번호: 13.006 INS 번호: 170i

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.01	밀가루	0.03	

탄산칼륨 potassium carbonate

CNS 번호: 01.301 INS 번호: 501i

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02	밀가루 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	60.0	
13.01	영유아 조제식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

탄산마그네슘 magnesium carbonate

CNS 번호: 13.005 INS 번호: 504i

기능: 밀가루처리제, 팽창제, 안정제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.01	밀가루	1.5	
14.06	고체 음료	10.0	

탄산나트륨 sodium carbonate

CNS 번호: 01.302 INS 번호: 500i

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
06.02.02	쌀 제품(발효 쌀 제품에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.03.02.02	생건면 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

탄산수소암모늄 ammonium hydrogen carbonate

CNS 번호: 06.002 INS 번호: 503ii

기능: 팽창제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
13.02.01	영유아 곡류 보조식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

탄산수소칼륨 potassium hydrogen carbonate

CNS 번호: 01.307 INS 번호: 501ii

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
13.01	영유아 조제식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

탄산수소나트륨 sodium hydrogen carbonate

CNS 번호: 06.001 INS 번호: 500ii

기능: 팽창제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
06.02.02	쌀 제품(발효 쌀 제품에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
13.02.01	영유아 곡류 보조식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

세스퀴탄산나트륨 sodium sesquicarbonate

CNS 번호: 01.305 INS 번호: 500iii

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.0	우유 및 유제품 (01.01.01, 01.01.02, 13.0에 해당하는 품종 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	양유(양젖)에 한함
07.02	케이크	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.03	비스킷	생산 수요에 따라 적당량 사용	

삭카린나트륨 sodium saccharin

CNS 번호: 19.001 INS 번호: 954

기능: 감미료, 착향료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.15	사카린으로 계산
04.01.02.02	건과일류 (건망고, 건무화과에 한함)	5.0	사카린으로 계산

04.01.02.05	과일잼	0.2	사카린으로 계산
04.01.02.08	당절임 건조 과일	1.0	사카린으로 계산
04.01.02.08.02	저장과실류	5.0	사카린으로 계산
04.01.02.08.04	감초 제품	5.0	사카린으로 계산
04.01.02.08.05	귀단류	5.0	사카린으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.15	사카린으로 계산
04.04.01.05	신형 콩 제품 (대두단백 및 대두단백 팽화 식품, 대두 식물성 고기 등)	1.0	사카린으로 계산
04.04.01.06	익힌 두류	1.0	사카린으로 계산
04.05.02.01.01	껍데기 있는 견과 및 씨앗류	1.2	사카린으로 계산
04.05.02.01.02	탈각 조리 견과 및 씨앗류	1.0	사카린으로 계산
12.10	복합조미료	0.15	사카린으로 계산
15.02	혼합주	0.15	사카린으로 계산

삼차뷰틸하이드로퀴논 tertiary butylhydroquinone(TBHQ)

CNS 번호: 04.007 INS 번호: 319

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
07.02.03	월병	0.2	유지 중의 함량으로 계산
07.03	비스킷	0.2	유지 중의 함량으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	0.2	유지 중의 함량으로 계산
08.02.02	소금에 절인 육류(절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물	0.2	유지 중의 함량으로 계산
16.06	팽화식품	0.2	유지 중의 함량으로 계산

알리탐 alitame

CNS 번호: 19.013 INS 번호: 956

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.1	
04.01.02.08.04	감초 제품	0.3	
05.02.01	껌 베이스 캔디	0.3	
11.04	테이블 감미료	0.15g/세트	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.1	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

아스파탐 aspartame

CNS 번호: 19.004 INS 번호: 951

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	0.6	
01.02.02	풍미 발효유	1.0	
01.03.02	인공유 분말 및 조제버터 분말	2.0	
01.05	휘핑크림(무염버터) 및 유사 제품(01.05.01 휘핑크림 제외)	1.0	
01.06.01	비숙성 치즈	1.0	
01.06.05	치즈 유사품	1.0	
01.07	우유를 주원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품(아이스크림 및 풍미 발효유 제외)	1.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	1.0	

02.04	지방류 디저트	1.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	1.0	
04.01.02.01	냉동 과일	2.0	
04.01.02.02	건과일류	2.0	
04.01.02.03	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일	0.3	
04.01.02.04	과일 통조림	1.0	
04.01.02.05	과일잼	1.0	
04.01.02.06	퓨레	1.0	
04.01.02.07	04.01.02.05 이외의 과일잼 (처트니)	1.0	
04.01.02.08	당절임 건조 과일	2.0	
04.01.02.09	장식용 과채	1.0	
04.01.02.10	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함	1.0	
04.01.02.11	발효한 과일 제품	1.0	
04.01.02.12	익히거나 기름에 튀긴 과일	1.0	
04.02.02.01	냉동 채소	1.0	
04.02.02.02	건조 채소	1.0	
04.02.02.03	절인 채소	0.3	
04.02.02.04	채소 통조림	1.0	
04.02.02.05	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외	1.0	
04.02.02.06	발효 채소 제품	2.5	
04.02.02.07	물에 익히거나 기름에 튀긴 채소	1.0	
04.02.02.08	기타 가공 채소	1.0	
04.03.02.03	절인 식용균 및 조류	0.3	
04.03.02.04	식용균 및 조류 통조림	1.0	
04.03.02.05	물로 익히거나 기름에 튀긴 조류	1.0	

04.03.02.06	기타 가공 식용균 및 조류	1.0	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.5	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	3.0	
05.02.01	껌 베이스 캔디	10.0	
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 캔디	3.0	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재료) 및 시럽	1.0	
06.06	시리얼, 압축귀리(조각) 포함	1.0	
06.09	곡류 및 전분류 디저트 (라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	1.0	
07.01	빵류	4.0	
07.02	케이크	1.7	
07.03	비스킷	1.7	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
07.05	기타 베이커리 식품	1.7	
09.02.02	걸어서 냉동시킨 식품	0.3	
09.02.03	냉동 어육 제품 (어묵 등 포함)	0.3	
09.03	사전제조 수산물(반제품)	0.3	
09.04	조리 수산물 (즉석 식용 가능)	0.3	
09.05	수산물 통조림	0.3	
10.04	기타 알류 제품	1.0	
11.04	테이블 감미료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
11.05	조미 시럼	3.0	
12.03	식초	3.0	
12.10.01	고체 복합조미료	2.0	
12.10.02	반고체 복합조미료	2.0	

12.10.03	액체 복합조미료 (12.03, 12.04 제외)	1.2	
14.02.03	과채주스류 음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.5	

Aspartame-acesulfame salt

CNS 번호: 19.021 INS 번호: 962

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.79	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.68	
04.01.02.04	과일 통조림	0.35	
04.01.02.05	과일잼	0.68	
04.01.02.08.01	당절임류	0.35	
04.02.02.03	절인 채소	0.20	
05.02	캔디	4.5	
05.02.01	껌 베이스 캔디	5.0	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.35	
11.04	테이블 감미료	0.09	
12.0	조미식품	1.13	
12.04	간장	2.0	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.68	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

천연 비름 적색 natural amaranthus red

CNS 번호: 08.130 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.25	
04.01.02.09	장식용 과채	0.25	
05.02	캔디	0.25	
07.02.04	제과 장식	0.25	
14.02.03	과채주스류 음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.25	
16.01	젤리	0.25	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

세스바니아검 sesbania gum

CNS 번호: 20.021 INS 번호: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.01	아이스크림, 빙과류	5.0	
06.03.02.02	생건면 제품	2.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	2.0	
07.01	빵류	2.0	
14.03.02	식물단백음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

스테비올글리코사이드 steviol glycosides

CNS 번호: 19.008 INS 번호: 960

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.2	스테비올로 계산
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.5	스테비올로 계산
04.01.02.08	당절임 건조 과일	3.3	스테비올로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류	1.0	스테비올로 계산
05.02	캔디	3.5	스테비올로 계산
07.02	케이크	0.33	스테비올로 계산
11.04	테이블 감미료	0.05g/세트	스테비올로 계산
12.0	조미식품	0.35	스테비올로 계산
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.2	스테비올로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.5	스테비올로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.17	스테비올로 계산
16.02.02	차제품 (조미차 및 대용차 포함)	10.0	스테비올로 계산

데히드로초산 및 데히드로초산나트륨 dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate

CNS 번호: 17.009(i),17.009(ii) INS 번호: 265,266

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	0.3	데히드로초산으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	1.0	데히드로초산으로 계산
04.03.02.03	절인 식용균 및 조류	0.3	데히드로초산으로 계산
04.04.02	발효콩 제품	0.3	데히드로초산으로 계산
06.05.02	전분 제품	1.0	데히드로초산으로 계산
07.01	빵류	0.5	데히드로초산으로 계산
07.02	케이크	0.5	데히드로초산으로 계산

07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	0.5	데히드로초산으로 계산
08.02	사전제조 육류제품	0.5	데히드로초산으로 계산
08.03	익힌 육류제품	0.5	데히드로초산으로 계산
12.10	복합조미료	0.5	데히드로초산으로 계산
14.02.01	과채주스	0.3	데히드로초산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

키토산 deacetylated chitin(chitosan)

CNS 번호: 20.026 INS 번호: —

기능: 증점제, 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	6.0	
08.03.05	소시지류	6.0	

결정셀룰로오스 microcrystalline cellulose

CNS 번호: 02.005 INS 번호: 460i

기능: 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	

비타민E(dl-α-토코페롤, d-α-토코페롤, 혼합 토코페롤 농축액)

vitamine E (dl-α-tocopherol , d-α- tocopherol ,mixed tocopherol concentrate)

CNS 번호: 04.016 INS 번호: 307

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	0.2	
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.2	유지 중의 함량으로 계산

06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.085	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	
12.10	복합조미료	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.02.03	과채주스류 음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백음료	0.2	
14.04.02	기타형 탄산음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류)음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.06.02	단백형 고체 음료	0.2	
14.07	특수용도 음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.2	유지 중의 함량으로 계산

안정화이산화염소 stabilized chlorine dioxide

CNS 번호: 17.028 INS 번호: 926

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.01	
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.01	
09.0	수산물 및 수산물 제품 (어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등)(어류 가공에 한함)	0.05	

아마란스 및 아마란스 알루미늄 레이크 amaranth, amaranth aluminum lake

CNS 번호: 08.001 INS 번호: 123

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.025	아마란스로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.3	아마란스로 계산
04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.05	아마란스로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	아마란스로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.05	아마란스로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.05	아마란스로 계산
07.02.04	제과 장식	0.05	아마란스로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소에 한함)	0.05	아마란스로 계산
11.05.01	과일 조미당액	0.3	아마란스로 계산
12.10.01.01	고체수프류	0.2	아마란스로 계산
14.02.03	과채주스류 음료	0.05	아마란스로 계산, 캔디맛 음료는 희석 배수에 따라 첨가
14.04	탄산음료	0.05	아마란스로 계산
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.05	아마란스로 계산, 캔디맛 음료는 희석 배수에 따라 첨가
14.06	고체 음료	0.05	사용량은 아마란스로 계산, 용해 배수에 따라 희석 후 액상의 양
15.02	혼합주	0.05	아마란스로 계산
16.01	젤리	0.05	아마란스로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

도토리껍질 갈색 acorn shell brown

CNS 번호: 08.126 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
14.04.01	콜라형 탄산음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.3	

질산나트륨, 질산칼륨 sodium nitrate, potassium nitrate

CNS 번호: 09.001,09.003 INS 번호: 251, 252

기능: 발색제, 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
08.02.02	소금에 절인 육류 (절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.01	절인 육류	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.03	기름에 튀긴 육류	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.05	소시지류	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.06	발효육 제품류	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg

옥틸, 데실글리세르산 octyl and decyl glycerate

CNS 번호: 10.018 INS 번호: —

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품(순수 분유 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
02.01.01.02	경화식물유	생산 수요에 따라 적당량 사용	
03.01	아이스크림, 빙과류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

옥테닐석신산나트륨전분 starch sodium octenyl succinate(sodium starch octenyl succinate)

CNS 번호: 10.030 INS 번호: 1450

기능: 유화제, 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
13.01.01	영아 조제식품	1.0	DHA/ARA 운반체, 즉석식품으로 계산
13.01.02	생후 6~12개월 영아 및 유아 조제식품	50.0	DHA/ARA 운반체, 즉석식품으로 계산
13.01.03	특수의료용도 영아 조제식품	150.0	사용량은 분말상태 제품에 한함, 액체 제품은 희석 배수에 따라 환산

뉴 레드 및 뉴 레드 알루미늄 레이크 new red, new red aluminum lake

CNS 번호: 08.004 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08.02	저장과실류	0.05	뉴 레드로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	뉴 레드로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디(05.01.01 코코아제품 제외)	0.05	뉴 레드로 계산
07.02.04	제과 장식	0.05	
14.02.03	과채주스류 음료	0.05	뉴 레드로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.05	뉴 레드로 계산
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.05	뉴 레드로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.05	뉴 레드로 계산

린시드검 linseed gum

CNS 번호: 20.020 INS 번호: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.01	아이스크림, 빙과류	0.3	
06.03.02.02	생건면 제품	1.5	
08.03	익힌 육류제품	5.0	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	5.0	고체 음료는 용해 배수로 사용량 증가

페로시안화칼륨, 페로시안화2나트륨 potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide

CNS 번호: 02.001,02.008 INS 번호: 536, 535

기능: 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.01	식염 및 대체염 제품	0.01	페로시안화합물로 계산

아질산나트륨, 아질산칼륨 sodium nitrite, potassium nitrite

CNS 번호: 09.002,09.004 INS 번호: 250, 249

기능: 발색제, 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
08.02.02	소금에 절인 육류 (절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.01	절인 육류	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.03	기름에 튀긴 육류	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤70mg/kg
08.03.05	소시지류	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.06	발효육 제품류	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.08	육류 통조림류	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤50mg/kg

카르민 코치닐 carmine cochineal

CNS 번호: 08.145 INS 번호: 120

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.05	카민산으로 계산

01.03.02	인공유 분말 및 조제버터 분말	0.6	카민산으로 계산
01.04.02	조제 연유(가당 연유, 조미 가당 연유 및 기타 비우유 원료를 사용한 조제 연유)	0.15	카민산으로 계산
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	0.1	카민산으로 계산
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.15	카민산으로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.6	카민산으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.1	카민산으로 계산
05.01.03	코코아버터 초콜릿 및 코코아 대용품을 사용한 초콜릿 유사 제품	0.3	카민산으로 계산
05.02	캔디	0.3	카민산으로 계산
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	0.5	카민산으로 계산
06.05.02.04	타피오카펄	1.0	카민산으로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.2	카민산으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.3	카민산으로 계산
07.0	베이커리 식품	0.6	카민산으로 계산
08.03	익힌 육류제품	0.5	카민산으로 계산
12.10	복합조미료	1.0	카민산으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.05	카민산으로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.6	카민산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.25	카민산으로 계산
16.01	젤리	0.05	카민산으로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.1	카민산으로 계산

폰케아우 4R 및 폰케아우 4R 알루미늄 레이크 ponceau 4R, ponceau 4R aluminum lake

CNS 번호: 08.002 INS 번호: 124

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	0.05	카민으로 계산
01.02.02	풍미 발효유	0.05	카민으로 계산
01.03.02	인공유 분말 및 조제버터 분말	0.15	카민으로 계산
01.04.02	조제 연유(가당 연유, 조미 가당 연유 및 기타 비우유 원료를 사용한 조제 연유)	0.05	카민으로 계산
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.05	카민으로 계산
04.01.02.04	과일 통조림	0.1	카민으로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.5	카민으로 계산
04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.05	카민으로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	카민으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.05	카민으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디(05.04장식 캔디, 장식 및 시럽 제외)	0.05	카민으로 계산
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	0.1	카민으로 계산
06.05.02.02	새우포	0.05	카민으로 계산
07.02.04	제과 장식	0.05	카민으로 계산
07.03.03	에그롤	0.01	카민으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소 및 케이크 소에 한함)	0.05	카민으로 계산
08.04	육류제품의 식용 가능한 동물 내장류	0.025	카민으로 계산
11.05	조미당액	0.2	카민으로 계산

11.05.01	과일 조미당액	0.5	카민으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료 (12.10.02.01 마요네즈 소스, 마요네스 제외)	0.5	카민으로 계산
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	0.2	카민으로 계산
14.02.03	과채주스류 음료	0.05	카민으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.01	우유 함유 음료	0.05	카민으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.02	식물단백음료	0.025	카민으로 계산 , 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.05	카민으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.05	카민으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.05	카민으로 계산
16.01	젤리	0.05	카민으로 계산 , 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.03	콜라겐 케이싱	0.025	카민으로 계산
16.06	팽화식품	0.05	카민 사용에 한함

안나토색소 annatto extract

CNS 번호: 08.144 INS 번호: 160b

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06.02	숙성 치즈	0.6	
01.06.04	가공 치즈	0.6	
02.02.01.02	인공 버터 및 해당 유사 제품 (버터 및 인공 버터 혼합품)	0.05	
02.05	기타유지 또는 유지 제품 (크리머에 한함)	0.02	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.6	
04.01.02.05	과일잼	0.6	
05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01를 제외한 코코아 제품	0.025	
05.01.03	코코아버터 초콜릿 및 코코아 대용품을 사용한 초콜릿 유사 제품	0.6	
05.02	캔디	0.6	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	0.01	
06.05.02.04	타피오카펄	0.15	
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.07	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.012	
07.0	베이커리 식품	0.6	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.025	
08.03.05	소시지류	0.025	
12.10	복합조미료	0.1	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.6	고체 음료는 용해 배수로 사용량 증가
16.01	젤리	0.6	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.01	

염산 hydrochloric acid

CNS 번호: 01.108 INS 번호: 507

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	생산 수요에 따라 적당량 사용	

마이니카 레드 mynica red

CNS 번호: 08.149 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.2	
05.02	캔디	0.2	
07.02.04	제과 장식	0.2	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.03	과실주(조제 과실주에 한함)	0.2	
16.01	젤리	0.2	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수로 사용량 증가

아이론옥사이드-블랙, 아이론옥사이드-레드 iron oxide black, iron oxide red

CNS 번호: 08.014,08.015 INS 번호: 172i,172ii

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	0.02	

루테인 lutein

CNS 번호: 08.146 INS 번호: 161b

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.07	우유를 주원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품 (아이스크림 및 풍미 발효유 제외)	0.05	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.1	
04.01.02.05	과일잼	0.05	
05.02	캔디	0.15	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.05	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.15	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	0.1	
06.09	곡류 및 전분류 디저트 (곡류 디저트 통조림에 한함)	0.05	
07.0	베이커리 식품	0.15	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.05	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.05	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수로 사용량 증가

카퍼클로로필 copper chlorophyll

CNS 번호: 08.153 INS 번호: 141i

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	휘핑크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.0	베이커리 식품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

클로로필린-카퍼콤플렉스, 칼륨염 chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts

CNS 번호: 08.009 INS 번호: 141ii

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.5	
04.02.02.04	채소 통조림	0.5	
04.04.01.06	익힌 두류	0.5	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.5	
05.02	캔디	0.5	
06.05.02.04	타피오카펄	0.5	
07.0	베이커리 식품	0.5	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.5	클로로필린-카퍼콤플렉스 사용에 한함, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.02.03	과채주스류 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.5	
16.01	젤리	0.5	젤리 분말 사용 시, 용해 배수에 따라 증가

액상이산화탄소(석탄가스화공정) carbon dioxide

CNS 번호: 17.034 INS 번호: —

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
14.04	탄산음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.06	기타 발효주류(공기주입형)	생산 수요에 따라 적당량 사용	

이.디.티.에이.이나트륨 disodium ethylene-diamine-tetra-acetate

CNS 번호: 18.005 INS 번호: 386

기능: 안정제, 응고제, 산화방지제, 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.05	과일잼	0.07	
04.01.02.08.03	설탕 절임 과일류 (고구마 절임류에 한함)	0.25	
04.02.02.03	절인 채소	0.25	
04.02.02.04	채소 통조림	0.25	
04.02.02.05	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외	0.07	
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.25	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.25	
12.10	복합조미료	0.075	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.03	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

이.디.티.에이.칼슘이나트륨 calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate

CNS 번호: 04.020 INS 번호: 385

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.10	복합조미료	0.075	

아세트산나트륨 sodium acetate

CNS 번호: 00.013 INS 번호: 262i

기능: 산도조절제, 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.10	복합조미료	10.0	
16.06	팽화식품	1.0	

아세설팜칼륨 acesulfame potassium

CNS 번호: 19.011 INS 번호: 950

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.35	
01.07	우유를 주원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품 (아이스크림 및 풍미 발효유 제외)(우유 베이스 디저트 통조림에 한함)	0.3	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.3	
04.01.02.04	과일 통조림	0.3	
04.01.02.05	과일잼	0.3	
04.01.02.08.01	당절임류	0.3	
04.02.02.03	절인 채소	0.3	
04.03.02	가공 식용균 및 조류	0.3	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류	3.0	
05.02	캔디	2.0	
05.02.01	껌 베이스 캔디	4.0	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.3	
06.04.02.02	기타 잡곡 제품 (검정깨죽에 한함)	0.3	
06.09	곡류 및 전분류 디저트 (곡류 디저트 통조림에 한함)	0.3	
07.0	베이커리 식품	0.3	
11.04	테이블 감미료	0.04g/세트	
12.0	조미식품	0.5	
12.04	간장	1.0	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.3	고체 음료는 용해 배수로 사용량 증가
16.01	젤리	0.3	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

에톡시퀸 ethoxy quin

CNS 번호: 17.010 INS 번호: —

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	생산 수요에 따라 적당량 사용	잔류량≤1mg/kg

이성질화유당액 isomerized lactose syrup

CNS 번호: 00.003 INS 번호: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품	15.0	
07.03	비스킷	2.0	
13.01	영유아 조제식품	15.0	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	1.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

D-이소아스크로브산 및 D-이소아스크로브산나트륨 D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate

CNS 번호: 04.004,04.018 INS 번호: 315,316

기능: 산화방지제, 발색제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
14.02.02	농축 과채주스	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.01	와인	0.15	아스코르브산으로 계산

이소말툴로오스(팔라티노오스) isomaltulose (palatinose)

CNS 번호: 19.003 INS 번호: —

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.01.03	인공유	생산 수요에 따라 적당량 사용	
01.02.02	풍미 발효유	생산 수요에 따라 적당량 사용	

03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.04	과일 통조림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.05	과일잼	생산 수요에 따라 적당량 사용	
04.01.02.08	당절임 건조 과일	생산 수요에 따라 적당량 사용	
05.02	캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	
06.04.02.02	기타 잡곡 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.01	빵류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.02	케이크	생산 수요에 따라 적당량 사용	
07.03	비스킷	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	생산 수요에 따라 적당량 사용	

스테아르산(옥타데칸산) stearic acid (octadecanoic acid)

CNS 번호: 14.009 INS 번호: 570

기능: 피막제, 츄잉껌 기초제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	1.2	

스테아린산칼슘 calcium stearate

CNS 번호: 10.039 INS 번호: 470

기능: 유화제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.09.01	향신료 및 분말	20.0	
12.10.01	고체 복합조미료	20.0	

스테아린산칼륨 potassium stearate

CNS 번호: 10.028 INS 번호: 470

기능: 유화제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
07.02	케이크	0.18	
12.09.01	향신료 및 분말	20.0	

스테아린산마그네슘 magnesium stearate

CNS 번호: 02.006 INS 번호: 470

기능: 유화제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08	당절임 건조 과일	0.8	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	생산 수요에 따라 적당량 사용	

스테아릴젖산나트륨, 스테아릴젖산칼슘 sodium stearoyl lactylate, calcium stearoyl lactylate

CNS 번호: 10.011,10.009 INS 번호: 481i,482i

기능: 유화제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	2.0	
01.02.02	풍미 발효유	2.0	
01.05.01	휘핑크림	5.0	
01.05.03	조미 휘핑크림	5.0	
01.05.04	휘핑크림 유사품	5.0	
02.01.01	식물성 유지	0.3	
02.02	수용성 지방 유화 제품	5.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	5.0	
02.05	기타 유지 또는 유지 제품(크리머에 한함)	10.0	

03.01	아이스크림, 빙과류	2.0	
04.01.02.05	과일잼	2.0	
04.02.02.02	건조 채소 (탈수 감사 분말에 한함)	2.0	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재료) 및 시럽	2.0	
06.03.01.02	전용 밀가루 (팽창제혼합밀가루, 교자 가루)	2.0	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	2.0	
06.03.02.03	발효 밀가루 제품	2.0	
07.01	빵류	2.0	
07.02	케이크	2.0	
07.03	비스킷	2.0	
08.03.05	소시지류	2.0	
11.05	조미당액	2.0	
14.03	단백음료류	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물음료류	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

알루라 레드, 알루라 알루미늄 레이크 allura red,allura aluminum lake

CNS 번호: 08.012 INS 번호: 129

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.07	알루라 레드로 계산
04.01.02.02	건과일류(건사과에 한함)	0.07	알루라 레드로 계산, 귀리칩의 색과 향 조절 운반체에 사용
04.01.02.09	장식용 과채	0.05	알루라 레드로 계산

04.04.01.06	익힌 두류	0.1	알루라 레드로 계산
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.1	알루라 레드로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.3	알루라 레드로 계산
06.05.02.04	타피오카펄	0.2	알루라 레드로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함 (코코아옥수수조각에 한함)	0.07	알루라 레드로 계산
07.02.04	제과 장식	0.05	알루라 레드로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소에 한함)	0.1	알루라 레드로 계산
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.025	알루라 레드로 계산
08.03.05	소시지류	0.015	알루라 레드로 계산
08.04	육류제품의 식용 가능한 동물 내장류	0.05	알루라 레드로 계산
11.05	조미당액	0.3	알루라 레드로 계산
12.10.01	고체 복합조미료	0.04	알루라 레드로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료 (12.10.02.01 마요네즈 소스, 마요네스 제외)	0.5	알루라 레드로 계산
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	0.1	알루라 레드로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.05	알루라 레드 사용에 한함
16.01	젤리	0.025	알루라 레드로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.03	콜라겐 케이싱	0.05	알루라 레드로 계산
16.06	팽화식품	0.1	알루라 레드 사용에 한함

콘 옐로우 corn yellow

CNS 번호: 08.116 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01.02	경화식물유	5.0	
05.02	캔디	5.0	

카우베리 레드 cowberry red

CNS 번호: 08.105 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
14.02.03	과채주스류 음료	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

스피룰리나 블루 spirulina blue(algae blue, lina blue)

CNS 번호: 08.137 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.8	
05.02	캔디	0.8	
12.09.01	향신료 및 분말	0.8	
14.02.03	과채주스류 음료	0.8	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	0.8	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.8	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

조각자나무 검 gleditsia sinenis lam gum

CNS 번호: 20.029 INS 번호: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.01	아이스크림, 빙과류	4.0	
06.03.01.02	전용 밀가루 (팽창제혼합밀가루, 교자 가루)	4.0	
12.0	조미식품	4.0	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	4.0	고체 음료는 용해 배수로 사용량 증가

자당지방산에스터 sucrose esters of fatty acid

CNS 번호: 10.001 INS 번호: 473

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	인공유	3.0	
01.05	휘핑크림(무염버터) 및 유사품	10.0	
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	10.0	
02.02	수용성 지방 유화 제품	10.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	10.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	1.5	
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	1.5	
04.01.02.05	과일잼	5.0	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	10.0	
06.03.01.02	전용 밀가루 (팽창제혼합밀가루, 교자 가루)	5.0	
06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	4.0	

06.03.02.02	생건면 제품	4.0	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	5.0	
06.04.02.01	잡곡 통조림	1.5	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	4.0	
07.0	베이커리 식품	3.0	
08.0	육류 및 육제품	1.5	
10.01	신선 알류	1.5	계란 신선 보존에 사용
11.05	조미당액	5.0	
12.0	조미식품	5.0	
14.0	음료류 (14.01 포장식수 제외)	1.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	4.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.07	기타(유화천연색소)	10.0	
16.07	기타(즉석요리에 한함)	5.0	

치자황색소 gardenia yellow

CNS 번호: 08.112 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.02.01.02	인공 버터 및 해당 유사 제품(버터 및 인공 버터 혼합품)	1.5	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.3	
04.01.02.08.01	당절임류	0.3	
04.02.02.03	절인 채소	1.5	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	1.5	
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.3	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.3	

06.03.02.01	생습 밀가루 제품 (국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	1.0	
06.03.02.02	생건면 제품	0.3	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	1.5	
06.10	곡물류 제품 소	1.5	
07.02	케이크	0.9	
07.03	비스킷	1.5	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
08.03	익힌 육류제품 (가금육 제품에 한함)	1.5	
12.0	조미식품(12.01 식염 및 대체염 제품 제외)	1.5	
14.02.03	과채주스류 음료 (발효형 제품 등 포함)	0.3	
14.06	고체 음료	1.5	
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.3	
15.02	혼합주	0.3	
16.01	젤리	0.3	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.3	

치자청색소 gardenia blue

CNS 번호: 08.123 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	1.0	
04.01.02.05	과일잼	0.3	
04.02.02.03	절인 채소	0.5	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.5	
05.02	캔디	0.3	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.5	

06.10	곡물류 제품 소	0.5	
07.0	베이커리 식품	1.0	
12.0	조미식품(12.01 식염 및 대체염 제품 제외)	0.5	
14.02	과채즙류 및 과채즙류 음료	0.5	
14.03	단백음료	0.5	
14.06	고체 음료	0.5	
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.2	
15.02	혼합주	0.2	
16.06	팽화식품	0.5	

피트산, 소듐파이테이트 phytic acid(inositol hexaphosphoric acid),sodium phytate

CNS 번호: 04.006 INS 번호: —

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	0.2	
04.01.02	가공 과일	0.2	
04.02.02	가공 채소	0.2	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재료) 및 시럽	0.2	
08.02.02	소금에 절인 육류 (절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	0.2	
08.03.01	절인 육류	0.2	
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.2	
08.03.03	기름에 튀긴 육류	0.2	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.2	
08.03.05	소시지류	0.2	
08.03.06	발효육 제품류	0.2	
09.01	신선 수산물(새우류에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	잔류량≤20mg/kg
11.05	조미당액	0.2	
14.02.03	과채주스류 음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

카본블랙 vegetable carbon, carbon black
CNS 번호: 08.138 INS 번호: 153
기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동음료 (03.04 식용 얼음 제외)	5.0	
05.02	캔디	5.0	
06.05.02.04	타피오카펄	1.5	
07.02	케이크	5.0	
07.03	비스킷	5.0	

죽엽항산화물질 antioxidant of bamboo leaves
CNS 번호: 04.019 INS 번호: —
기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름	0.5	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류 (기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.5	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.5	
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.5	
07.0	베이커리 식품	0.5	
08.02.02	소금에 절인 육류 (절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)	0.5	
08.03.01	절인 육류	0.5	
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.5	
08.03.03	기름에 튀긴 육류	0.5	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	0.5	
08.03.05	소시지류	0.5	
08.03.06	발효육 제품류	0.5	
09.0	수산물 및 수산물 제품 (어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등)	0.5	
14.02.03	과채주스류 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05.01	차(류) 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.5	

그람월 레드 gromwell red

CNS 번호: 08.140 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.1	
07.02	케이크	0.9	
07.03	비스킷	0.1	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
14.02.03	과채주스류 음료	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.03	과실주	0.1	

자주색고구마 색소 purple sweet potato colour

CNS 번호: 08.154 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	0.2	
05.02	캔디	0.1	
07.02.04	제과 장식	0.2	
14.02.03	과채주스류 음료	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.2	

셸락 shellac

CNS 번호: 14.001 INS 번호: 904

기능: 피막제, 츄잉껌 기초제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일 (감귤류에 한함)	0.5	
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일 (사과에 한함)	0.4	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	0.2	
05.02.01	껌 베이스 캔디	3.0	
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 캔디	3.0	
07.03.02	웨이퍼 비스킷	0.2	

락 레드 lac dye red (lac red)

CNS 번호: 08.104 INS 번호: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.05	과일잼	0.5	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.5	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(풍미류 소에 한함)	0.5	
12.10	복합조미료	0.5	
14.02.03	과채주스류 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료 (과일맛 음료에 한함)	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.5	

표A.2 각종 식품 중 생산 수요에 따라 적당량 사용이 가능한 식품첨가물 명단

순번	첨가물 명칭	CNS 번호:	영문명	INS 번호:	기능
1	5'-리보뉴클레오티드 이나트륨	12.004	disodium 5'-ribonucleotide	635	착향료
2	5'-이노신산이나트륨	12.003	disodium 5'-inosinate	631	착향료
3	5'-구아닐산이나트륨	12.002	disodium 5'-guanylate	627	착향료
4	D-이소아스크로브산 및 D-이소아스크로브산나트륨염	04.004, 04.018	d-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium d-isoascorbate	315, 316	산화방지제
5	DL-말산나트륨	01.309	DL-disodium malate	-	산도조절제
6	L-말산	01.104	L-malic acid	-	산도조절제
7	DL-말산	01.309	DL-malic acid	-	산도조절제
8	알파-시클로덱스트린	18.011	alpha-cyclodextrin	457	안정제, 증점제
9	감마-시클로덱스트린	18.012	gamma-cyclodextrin	458	안정제, 증점제
10	아라비아 고무	20.008	arabic gum	414	증점제
11	갈락토만난	00.014	galactomannan	—	기타
12	빙초산	01.107	acetic acid	260	산도조절제
13	빙초산 (저압 카르보닐화)	01.112	acetic acid	—	산도조절제
14	에리스리톨	19.018	erythritol	968	감미료
15	아세트산전분	20.039	starch acetate	1420	증점제
16	모노 및 디글리세라이드 (유산, 리놀레산, 베헨산, 스테아르산, 라우르산)	10.006	mono-and diglycerides of fatty acids	471	유화제
17	변성대두인지질	10.019	modified soybean phospholipid	—	유화제
18	오렌지 옐로우	08.143	orange yellow	—	착색료
19	글리세린	15.014	glycerine	422	수분유지제,

순번	첨가물 명칭	CNS 번호:	영문명	INS 번호:	기능
					유화제
20	고량색소	08.115	sorghum red	—	착색료
21	글루탐산나트륨	12.001	monosodium glutamate	621	착향료
22	구아검	20.025	guar gum	412	증점제
23	펙틴	20.006	pectins	440	증점제
24	알긴산칼륨	20.005	potassium alginate	402	증점제
25	알긴산나트륨	20.004	sodium alginate	401	증점제
26	캐러브빈검 (로커스트콩검)	20.023	Carob bean gum	410	증점제
27	잔탄검	20.009	xanthan gum	415	증점제
28	메틸셀룰로스	20.043	mehyl cellulose	461	증점제
29	젤란검	20.027	gellan gum	418	증점제
30	폴리아크릴산나트륨	20.036	sodium polyacrylate	—	증점제
31	캐라지난	20.007	carrageenan	407	증점제
32	아스코르브산(비타민C)	04.014	ascorbic acid	300	산화방지제
33	아스코르브산나트륨	04.015	sodium ascorbate	301	산화방지제
34	아스코르브산칼슘	04.009	calcium ascorbate	302	산화방지제
35	카세인나트륨	10.002	sodium caseinate	—	유화제
36	인산전분	20.034	distarch phosphate	1412	증점제
37	인지질	04.010	phospholipid	322	산화방지제, 유화제
38	염화칼륨	00.008	potassium chloride	508	기타
39	루어한과 추출물	19.015	lo-han-kuo extract	—	감미료
40	효소분해대두인지질	10.040	enzymatically decomposed soybean phospholipid	—	유화제
41	젤라틴	20.002	gelatin	—	증점제
42	자일리톨	19.007	xylitol	967	감미료
43	시트르산	01.101	Citric acid	330	산도조절제

순번	첨가물 명칭	CNS 번호:	영문명	INS 번호:	기능
44	시트르산칼륨	01.304	tripotassium citrate	332ii	산도조절제
45	시트르산삼나트륨	01.303	trisodium citrate	331iii	산도조절제, 안정제
46	시트르산나트륨	01.306	sodium dihydrogen citrate	331i	산도조절제
47	시트르산지방산 글리세롤	10.032	citric and fatty acid esters of glycerol	472c	유화제
48	글루코노 델타락톤	18.007	glucono delta-lactone	575	안정제 및 응고제
49	글루콘산 나트륨	01.312	sodium gluconate	576	산도조절제
50	하이드록시프로필 전분	20.014	hydroxypropyl starch	1440	증점제, 팽창제, 유화제, 안정제
51	하이드록시프로필 인산이전분	20.016	hydroxypropyl distarch phosphate	1442	증점제
52	하이드록시프로필 메틸셀룰로스(HPMC)	20.028	hydroxypropyl methyl cellulose	464	증점제
53	한천	20.001	agar	406	증점제
54	젖산	01.102	lactic acid	270	산도조절제
55	젖산칼륨	15.011	potassium lactate	326	수분유지제
56	젖산나트륨	15.012	sodium lactate	325	수분유지제, 산도조절제, 산화방지제, 팽창제, 증점제, 안정제
57	젖산지방산글리세린 에스테르	10.031	lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	유화제
58	락티톨	19.014	lactitol	966	감미료
59	산 처리 전분	20.032	acid treated starch	1401	증점제
60	카르복시메틸 셀룰로오스나트륨	20.003	sodium carboxy methyl cellulose	466	증점제
61	탄산칼슘(경질 및 중질 탄산칼슘 포함)	13.006	calcium carbonate (light and heavy)	170i	팽창제, 밀가루처리제

순번	첨가물 명칭	CNS 번호:	영문명	INS 번호:	기능
62	탄산칼륨	01.301	potassium carbonate	501i	산도조절제
63	탄산나트륨	01.302	sodium carbonate	500i	산도조절제
64	탄산수소암모늄	06.002	ammonium hydrogen carbonate	503ii	팽창제
65	탄산수소칼륨	01.307	potassium hydrogen carbonate	501ii	산도조절제
66	탄산수소나트륨	06.001	sodium hydrogen carbonate	500ii	팽창제, 산도조절제, 안정제
67	천연카로틴	08.147	natural carotene	—	착색료
68	비트레드	08.101	beet red	162	착색료
69	미세결정셀룰로스	02.005	microcrystallin cellulose	460i	케이킹방지제, 증점제, 안정제
70	옥테닐석신산 나트륨전분	10.030	sodium starch octenyl succinate	1450	유화제
71	산화전분	20.030	oxidized starch	1404	증점제
72	산화하이드록시 프로필전분	20.033	oxidized hydroxypropyl starch	—	증점제
73	아세틸레이티드 디플리세라이드	10.027	acetylated mono-and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	472a	유화제
74	아세틸인산이전분	20.015	acetylated distarch phosphate	1414	증점제
75	아세틸 아디핀산이전분	20.031	acetylated distarch adipate	1422	증점제
* 생성 균주는 각각 *Moniliella pollinis* ,*Trichosporonides megachiliensis* 및 *Candida lipolytica*					

표A.3 생산 수요에 따라 적당량 사용한 식품첨가물 이외의 식품 유형 명단

식품분류번호	식품명
01.01.01	저온 살균 우유
01.01.02	멸균유
01.02.01	발효유
01.03.01	분유 및 버터 분말
01.05.01	휘핑크림
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름
02.02.01.01	버터와 농축 버터
04.01.01	신선 과일
04.02.01	신선 채소
04.02.02.01	냉동 채소
04.03.01	신선 식용균 및 조류
04.03.02.01	냉동 식용균 및 조류
06.01	피곡
06.02	쌀 및 쌀 제품
06.03.01	밀가루
06.03.02.01	생습 밀가루 제품(국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)
06.03.02.02	생 건조 밀가루 제품
06.04.01	잡곡 분말
08.01	생고기, 신선육
09.01	신선수산물
09.03	사전제조 수산물(반제품)
10.01	신선 알류
10.03.01	탈수 알류 제품(흰자 가루, 난황 분말, 단백질 칩)
10.03.03	계란액 및 액상란
11.01.01	백설탕 및 백설탕 제품(백설탕, 가루설탕, 얼음설탕, 각설탕 등)
11.01.02	기타 당 및 시럽(갈색설탕, 누런설탕, golden slab sugar, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 일부 전화당, 메이플시럽 등)
11.03.01	벌꿀
12.01	식염 및 대체염 제품
12.09	향신료
13.01	영유아 조제식품
13.02	영유아 보조식품
14.01.01	식용 천연생수
14.01.02	식용 정화수
14.01.03	기타 식수
14.02.01	과채주스
14.02.02	농축 과채주스
15.03.01	와인
16.02.01	찻잎, 커피

부록B
식품용 향료 사용 규정

B.1 식품용 향료, 에센스의 사용 원칙

B.1.1 식품에 식품용 향료, 에센스를 사용하는 목적은 식품 생산, 변형 또는 식품의 풍미를 강화하는 것이다. 식품용 향료는 일반적으로 식품용 에센스를 조제한 후 식품에 향을 추가한 뒤 식품에 향을 첨가하는 데 사용하며 일부는 식품에 직접 향을 첨가할 수도 있다. 식품용 향료, 에센스에는 단맛, 신맛, 또는 짠맛만을 내는 물질이 포함되지 않으며 착향료도 포함되지 않는다.

B.1.2 식품용 향료, 에센스는 식품 유형별 생산 수요에 따라 적당량 사용이 가능하며 표B.1에서 나열한 식품은 향을 첨가할 필요가 없으며 식품용 향료, 에센스를 첨가할 수 없으나 법률, 법적 또는 국가 식품안전 표준에서 별도로 규정한 경우는 제외한다. 표B.1에서 나열한 식품을 제외한 기타 식품의 향 첨가 여부는 관련 식품 제품 표준의 규정에 따라 이행한다.

B.1.3 식품용 에센스 조제에 사용되는 식품용 향료 품종은 본 표준의 규정에 부합되어야 한다. 물리 방법, 효소 방법 또는 미생물 방법(사용된 모든 효소제는 본 표준의 관련 규정에 부합되어야 함)은 식품(미 가공 상태와 소비를 거친 전통적인 식품 제조 공정의 가공 과정 모두 가능)에서 얻은 향의 특성이 있는 물질 또는 천연 향 복합물은 식품용 에센스 조제에 사용할 수 있다.

주: 천연 향료 복합물은 식품용 향기 물질을 함유한 제제의 일종이다.

B.1.4 기타 식품첨가물 기능을 가진 식품용 향료가 식품 중 기타 식품첨가물의 기능을 할 경우 본 표준의 규정에 부합되어야 한다.

예: 안식향산, 신남알데하이드, 구아라나 추출물, 아세트산나트륨, 석신산이나트륨, 인산삼칼슘, 아미노산 등

B.1.5 식품용 에센스는 해당 생산, 저장 및 응용 등 필요한 식품용 에센스 보조재료(식품첨가물 및 식품 포함)를 모두 포함한다. 식품용 에센스 보조재료는 다음 요구사항에 부합되어야 한다.

a) 식품용 에센스 중 사용이 허가된 보조재료는 관련 표준 규정에 부합되어

야 한다. 예상 목적에 도달한다는 전제 하에 사용 품종을 최대한 줄인다.

b) 보조재료로 식품용 에센스에 첨가하는 식품첨가물은 최종 식품에서 해당 기능을 발휘해서는 안 되며 예상 목적에 도달한다는 전제 하에 식품 중 사용량을 최대한 줄인다.

B.1.6 식품용 에센스의 라벨은 관련 표준 규정에 부합되어야 한다.

B.1.7 식품용 향료, 에센스를 첨가한 식품은 국가 관련 표준에 따라 명시해야 한다.

B.2 식품용 향료 명단

B.2.1 식품용 향료에는 천연 향료와 합성 향료 두 종류가 포함된다.

B.2.2 사용이 허가된 식품용 천연 향료 명단은 표B.2를 참조한다.

B.2.3 사용이 허가된 식품용 합성 향료 명단은 표B.3을 참조한다.

표B.1 식품용 향료, 에센스 첨가 금지 식품 명단

식품분류번호	식품명
01.01.01	저온 살균 우유
01.01.02	멸균유
01.02.01	발효유
01.05.01	휘핑크림
02.01.01	식물유지
02.01.02	동물유지(돼지기름, 소기름, 물고기 기름 및 기타 동물지방 등)
02.01.03	무수 버터, 무수 유지
04.01.01	신선 과일
04.02.01	신선 채소
04.02.02.01	냉동 채소
04.03.01	신선 식용균 및 조류
04.03.02.01	냉동 식용균 및 조류
06.01	피곡
06.02.01	쌀
06.03.01	밀가루
06.04.01	잡곡 분말
06.05.01	식용 전분
08.01	생고기, 신선육
09.01	신선 수산물
10.01	신선 알류
11.01	설탕
11.03.01	벌꿀
12.01	식염 및 대체염 제품
13.01	영유아 조제식품[a]
14.01.01	식용 천연 생수
14.01.02	식용 정화수
14.01.03	기타 식수
16.02.01	찻잎, 커피

[a] 생후 6~12개월 영아 및 유아 조제식품 중 바닐린, 에틸바닐린 및 바닐라 콩 추출물을 사용할 수 있고 최대사용량은 각각 5mg/100mL, 5mg/100mL이며 생산 수요에 따라 적당량 사용도 가능하다. 그 중 100mL는 즉석식품으로 계산하고 생산 기업은 용해 비율에 따라 조제 식품 중 사용량을 환산한다. 영유아 곡류 보조식품 중 바닐린을 사용할 수 있고 최대사용량은 7mg/100g이다. 그 중 100g은 즉석식품으로 계산하고 생산기업은 용해 비율에 따라 곡류 식품 중 사용량을 환산한다. 사용 범위는 0~6개월 영유아 조제식품에는 식용 향료를 첨가할 수 없다.

표B.2 사용이 허가된 식품용 천연 향료 명단

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
1	N001	클로브 리프 오일	Clove leaf oil (*Eugenia* spp.)	2325
2	N002	클로브 버드 팅크처(추출물)	Clove bud tincture (extract) (*Eugenia* spp.)	2322
3	N003	클로브 버드 오일	Clove bud oil (*Eugenia* spp.)	2323
4	N004	바질 오일	Basil oil (*Ocimum basilicum* L.)	2119
5	N005	스타아니스 오일	Anise star oil (*Illicium verum* Hook,F.)	2096
6	N006	오렌지자스민	Common Jasmin orange concrete (*Murraya aniculata*)	—
7	N007	파튜리유	Patchouli oil (*Pogostemon cablin*)	2838
8	N008	타게테스 오일	Tagetes oil (*Tagetes* spp.)	3040
9	N009	트랜스-아네톨	*trans*-Anethole Anise camphor	2086
10	N010	소두구 기름	Cardamom oil (Cardamom seed oil)	2241
11	N011	소두구 팅크처	Cardamom tincture(*Elletaria cardamomum*)	2240
12	N012	회향 팅크처	Fennel tincture (*Foeniculum vulgare* Mill.)	—
13	N013	리세아 쿠베바 베리 오일	*Litsea cubeba* berry oil	3846
14	N014	산사나무 팅크처	Hawthorn fruit tincture (*Crataegus* spp.)	—
15	N015	갈릭 오일	Garlic oil (*Allium sativum* L.)	2503
16	N016	갈릭 올레오레진	Garlic oleoresin (*Allium sativum* L.) garlic and its derivatives	—
17	N017	코냑 오일	Cognac oil, green	2331
18	N018	*l*-멘톨	*l*-Menthol, natural	2665
19	N019	코스터스 뿌리 오일	Costus root oil (*Saussures lappa* Clanke)	2336
20	N020	월계수 오일	Bay, sweet, oil (*Laurus nobilis* L.)	2125

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
21	N021	매실나무 팅크처	Wumei tincture (*Prunus mume*)	—
22	N022	부쿠나무 잎 오일	Buchu leaves oil (*Barosma* spp.)	2169
23	N023	코코아 팅크처	Cocoa tincture (*Theobroma cacao* Linn.)	—
24	N024	코코아 허스크 팅크처	Cocoa husk tincture (*Theobroma cacao* Linn.)	—
25	N025	감송 오일	China nardostachys oil (*Nardostachys chinensis* Batal.)	—
26	N026	감초 팅크처	Licorice tincture (*Glycyrrhiza* spp.)	2628
27	N027	감초 진액	Licorice extract (*Glycyrrhiza* spp.)	2628
28	N028	동록유	Wintergreen oil (*Gaultheria procumbens* L.)	3113
29	N029	백란화 오일	*Michelia alba* flower oil	3950
30	N030	백랍 잎 오일	*Michelia alba* leaf oil	3950
31	N031	백란 앱솔루트	*Michelia alba* flower absolute	3950
32	N032	백지꽃 콘크리트	*Michelia alba* flower concrete	3950
33	N033	백지 팅크처	*Angelica dahurica* tincture	—
34	N034	라임 오일	Lime oil (*Citrus aurantifolia* (Christman) Swingle)	2631
35	N035	라임 오일 테르펜	Lime oil terpene	—
36	N036	생강 진액	Ginger oleoresin (*Zingiber officinale* Rosc.)	2523
37	N037	너트메그 오일	Nutmeg oil (*Myristica fragrans* Houtt.)	2793
38	N038	너트메그 팅크처	Nutmeg tincture (*Myristica fragrans* Houtt.)	—
39	N039	카시아기름	Cassia oil (*Cinnamomum cassia* Blume)	2258

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
40	N040	카시아 바크 팅크처(추출물)	Cassia bark tincture (extract) (*Cinnamomum cassia* Blume)	2257
41	N041	블랙티 팅크처	Black tea tincture (*Camellia sinensis*)	—
42	N042	다바나 오일	Davana oil (*Artemisia pallens* wall.)	2359
43	N043	톨루 발삼 팅크처(추출물)	Tolu balsam tincture (extract) (*Myroxylon* spp.)	3069
44	N044	톨루 발삼 검	Tolu balsam gum (*Myroxylon* spp.)	3070
45	N045	콩 발효 팅크처	Soya bean fermented tincture	—
46	N046	주니퍼베리 오일	Juniper berry oil (*Juniperus communis* L.)	2604
47	N047	고수기름	Coriander oil (*Coriandrum sativum* L.)	2334
48	N048	셀러리 꽃 오일	Celery flower oil (*Apium graveolens* L.)	—
49	N049	셀러리 씨 오일	Celery seed oil (*Apium graveolens* L.)	2771
50	N050	모형잎 오일	*Vitex cannabifolia* leaf oil	—
51	N051	자몽기름	Grapefruit oil, expressed (*Citrus paradisi* Mact.)	2530
52	N052	삽주 오일	Atractylodes oil(*Atractylodes lancea*)	—
53	N053	멧대추나무 팅크처	Chinese date (common Jujube) tincture (*Ziziphus jujuba* Mill.)	—
54	N054	로즈 오일	Rose oil (*Rosa* spp.)	2989
55	N055	로즈 앱솔루트	Rose absolute (*Rosa* spp.)	2988
56	N056	로즈 콘크리트	Rose concrete (*Rosa* spp.)	—
57	N057	오리스 콘크리트	Orris concrete (*Iris florentina* L.)	2829
58	N058	독일 붓꽃 추출물	Orris root extract (*Iris florentina* L.)	2830

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
59	N059	국화 오일	Chrysanthemum Hang Zhou flower oil (*Dendranthema morifolium* 또는 *Chrysanthemum morifolium*)	—
60	N060	구화 추출물	Chrysanthemum Hang Zhou flower extract (*Dendranthema morifolium* 또는 *Chrysanthemum morifolium*)	4689
61	N061	메이플 오일	Maple oil (*Acer* spp.)	—
62	N062	메이플 콘크리트	Maple concrete (*Acer* spp.)	—
63	N063	랍다늄 추출물(시스투스 오일)	Labdanum extract (*Cistus ladaniferus*)	2610
64	N064	커피 팅크처	Coffee tincture (*Coffee* spp.)	—
65	N065	나한과 팅크처	Luohanfruit tincture (*Siraitia grosvenorii* (Swingle) C.Jeffrey)	—
66	N066	아카시아 콘크리트	Cassie concrete (*Acacia farnesiana* Willd.)	—
67	N067	일랑일랑유	Ylang ylang oil (*Cananga odorata* Hook.f.and Thomas)	3119
68	N068	자스민 앱솔루트	*Jasminum grandiflorum* absolute	2598
69	N069	자스민 콘크리트	*Jasminum grandiflorum* concrete	2599
70	N070	자스민 삼박 앱솔루트	*Jasminum sambac* absolute	—
71	N071	자스민 삼박 콘크리트	*Jasminum sambac* concrete	—
72	N072	불수감 오일	Sarcodactylis oil (*Citrus medicus* L.var.*Sarcodactylus* Swingle)	3899
73	N073	안젤리카 뿌리 팅크처	Angelica root tincture (extract) (*Angelica archangelica* L.)	2087
74	N074	양파기름	Onion oil (*Allium cepa* L.)	2817
75	N075	생강유	Ginger oil (*Zingiber officinale* Rosc.)	2522

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
76	N076	강황 오일	Turmeric oil (*Curcuma longa* L.)	3085
77	N077	강황 올레오레진	Turmeric oleoresin (*Curcuma longa* L.)	3087
78	N078	강황 추출물	Turmeric extract (*Curcuma longa* L.)	3086
79	N079	페누그릭 팅크처	Fenugreek tincture (extract) (*Trigonella foenum graecum* L.)	2485
80	N080	다이다이 꽃 오일	Daidai flower oil (*Citrus aurantium* L.'Daidai')	2771
81	N081	다이다이 꽃 콘크리트	Daidai flower concrete (*Citrus aurantium* L. 'Daidai')	2771
82	N082	다이다이 열매 오일	Daidai fruit oil (*Citrus aurantium* L. 'Daidai')	2771
83	N083	푸멜로 껍질 오일	Pummelo peel oil (*Citrus grandis* (L.) Os-beck)	—
84	N084	시더유	Cedar leaf oil (*Thuja occidentalis* L.)	2267
85	N085	커민 씨 오일	Cumin seed oil (*Cuminum cyminum* L.)	2343
86	N086	레몬 오일	Lemon oil (*Citrus limon* (L.) Burm.f.)	2625
87	N087	무 테르펜 레몬 오일	Lemon oil, terpeneless (*Citrus limon* (L.) Burm.F.)	2626
88	N088	레몬 오일 테르펜	Terpenes of lemon oil	—
89	N089	페티그레인 레몬 오일	Petitgrain lemon oil (*Citrus limon* (L.) Burm.f.)	2853
90	N090	레몬그라스 오일	Lemongrass oil (*Cymbopogon citratus* DC. and C. *flexuosus*)	2624
91	N091	가드니아 콘크리트	Gardenia flower concrete (*Gardenia jasminoides* Ellis)	—
92	N092	사향자스민 오일	*Aglaia odorata* flower oil	—
93	N093	사향자스민 팅크처	*Aglaia odorata* flower tincture	—

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
94	N094	사향자스민 콘크리트	*Aglaia odorata* flower concrete	—
95	N095	트리모스 앱솔루트	Treemoss absolute (*Evernia furfuraceae*)	—
96	N096	트리모스 콘크리트	Treemoss concrete (*Evernia furfuraceae*)	—
97	N097	제라늄 오일(로즈 제라늄 오일)	Geranium oil (geranium rose oil) (*Pelargonium graveolens* L'Her)	2508
98	N098	제라늄 오일(무 테르펜)	Geranium oil terpeneless	2508
99	N099	생강나무차 오일	Xiang Feng cha oil (*Rabdosia* spp.)	—
100	N101	베르가모트유	Bergamot oil (*Citrus aurantium* L.subsp. *bergamia*)	2153
101	N102	베티버 오일	Vertiver oil (*Vetiveria zizanioides* Nash.)	—
102	N103	베티버 콘크리트	Vertiver concrete (*Vetiveria zizanioides* Nash.)	—
103	N104	바닐라 콩 팅크처	Vanilla bean tincture (*Vanilla* spp.)	3105
104	N105	바닐라 콩 콘크리트(추출물)	Vanilla bean concrete (extract) (*Vanilla* spp.)	3105
105	N106	향부자 오일	Cyperus oil (*Cupressus sempervirens*)	—
106	N107	차이브 오일	Chives oil (*Allium schoenoprasum*)	—
107	N108	클라리세이지 오일	Clary sage oil (*Salvia sclarea* L..)	2321
108	N109	비자 껍데기 콘크리트	*Torreya grandis* shell concrete	—
109	N110	만다린 기름	Mandarin oil (*Citrus reticulata* Blanco)	2657
110	N111	만다린 오일, 무 타르펜	Mandarin oil, terpeneless	—
111	N112	홉 팅크처	Hops tincture (extract) (*Humulus lupulus* L.)	2578

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
112	N113	홉 추출물, 고체	Hops extract, solid (*Humulus lupulus* L.)	2579
113	N114	유칼립투스 오일	Eucalyptus oil (*Eucalyptus globulus* Labille)	2466
114	N115	해리향 팅크처	Castoreum tincture (extract) (*Castor* spp.)	2261
115	N116	계피 오일	Cinnamon bark oil (*Cinnamomum* spp.)	2291
116	N117	계피잎 오일	Cinnamon leaf oil (*Cinnamomum* spp.)	2292
117	N118	단계목 앱솔루트	*Osmanthus fragrans* flower absolute	3750
118	N119	단계목 팅크처	*Osmanthus fragrans* flower tincture	—
119	N120	단계몰 콘크리트	*Osmanthus fragrans* flower concrete	—
120	N121	용안 팅크처	Longan tincture (*Euphoria longana*)	—
121	N122	스피어민트 오일	Spearmint oil (*Mentha spicata*)	3032
122	N123	호도 추출물	Walnut hull extract (*Juglans* spp.)	3111
123	N124	자스민 앱솔루트	Common white jasmine flower absolute (*Jasminum jasminunm officinale* L.)	—
124	N125	스위트 버찌 오일	Birch sweet oil (*Betula lenta* L.)	2154
125	N126	누에콩 팅크처	Broad bean flower tincture (*Vicia faba* Linn.)	—
126	N127	그린티 팅크처	Green tea tincture (*Thea sinensis* 또는 *Camellia sinensis*)	—
127	N128	와일드 로즈 콘크리트	Wild rose concrete (*Rosa multiflora*)	—
128	N129	회향 오일	Fennel oil, sweet (*Foeniculum vulgare* Mill. var. *dulce* D.C.)	2483

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
129	N130	스테비아 오일	*Stevia rebaudiana* oil	—
130	N131	오렌지유	Orange oil (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck)	2821
131	N132	오렌지유, 무 테르펜	Orange oil, terpeneless (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck)	2822
132	N133	오렌지유 테르펜	Terpenes of orange oil	—
133	N134	치커리 콘크리트	Chicory concrete (extract) (*Cichorium intybus* L.)	2280
134	N135	월하향 콘크리트	Tuberose concrete (*Polianthes tuberosa*)	—
135	N136	바이올렛 콘크리트	Violet leaf concrete (*Viola odorata*)	3110
136	N137	페퍼민트 오일	Peppermint oil (*Mentha piperita* L.)	2848
137	N138	블랙커런트 팅크처	Black currant tincture (*Ribes nigrum* L..)	2346
138	N139	블랙커런트 콘크리트	Black currant concrete (*Ribes nigrum* L..)	2346
139	N140	회화나무 앱솔루트	*Sophora japonica* flower absolute	—
140	N141	회화나무 콘크리트	*Sophora japonica* flower concrete	—
141	N142	고추 팅크처	Capsicum tincture (extract) (*Capsicum* spp.)	2233
142	N143	파프리카추출색소	Paprika oleoresin (*Capsicum annuum* L..)	2834
143	N144	유창목 오일	Guaiac wood oil (*Bulnesia sarmienti* Lor.)	2534
144	N145	바레리안 뿌리 오일	Valerian root oil (*Valeriana officinalis* L.)	3100
145	N146	머루 앱솔루트	*Rose crimsonglory* flower absolute	—
146	N147	머루 콘크리트	*Rose crimsonglory* flower concrete	—

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
147	N149	페티그레인 비거레이드 오일	Petitgrain bigarade oil (*Citrus aurantium* L.)	2855
148	N150	멘타 아벤시스 오일(콘민트 오일)	*Mentha arvensis* oil (Cornmint oil)	4219
149	N151	멘타 아벤시스 오일	*Mentha arvensis* oil, partially dementholized	—
150	N152	샌달우드 오일	Sandalwood oil (*Santalum album* L.)	3005
151	N153	라벤더 오일	Lavender oil (*Lavandula angustifolia*)	2622
152	N154	오레가노 오일	Origanum oil (*Thymus capitatus*)	2828
153	N155	콜라 나무 열매 추출물	Kolas nut extract (*Cola acuminate* Schott et EndL.)	2607
154	N156	페루후추나무 오일	Schinus molle oil (*Schinus molle* L.)	3018
155	N157	카스카릴라바크 오일	Cascarilla bark oil (*Croton* spp.)	2255
156	N158	티미유 오일	Thyme oil (*Thymus vulgaris* or *zigis* L.)	3064
157	N159	버터 발효제 증류액	Butter starters distillate	2173
158	N160	카난가 오일	Cananga oil (*Cananga odorata* Hook. F. and Thoms)	2232
159	N161	월계수 잎 추출물/올레오레진	Laurel leaves extract/oleoresin (*Laurus nobilis* L.)	2613
160	N162	생강 추출물(생강 콘크리트)	Ginger extract (Ginger concrete.) (*Zingiber officinale*)	2521
161	N163	오크칩 추출물	Oak chips extract (*Quercus alba* L.)	2794
162	N164	타라곤 오일	Estragon oil (*Artemisia dracunculus* L.)	2412
163	N165	장뇌유	Camphor oil, white (*Cinnamomum camphora* (L.) Presl)	2231

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
164	N166	메이스 오일	Mace oil (*Myristica fragrans* Houtt.)	2653
165	N167	피멘토 잎 오일	Pimento leaf oil (*Pimenta officinalis* Lindl.)	2901
166	N168	세이지 오일	Sage oil, Spanish (*Salvia lavandulaefolia* VahL.)	3003
167	N169	탄제린 오일	Tangerine oil (*Citrus reticulata* Blanco)	3041
168	N170	라반딘 오일	Lavandin oil (*Lavandula hydrida*)	2618
169	N171	아프리코트 케넬 오일	Apricot Kernel oil (*Prunus armeniaca* L.)	2105
170	N172	때죽나무 오일	Styrax oil (*Liquidambar* spp.)	—
171	N173	때죽나무 추출물	Styrax extract (*Liquidambar* spp.)	3037
172	N174	구주콩나무 오일	Locust bean oil (*Ceratonia siliqua* L.)	—
173	N175	캐럽 콩 추출물	Carob bean extract (*Ceratonia siliqua* L.)	2243
174	N176	킬라쟈 추출물	Quillaia (*Quillaja saponaria* Molina)	2973
175	N177	올리버넘 오일	Olibanum oil (*Boswellia* spp.)	2816
176	N178	몰약 오일	Myrrh oil (*Commiphora* spp.)	2766
177	N179	양강 뿌리 추출물	Galangal root extract (*Alpinia* spp.)	2499
178	N180	파인 오일	Pine oil, scotch (*Pinus sylvestris* L.)	2906
179	N181	회향유	Fennel oil, (common) (*Foeniculum vulgare* Mill)	2481
180	N182	아몬드유	Almond oil, bitter (*Prunus amygdalus*)	2046
181	N183	아사피티다 오일	Asafoetida oil (*Ferula asafoetida* L.)	2108

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
182	N184	아카시아 파르네시아나 앱솔루트	Cassie absolute (*Acacia farnesiana* (L.) Willd.)	2260
183	N185	파슬리 오일	Parsley leaf oil (*Petroselinum* Crispum.)	2836
184	N186	솔잎 오일	Pine needle oil (*Abies* spp.)	2905
185	N187	보로니아 앱솔루트	Boronia absolute (*Boronia megastigma* Nees)	2167
186	N188	부아 드 로즈 오일	Bois de rose oil (*Aniba rosaeodora* Ducke)	2156
187	N189	팔마로사 오일	Palmarosa oil (*Cymbopogon martini* (Roxb.) Stapf)	2831
188	N190	시트로넬라유	Citronella oil (*Cymbopogon nardus* Rendle)	2308
189	N191	로즈메리 오일	Rosemary oil (*Rosemarinus officinalis* L.)	2992
190	N192	발삼 전나무 오일	Balsam fir oil (*Abies balsamea* (L.) Mill.)	2114
191	N193	발삼 전나무 올레오레진	Balsam fir oleoresin (*Abies balsamea* (L.) Mill.)	2115
192	N194	당근 씨 오일	Carrot seed oil (*Daucus carota* L.)	2244
193	N195	카모밀레화 오일	Chamomile flower oil (Roman) (*Anthemis nobilis* L.)	2275
194	N196	카모밀레화 앱솔루트(추출물)	Chamomile flower absolute (extract) (Roman) (*Anthemis nobilis* L.)	2274
195	N197	카스카라 추출물	Cascara bitterless extract (*Rhamnus purshiana* DC.)	2253
196	N198	쿠베브 오일	Cubeb oil (*Piper cubeba* L.f.)	2339
197	N199	페니로열 오일	Pennyroyal oil (*Mentha pulegium* L.)	2839
198	N200	러비지 오일	Lovage oil (*Levisticum officinale* Koch.)	2651
199	N201	허하운드 추출물	Horehound extract (*Marrubium vulgare* L.)	2581

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
200	N202	유카모하비 추출물	Yucca mohave extract (*Yucca* spp.)	3121
201	N203	다시마 추출물	Kelp (*Laminaria* and *Kereocystis* spp.)	2606
202	N204	히솝 오일	Hyssop oil (*Hyssopus officinalis* L.)	2591
203	N205	딜허브 오일	Dill herb oil (*Anethum graveolens*)	2383
204	N206	발삼 페루 기름	Balsam peru (*Myroxylon pereirae* Klotzsch)	2116
205	N207	갈바눔 오일	Galbanum oil (*Ferula galbaniflua*)	2501
206	N208	아미리스 오일	Amyris oil (*Amyris balsamifera* L.)	—
207	N209	미모사 앱솔루트	Mimosa absolute (*Acacia decurrens* Will. Var. *dealbata*)	2755
208	N210	딱총나무 꽃 앱솔루트	Elder flower absolute (*Sambucus canadensis* L. and S.*nigra* L.)	—
209	N211	마조람 오일	Marjoram oil, sweet (*Majorana hortensis* Moench (*Origanum majorana* L.))	2663
210	N212	겐티아나 뿌리 추출물	Gentian root extract (*Gentiana lutea* L.)	2506
211	N213	암브레트 시드 오일	Ambrette seed oil (*Hibiscus abelmoschus* L.)	2051
212	N214	체리 바크 추출물	Cherry bark extract (wild) (*Prunus serotina* Ehrh.)	2276
213	N215	페퍼 오일	Pepper oil, black (*Piper nigrum* L.)	2845
214	N216	캐러웨이 씨 오일	Caraway seed oil (*Carum carvi* L.)	2238
215	N217	엘레미 레지노이드	Elemi resinoid (*Canarium* ssp.)	2407
216	N218	이모르뗄 추출물	Immortelle extract (*Helichrysum angustifo-lium* DC.)	2592

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
217	N219	박하유	Balm oil (*Melissa officinalis* L.)	2113
218	N220	*d-장뇌*	*d-Camphor*	2230
219	N221	오렌지 꽃 앱솔루트	Orange flower absolute (*Citrus aurantium* L. subsp. *amara*)	2818
220	N222	나린긴 추출물	Naringin extract (*Citrus paradisi* Macf.)	2769
221	N223	스파이크라벤다 오일	Spike lavender oil (*Lavandula latifolia* L.)	3033
222	N224	제넷 앱솔루트	Genet absolute (*Spartium junceum* L.)	2504
223	N225	다이다이 껍질 오일	Daidai peel oil (*Citrus aurantium* L. 'Daidai')	3823
224	N226	오렌지유(오렌지 껍질 압축법)	Orange oil, sweet cold pressed (*citrus sinensis* (L.) osbeck)	2825
225	N227	싸리나무 올레오레진	Bush red pepper oleoresin (*Capsicum frutescens* L.)	2234
226	N228	클로브 줄기 오일	Clove stem oil (*Eugenia* spp.)	2328
227	N229	아니스유	Anise oil (*Pimpinella anisum* L..)	2094
228	N230	*l*-아스파라긴	*l-Asparagine*	—
229	N231	메이크 앱솔루트/추출물	Mate absolute/extract (*Ilex paraguariensis* St.Hil.)	—
230	N232	히코리 추출물	Hickory bark extract (*Carya* spp.)	2577
231	N233	구아라나 추출물	Guarana extract (*Paullinia cupana* HBK)	2536
232	N235	티미유	Thyme oil, white (*Thymus zygis* L.)	3065
233	N236	화이트페퍼 오일	Pepper oil, white (*Piper nigrum* L..)	2851
234	N237	화이트페퍼 올레오레진	Pepper oleoresin, white (*piper nigrum* L..)	2852
235	N238	코냑 오일	Cognac oil, white	2332

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
236	N239	버터에스테르	Butter esters	2172
237	N240	버터산	Butter acids	2171
238	N241	피멘타 기름	Pimenta oil (*Pimenta officinalis*)	2018
239	N242	벤조인 레지노이드	Benzoin resinoid (*Styrax tonkinensis* Pierre)	2133
240	N243	안젤리카실유	Angelica seed oil (*Angelica archanglica* L.)	2090
241	N244	안젤리카 뿌리 오일	Angelica root oil (*Angelica archangelica* L.)	2088
242	N245	메이스 올레오레진/추출물	Mace oleoresin/extract (*Myristica fragrans* Houtt)	2654
243	N246	월계수 잎 추출물	Bay leaves, west Indian, extract(*Pimenta acris* kostel)	2121
244	N247	서인도 월계수 오일	Bay leaves, West Indian, oil (*Pimenta acris* kostel)	2122
245	N248	*l*-아라비노스	*l-Arabinose*	3255
246	N249	아라비아 고무	Arabic gum	2001
247	N250	러비지 추출물	Lovage extract (*Levisticum officinale* Koch)	2650
248	N251	파슬리 올레오레진	Parsley oleoresin (*Petroselinum* spp.)	2837
249	N252	올레산	Oleic acid	2815
250	N253	콰시아 추출물	Quassia extract (*Picrasma excelsa* (sw.) planch. *Quassia amara* L.)	2971
251	N254	오렌지 잎 앱솔루트	Orange leaf absolute (*Citrus aurantium* L.)	2820
252	N255	오렌지 오일, 쓴맛	Orange oil, bitter (*Citrus aurantium* L.)	2823
253	N256	기나피(옐로우)	Cinchona bark (yellow) (*Cinchona* spp.)	2283
254	N257	잠부 올레오레진	Jambu oleoresin (*Spilanthes acmelia* Oleracea)	3783

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
255	N258	염산 키니네	Quinine hydrochloride	2976
256	N259	쿠민 기름	Cumin oil (*Cuminum cyminum* L.)	2340
257	N260	양파 올레오레진	Onion oleoresin (*Allium cepa* L..)	—
258	N261	티트리 오일	Tea tree oil (*Melaleuca alternifolia*)	3902
259	N262	라임 오일, 무 테르펜	Lime oil, expressed terpeneless (*Citrus aurantifolia* Swingle)	2632
260	N263	오렌지 껍질 오일, 단맛, 무 테르펜	Orange peel oil, sweet, terpeneless (*Citrus sinensis* L.Osbeck)	2826
261	N265	머스터드 추출물/올레오레진	Mustard extract/oleoresin, yellow (*Brassica* spp.)	—
262	N266	머스터드 추출물	Mustard extract, brown (*Brassica* spp.)	—
263	N267	목초산	Pyroligneous acid	2967
264	N268	깻잎 오일	Perilla leaf oil (Shiso oil) (*Perilla frutescens*)	4013
265	N269	자몽기름 테르펜	Grapefruit oil terpenes (*Citrus paradisi* Macf)	—
266	N270	페퍼 올레오레진/추출물 블랙	Pepper oleoresin/extract black (*Piper nigrum* L.)	2846
267	N271	엘레미 오일/추출물/레지노이드	Elemi oil/extract/resinoid (*Canarium cim-mune* 또는 *Iuzonicum* Miq)	2408
268	N272	밀랍 앱솔루트	Beeswax absolute (*Apis Mellifera* L.)	2126
269	N273	래브더넘 앱솔루트	Labdanum absolute (*Cistus* spp.)	2608
270	N274	세이지 기름	Sage oil (*Salvia officinalis* L.)	3001
271	N275	헬리크리섬 앱솔루트	Helichrysum absolute (*Helichrysum augus-tifolium*)	—
272	N276	당밀 추출물	Molasses extract	—

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
273	N277	산탈롤(*α*-, *β*-)	Santalol, *α*- and *β*-	3006
274	N278	산타풀 추출물	Yerba santa fluid extract (*Eriodictyon cali-fornicum* (Hook and Arn) Torr)	3118
275	N279	알팔파 추출물	Alfalfa extract (*Medicago sativa* L.)	2013
276	N281	올스파이스 올레오레진/추출물	Allspice oleoresin/extract (*Pimenta officinalis* Lindl.)	2019
277	N282	암브레트 시드 앱솔루트	Ambrette seed absolute (*Hibiscus abelmoschus* L.)	2050
278	N283	페루발삼 오일	Balsam oil, Peru (*Myroxylon pereirae* Klotzsch)	2117
279	N284	바질 추출물	Basil extract (*Ocimum basilicum* L.)	2120
280	N285	셀러리 씨 고체 추출물	Celery seed extract solid (*Apium graveolens* L.)	2269
281	N286	셀러리 씨(CO2) 추출물	Celery seed (CO2) Extract (*Apium graveolens* L.)	2270
282	N287	카모밀레화유	Chamomile flower oil (Hungarian) (*Matricaria chamomilla* L.)	2273
283	N288	기나피 추출물	Cinchona bark extract (yellow) (*Cinchona* spp.)	2284
284	N289	클로브 버드 올레오레진	Clove bud oleoresin (*Eugenia* spp.)	2324
285	N290	클로버 잎 추출물(고체)	Clover tops red extract solid (*Trifolium pratense* L..)	2326
286	N291	민들레 추출물	Dandelion fluid extract (*Taraxacum* spp.)	2357
287	N292	민들레 뿌리 추출물	Dandelion root solid extract (*Taraxacum* spp.)	2358
288	N293	개망초 오일	Fleabane oil(*Erigeron canadensis*)	2409
289	N294	단풍나무 추출물	Mountain maple extract solid (*Acer spicatum* Lam.)	2757

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
290	N295	루 오일	Rue oil (*Ruta graveolens* L.)	2995
291	N296	세이지 올레오레진/추출물	Sage oleoresin/extract (*Salvia officinalis* L.)	3002
292	N297	사르사 추출물	Sarsaparilla extract (*Smilax* spp.)	3009
293	N298	테레빈유	Turpentine, steam-distilled (*Pinus* spp.)	3089
294	N299	바레리안 뿌리 추출물	Valerian root extract (*Valeriana officinalis* L.)	3099
295	N300	바닐라 올레오레진	Vanilla oleoresin (*Vanilla fragrans*)	3106
296	N301	바이올렛 잎 앱솔루트	Violet leaves absolute (*Viola odorata* L.)	3110
297	N302	웜우드 오일	Wormwood oil (*Artemisia absinthium* L.)	3116
298	N303	로젤	Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.)	—
299	N304	탄젤로 오일	Tangelo oil	—
300	N305	월하향 앱솔루트	Tuberose absolute (*Polianthes tuberosa* L.)	—
301	N306	밤나무 잎 추출물	Chestnut leaves extract (*Castanea dentate* (Marsh.) Borkh.)	—
302	N307	코파이바발삼 오일	Copaiba oil (South American spp. of *Copaif-era*)	—
303	N308	다미아나	Damiana leaves (*Turnera diffusa* Willd.)	—
304	N309	카모밀레화 앱솔루트	Chamomile flower absolute (Hungarian) (*Matricaria chamomilla* L.)	—
305	N310	엘더플라워 추출물	Elder flowers extract (*Sambucus canadensis* L. and S. *nigra* L.)	—
306	N311	오포포낙스 오일	Opoponax oil (*Commiphora* ssp.)	—

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
307	N312	사프란 추출물	Saffron extract (*Crocus sativus* L.)	2999
308	N313	제라늄 추출물	Geranium extract (*Pelargonlium* spp.)	—
309	N314	페누그릭 올레오레진	Fenugreek oleoresin (*Trigonella foenum-graecum* L.)	2486
310	N315	레몬 추출물	Lemon extract (*Citrus limon* (L.) Burm.f.)	2623
311	N316	독일 붓꽃 레지노이드	Orris resinoid (*Iris germanical* L.)	—
312	N317	타마린드 추출물	Tamarind extract (*Tamarindus indica* L.)	—
313	N318	호스래디시 오일	Horseradish oil (*Armoracia lapathifolia* Gilib)	—
314	N319	호로파씨 추출물	Fenugreek seed extract (*Trigonella foenum-graecum* L.)	2485
315	N320	셀러리 잎 오일	Celery leaf oil (*Apium graveolens* L.)	—
316	N321	시더우드 오일 테르펜	Cedarwood oil terpenes	—
317	N322	너트메그 올레오레진	Nutmeg oleoresin (*Myristica fragrans* Houtt)	—
318	N324	코리앤더 오일/올레오레진	Coriander oil/oleoresin (*Coriandrum sativum* L.)	2334
319	N325	페누그릭	Fenugreek (*Trigonella foenum-graecum* L.)	2484
320	N326	리크 오일	Leek oil (*Allium porrum*)	—
321	N327	오렌지 껍질 추출물	Orange peel extract, sweet (*Citrus sinensis* (L..) Osbeck)	2824
322	N329	유자껍질 오일	*Citrus junos* peel oil	2318
323	N330	해초 앱솔루트	*Algues* absolute	—
324	N331	오레가노 올레오레진	Oregano oleoresin (*Lippia* spp.)	2827
325	N332	글리시리진	Glycyrrhizin, ammoniated (*Glycyrrhiza* spp.)	2528

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
326	N333	윈터세이보리 오일	Savory winter oil (*Satureja montana* L.)	3016
327	N334	때죽나무	Styrax (*Liquidambar* spp.)	3036
328	N335	아사퇴티다 추출물	Asafoetida fluid extract (*Ferula assafoetida* L.)	2106
329	N336	복숭아 나무 잎 앱솔루트	Peach tree leaf absolute (*Prunus persica* L.Batsch)	—
330	N337	꽃박하	Dittany of crete (*Origanum dictamnus* L.)	2399
331	N338	홉 오일	Hops oil (*Humulus lupulus* L.)	2580
332	N339	랩더늄 오일	Labdanum oil (*Cistus ladaniferus*)	2609
333	N340	라벤더 앱솔루트	Lavender absolute (*Lavandula angustidolia*)	2620
334	N341	오포포낙스 추출물	Opoponax extract resinoid (*Commiphora* ssp.)	—
335	N342	화초 추출물	Ash bark, prickly, extract (*Xanthoxylum* spp.)	2110
336	N343	카스토르 오일	Castor oil (*Ricinus communis*)	2263
337	N344	카테쿠 파우더	Catechu powder (*Acacia catechu* Willd.)	2265
338	N345	웜우드	Wormwood (*Artemisia absinthium* L.)	3114
339	N346	네롤리 오일	Neroli bigarade oil (*Citrus aurantium* L.)	2771
340	N347	가티껌	Ghatti gum (*Anogeissus latifolia* Wall.)	2519
341	N348	웜우드 추출물	Wormwood extract (*Artemisia absinthium* L.)	3115
342	N349	주니퍼 추출물	Juniper extract (*Juniperus communis* L.)	2603
343	N350	감초 추출물 파우더	Licorice extract powder (*Glycyrrhiza glabra* L.)	2629

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
344	N351	베타인(천연 추출)	Betaine (Natural Extract)	4223
345	N352	파인타르 오일	Pine tar oil (*Pinus* spp.)	2907
346	N353	오크모스 앱솔루트	Oakmoss absolute(*Evernia* spp.)	2795
347	N354	스피어민트 오일	Scotch spearmint oil (*Mentha cardiaca* L.)	4221
348	N355	히솝 추출물	Hyssop extract (*Hyssopus officinalis* L.)	2590
349	N356	앙고스투라 추출물	Angostura extract (*Galipea offincinalis* Han-cock)	2092
350	N357	캐모마일(독일) 추출물	Chamomile (German) extract (*Matricaria chamomilla* L.)	—
351	N358	석류 콘크리트	Pomegranate concentrate	—
352	N359	L트레오닌	L-Threonine	4710
353	N360	L-세린	L-Serine	—
354	N361	사향 고양이 앱솔루트	Civet absolute (*Viverra* civetta Schreber V. zibetha Schreber)	2319
355	N362	아나토 추출물	Annatto extract (*Bixa orellana* L.)	2103
356	N363	카스카릴라 바크 추출물	Cascarilla bark extract (*Croton* spp.)	2254
357	N364	시나몬 바크 오일/올레오레진	Cinnanon bark oil/oleoresin (*Cinnamomaum* spp.)	2290
358	N365	카라야검	Karaya gum (*Sterculia urens*)	2605
359	N366	페티그레인만다린 오일	Petitgrain mandarin oil (*Citrus reticulate* Blanco var. mandarin)	2854
360	N367	솔잎 오일	Pine needle oil, dwarf, oil (*Pinus mugo turra* var. pumilio (Haenke) Zenari)	2904
361	N368	로즈힙 추출물	Rose hips extract (*Rosa* spp.)	2990

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
362	N369	서머 사보리 오일	Savory summer oil (*Satureja hortensis* L.)	3013
363	N370	인도사목 오일	Snakeroot oil, Canadian (*Asarum canadense* L.)	3023
364	N371	탄닌산	Tannic acid	3042
365	N372	트래거캔스검	Tragacanth gum (*Astragalus* spp.)	3079
366	N373	마조람 올레오레진/추출물	Marjoram oleoresin/extract (Majorana hortensis Moench (*Origanum majorana* L.))	2659
367	N374	그래인 오브 파라다이스 추출물	Grains of paradise extract (*Aframomum me-legueta* (Rosc.) K. Schum)	2529
368	N375	헤스페레틴	Hesperetin	4313
369	N376	프롤레틴	Phloretin	4390
370	N377	참깨(CO2) 추출물	Sesame CO2 extract	—
371	N378	참깨 증류물	Sesame dist.	—
372	N379	가츠오부시(CO2) 추출물	Katsuobushi CO2 extract	—
373	N380	럼 앱솔루트	Rum absolute	—
374	N381	두시 올레오레진	Toushi oleoresin (Douchi oleoresin)	—
375	N382	앨시아 뿌리	Althea root (*Althea officinalis* L.)	2048
376	N383	레몬밤	Balm (*Melissa officinalis* L..)	2111
377	N384	카유풋유	Cajeput oil (*Melaleuca cajuputi* Powell)	2225
378	N387	옥수수수염	Corn silk (*Zea mays* L.)	2335
379	N388	쿠베브	Cubebs (*Piper cubeba* L. f.)	2338
380	N389	알로에 추출물	Aloe extract (*Aloe* spp.)	2047
381	N390	용연향 팅크처	Ambergris tincture	2049
382	N391	암브레트 팅크처	Ambrette tincture (*Hibiscus abelmoschus* L.)	2052
383	N392	스왈로우 뿌리 추출물	Swallowroot (*Decalepis hamiltonii*) extract	4283

	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA[a]코드
384	N393	붉은 대추 콘크리트	date concrete (*Ziziphus jujuba*)	—
385	N394	애플 에센스	Folded Apple Essence	—
386	N395	β유창목	βGuaiene Guaia-1(5),7(11)-diene	—
387	N396	알긴	Algin (*Laminaria* spp. and other kelps)	2014
388	N397	마소이아 바크 오일	Massoia bark oil (*Cryptocarya massoio*)	3747
389	N398	(-)-호모데리오딕티올나트륨	(-)-Homoeriodyctiol sodium salt	4228
390	N399	이소퀘르시트린	isoquercitrin, enzymatically modified	4225
391	N400	포도씨 추출물	grape seed extract (*Vitis vinifera*)	4045
392	N401	스피어민트 추출물	spearmint extract (*Mentha spicata* L.)	3031
393	N402	퓨젤유(정제된)	Fusel oil, refined	2497
[a]FEMA: Flavour and Extract Manufacturers Association, 미국 향미료 및 추출물 제조업체연합				

표B.3 사용이 허가된 식품용 합성 향료 명단

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1	S0001	1,2-프로판디올	1,2-Propanediol (Propylene glycol)	2940
2	S0002	글리세린(1,2,3-프로파네트리올)	Glycerine (Glycerol)	2525
3	S0003	이소프로필알코올	Isopropyl alcohol	2929
4	S0004	1-부탄올	1-Butanol (Butyl alcohol)	2178
5	S0005	이소부틸알코올	Isobutyl alcohol	2179
6	S0006	1-펜탄올	1-Pentanol (Amyl alcohol)	2056
7	S0007	2-펜탄올	2-Pentanol	3316
8	S0008	이소아밀알코올	Isoamyl alcohol	2057
9	S0009	1-펜탄-3-올	1-Penten-3-ol	3584
10	S0010	1-헥산올	1-Hexanol (Hexyl alcohol)	2567
11	S0011	2-헥센-1올	2-Hexen-1-ol	2562
12	S0012	4-헥센-1올	4-Hexen-1-ol	3430
13	S0013	1-헵탄올	1-Heptanol (Heptyl alcohol)	2548
14	S0014	1-옥탄올	1-Octanol (Octyl alcohol)	2800
15	S0015	2-옥탄올	2-Octanol	2801
16	S0016	1-옥텐-3-올	1-Octen-3-ol	2805
17	S0017	시스-5-옥텐-1-올	*cis*-5-Octen-1-ol	3722
18	S0018	1-노난올	1-Nonanol (Nonyl alcohol)	2789
19	S0019	시스-6-노넨-1-올	*cis*-6-Nonen-1-ol	3465
20	S0020	트랜스-2-노넨-1올	*trans*-2-Nonen-1-ol	3379
21	S0021	2,6-노나디엔-1-올	2,6-Nonadien-1-ol	2780
22	S0022	데칸올	1-Decanol (Decyl alcohol)	2365
23	S0023	운데실알코올	Undecyl alcohol	3097
24	S0024	라우릴알코올(도데실알코올)	Lauryl alcohol (Dodecyl alcohol)	2617
25	S0025	1-헥사데칸올	1-Hexadecanol	2554
26	S0026	펜칠알코올	Fenchyl alcohol	2480
27	S0027	리프알코올 (시스-3-헥센-1-올)	Leaf alcohol (*cis*-3-Hexen-1-ol)	2563
28	S0028	보르네올	Borneol	2157

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
29	S0029	리날로올	Linalool	2635
30	S0030	리날로올옥시드	Linalool oxide	3746
31	S0031	아이소푸레골	Isopulegol	2962
32	S0032	알파메틸벤질알코올	Styralyl alcohol (*α*-Methylbenzyl alcohol)	2685
33	S0033	벤질알코올	Benzyl alcohol	2137
34	S0034	페네틸알코올	Phenethyl alcohol	2858
35	S0035	페닐프로필알코올	Phenylpropyl alcohol	2885
36	S0036	로디놀	Rhodinol	2980
37	S0037	알파테르피네올	*α-Terpineol*	3045
38	S0038	파르네솔	Farnesol	2478
39	S0039	게라니올	Geraniol	2507
40	S0040	*dl-시트로넬롤*	*dl-Citronellol*	2309
41	S0041	아니스알코올	Anisyl alcohol	2099
42	S0042	계피 알코올	Cinnamic alcohol	2294
43	S0043	*α*-이오놀	*α*-Ionol	3624
44	S0044	*β*-이오놀	*β*-Ionol	3625
45	S0045	디하이드로-β-이오놀	Dihydro-*β*-ionol	3627
46	S0046	네롤	Nerol	2770
47	S0047	네롤리돌	Nerolidol	2772
48	S0048	디메틸벤질카르비놀	Dimethyl benzyl carbinol	2393
49	S0049	1-프로판올	1-Propanol (Propyl alcohol)	2928
50	S0050	3-헥산올	3-Hexanol	3351
51	S0051	1-헥센-3-올	1-Hexen-3-ol	3608
52	S0052	2-에틸-1-헥산올	2-Ethyl-1-hexanol	3151
53	S0053	2-헵탄올	2-Heptanol	3288
54	S0054	3-옥탄올	3-Octanol	3581
55	S0055	시스-3-옥텐-1-올	*cis*-3-Octen-1-ol	3467
56	S0056	2-운데실알코올	2-Undecanol	3246
57	S0057	p, *α*-디메틸벤질알코올	*p*, *α*-Dimethylbenzyl alcohol	3139
58	S0058	p-이소프로필벤질	*p*-Isopropylbenzyl alcohol	2933

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
59	S0059	p, α, α-트리메틸벤질	*p*, α, α-Trimethylbenzyl alcohol	3242
60	S0060	β-캐리오필렌	β-Caryophyllene alcohol	4410
61	S0061	에스트라골	Estragole	2411
62	S0062	테트라하이드로게라니올	Tetrahydrogeraniol	2391
63	S0063	디하이드로카베올	Dihydrocarveol	2379
64	S0064	1-p-멘텐-4-올	1-*p*-Menthen-4-ol	2248
65	S0065	페릴라알코올	Perilla alcohol	2664
66	S0066	멘톨	Menthol (*dl*-Menthol, *l*-Menthol)	2665
67	S0067	3-(*l*-멘톡시)-2-메틸프로판-1,2-디올	3-(*l*-Menthoxy)-2-methylpropane-1,2-diol	3849
68	S0068	3,5,5-트리메틸사이클로헥산올	3,5,5-Trimethylcyclohexanol	3962
69	S0069	시스-2-노넨-1-올	*cis*-2-Nonen-1-ol	3720
70	S0070	트랜스,트랜스-2,4-데카디엔-1-올	(*E,E*)-2,4-Decadien-1-ol (*trans,trans*-2,4-Decadien-1-ol)	3911
71	S0071	트랜스-2-옥텐-4-올	(*E*)-2-Octen-4-ol	3888
72	S0072	p-멘트-3-엔-1-올	*p*-Menth-3-en-1-ol	3563
73	S0073	멘타디에놀 (p-멘타-1,8(10)디엔-9-올)	Menthadienol (*p*-mentha-1,8(10)-dien-9-ol)	-
74	S0074	세드레놀	Cedrenol	-
75	S0075	데히드로리날로올	Dehydrolinalool ((*E*)-3,7-Dimethyl-1,5,7-octatrien-3-ol)	3830
76	S0076	*d*-자일로스	*d*-Xylose	3606
77	S0077	*d*-리보오스	*d*-Ribose	3793
78	S0078	*l*-람노스	*l*-Rhamnose	3730
79	S0079	디페닐에테르	Diphenyl ether	3667
80	S0080	p-크레질메틸에테르	*p*-Cresyl methyl ether	2681
81	S0081	이소유게놀메틸에테르	Isoeugenyl methyl ether	2476
82	S0082	메틸페네틸에테르	Methyl phenethyl ether	3198
83	S0083	럼에테르(에틸옥시하이드레이트)	Rum ether (Ethyl oxyhydrate)	2996
84	S0084	sec-부틸에틸에테르	*sec*-Butyl ethyl ether	3131
85	S0085	에틸벤젤에테르	Ethyl benzyl ether	2144

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
86	S0086	아니솔	Anisole	2097
87	S0087	o-메틸아니솔	*o*-Methylanisole	2680
88	S0088	네롤옥시드	Nerol oxide	3661
89	S0089	2,4-디메틸아니솔	2,4-Dimethylanisole	3828
90	S0090	바닐릴에틸에테르	Vanillyl ethyl ether	3815
91	S0091	유게놀	Eugenol	2467
92	S0092	이소유게놀	Isoeugenol	2468
93	S0093	메틸유게놀	Methyl eugenol	2475
94	S0094	*p*-크레솔	*p*-Cresol	2337
95	S0095	*o*-크레솔	*o*-Cresol	3480
96	S0096	*m*-크레솔	*m*-Cresol	3530
97	S0097	티몰	Thymol	3066
98	S0098	말톨	Maltol	2656
99	S0099	페놀	Phenol	3223
100	S0100	2-메톡시-4-메틸페놀	2-Methoxy-4-methylphenol	2671
101	S0101	p-에틸페놀	*p*-Ethylphenol	3156
102	S0102	2-메톡시-4-비닐페놀	2-Methoxy-4-vinylphenol	2675
103	S0103	p-디메톡시벤젠	*p*-Dimethoxybenzene	2386
104	S0104	구아야콜	Guaiacol	2532
105	S0105	4-에틸구아야콜	4-Ethylguaiacol	2436
106	S0106	벤즈알데하이드프로필렌글리콜아세탈	Benzaldehyde propylene glycol acetal	2130
107	S0107	2-이소프로필페놀	2-Isopropylphenol	3461
108	S0108	2,6-크실레놀	2,6-Xylenol	3249
109	S0109	2,6-디메톡시페놀	2,6-Dimethoxyphenol	3137
110	S0110	레조르시놀	Resorcinol	3589
111	S0111	카르바크롤	Carvacrol	2245
112	S0112	2-메톡시-4-프로필페놀	2-Methoxy-4-propylphenol	3598
113	S0113	2,5-크실레놀	2,5-Xylenol	3595
114	S0114	p-비닐페놀	*p*-Vinylphenol	3739
115	S0115	아세트알데히드	Acetaldehyde	2003
116	S0116	아세트알데히드다이에틸아세탈	Acetaldehyde diethyl acetal	2002
117	S0117	프로피온알데히드	Propionaldehyde	2923

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
118	S0118	3-(2-프릴)아크롤레인	3-(2-Furyl)acrolein	2494
119	S0119	부티르알데히드	Butyraldehyde	2219
120	S0120	2-메틸부티르알데히드	2-Methylbutyraldehyde	2691
121	S0121	2-메틸-2-부테날	2-Methyl-2-butenal	3407
122	S0122	2-페닐-2-부테날	2-Phenyl-2-butenal	3224
123	S0123	발레르알데히드	Valeraldehyde	3098
124	S0124	이소발레르알데히드	Isovaleraldehyde	2692
125	S0125	2-메틸발레르알데히드	2-Methylvaleraldehyde	3413
126	S0126	2-펜테날	2-Pentenal	3218
127	S0127	2-메틸-2-펜테날	2-Methyl-2-pentenal	3194
128	S0128	4-메틸-2-페닐-2-펜테날	4-Methyl-2-phenyl-2-pentenal	3200
129	S0129	2,4-펜타디에날	2,4-Pentadienal	3217
130	S0130	헥산알	Hexanal	2557
131	S0131	2-헥산알(리프알데히드)	2-Hexenal (Leaf aldehyde)	2560
132	S0132	시스-3-헥산알	*cis*-3-Hexenal	2561
133	S0133	5-메틸-2-페닐-2-헥산알	5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal	3199
134	S0134	2-이소프로필-5-메틸-2-헥산알	2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal	3406
135	S0135	트랜스,트랜스-2,4-헥사디엔알	*trans,trans*-2,4-Hexadienal	3429
136	S0136	헵틸알데히드	Heptyl aldehyde	2540
137	S0137	4-헵텐알	4-Heptenal	3289
138	S0138	트랜스-2-헵탄알	*trans*-2-Heptenal	3165
139	S0139	2,6-디메틸-5-헵탄알	2,6-Dimethyl-5-heptenal	2389
140	S0140	2,4-헵타디엔알	2,4-Heptadienal	3164
141	S0141	옥틸알데히드	Octylaldehyde	2797
142	S0142	2-옥텐알	2-Octenal	3215
143	S0143	트랜스,트랜스2,4-옥타디에날	*trans,trans*-2,4-Octadienal	3721
144	S0144	트랜스,트랜스2,6-옥타디에날	*trans,trans*-2,6-Octadienal	3466
145	S0145	노나날	Nonanal	2782
146	S0146	메틸노닐아세트알데히드(2-메틸언데칸알)	Methylnonylacetaldehyde (2-Methylundecanal)	2749
147	S0147	2-노네날	2-Nonenal	3213
148	S0148	시스-6-노네날	*cis*-6-Nonenal	3580
149	S0149	2,4-노나디에날(트랜스-2-트랜	2,4-Nonadienal	3212

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
		스-4-노나디에날)	(*trans*-2-*trans*-4-Nonadienal)	
150	S0150	노나-2-트랜스-6-시스-디에날	Nona-2-*trans*-6-*cis*-dienal	3377
151	S0151	미르테닐포메이트	Myrtenyl formate	3405
152	S0152	n-데실알데히드(데칸알)	*n*-Decyl aldehyde (Decanal)	2362
153	S0153	2-데칸알	2-Decenal	2366
154	S0154	2,4-데카디에날	2,4-Decadienal	3135
155	S0155	운데칸알	Undecanal	3092
156	S0156	2-운데칸알	2-Undecenal	3423
157	S0157	2,4-운데카디에날	2,4-Undecadienal	3422
158	S0158	라우린알데히드	Lauric aldehyde	2615
159	S0159	2-도데세날	2-Dodecenal	2402
160	S0160	트랜스-2-시스-6-도데카디에날	2-*trans*-6-*cis*-Dodecadienal	3637
161	S0161	테트라데실알데히드	Tetradecyl aldehyde	2763
162	S0162	복숭아알데히드(γ-운데카락톤)	Peach aldehyde (*γ*-Undecalactone)	3091
163	S0163	p-아니스알데히드	*p*-Anisaldehyde	2670
164	S0164	살리실알데히드	Salicylaldehyde	3004
165	S0165	벤즈알데하이드	Benzaldehyde	2127
166	S0166	톨루알데히드(*o*, *m*, *p* 혼합물)	Tolualdehydes(mixed *o*, *m*, *p*)	3068
167	S0167	3,4-디멕토시벤젠카본알	3,4-Dimethoxybenzenecarbonal	3109
168	S0168	페닐아세트알데히드	Phenylacetaldehyde	2874
169	S0169	페닐아세트알데히드다이메틸아세탈	Phenylacetaldehyde dimethyl acetal	2876
170	S0170	페닐프로필알데히드(3-페닐프로피온알데히드)	Phenylpropyl aldehyde (3-Phenylpropionaldehyde)	2887
171	S0171	큐민알데히드	Cuminaldehyde	2341
172	S0172	바닐린	Vanillin	3107
173	S0173	시트로넬랄	Citronellal	2307
174	S0174	시트랄	Citral	2303
175	S0175	헬리오트르핀(피페로날)	Heliotropin (Piperonal)	2911
176	S0176	신남알데하이드	Cinnamic aldehyde	2286
177	S0177	신남알데히드에틸렌글리콜아세탈	Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal	2287

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
178	S0178	페릴알데히드	Perillaldehyde	3557
179	S0179	p-멘트-1-엔-9-알	*p*-Menth-1-en-9-al	3178
180	S0180	푸르푸랄	Furfural	2489
181	S0181	5-메틸푸르푸랄	5-Methylfurfural	2702
182	S0182	1,1-디메톡시에탄	1,1-Dimethoxyethane	3426
183	S0183	(2,6,6-트리메틸시클로헥사-1,3-디에닐)-메탄알	(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)- methanal	3389
184	S0184	이소부티르알데히드	Isobutyraldehyde	2220
185	S0185	시스-4-헥산알	*cis*-4-Hexenal	3496
186	S0186	시스-5-옥텐알	*cis*-5-Octenal	3749
187	S0187	4-데센알	4-Decenal	3264
188	S0188	트랜스,트랜스-2,4-도데카디에날	*trans*,*trans*-2,4-Dodecadienal	3670
189	S0189	2-트리데세날	2-Tridecenal	3082
190	S0190	4-에틸벤즈알데히드	4-Ethylbenzaldehyde	3756
191	S0191	2-하이드록시-4-메틸벤즈알데히드	2-Hydroxy-4-methylbenz aldehyde	3697
192	S0192	*o*-메톡시신남알데히드	*o*-Methoxycinnamaldehyde	3181
193	S0193	캄폴레닉알데하이드	Campholenic aldehyde	3592
194	S0194	*α*-헥실신남알데히드	*α-Hexylcinnamaldehyde*	2569
195	S0195	바닐린프로필렌글리콜아세탈	Vanillin propylene glycol acetal	3905
196	S0196	아세트알데히드에틸시스3-헥센일아세탈	Acetaldehyde ethyl *cis*-3-hexenyl acetal	3775
197	S0197	2-트랜스-6-트랜스-노나디에날	2-*trans*-6-*trans*-Nonadienal	3766
198	S0198	2,4,7-데카트리에날	2,4,7-Decatrienal	4089
199	S0199	*β*-시넨살	*β*-Sinensal	3141
200	S0200	4-하이드록시벤즈알데히드	4-Hydroxy benzaldehyde	3984
201	S0201	*o*-메톡시벤즈알데히드	o-Methoxybenzaldehyde	4077
202	S0202	12-메틸트리데칸알	12-Methyltridecanal	4005
203	S0203	메틸에틸케톤	Methyl ethyl ketone	2170
204	S0204	3-하이드록시-2-부탄온 (아세토인)	3-Hydroxy-2-butanone (Acetoin)	2008
205	S0205	4-(p-메톡시페닐)-2-부탄온	4-(*p*-Methoxyphenyl)-2-but anone	2672

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
206	S0206	4-페닐-3-부텐-2-온	4-Phenyl-3-buten-2-one	2881
207	S0207	디아세틸 2,3-디아세틸	Diacetyl 2,3-Diketo butane	2370
208	S0208	2-펜탄온	2-Pentanone	2842
209	S0209	1-펜텐-3-온	1-Penten-3-one	3382
210	S0210	펜타네이디온	2,3-Pentanedione	2841
211	S0211	3-에틸-2-하이드록시-2-사이클로펜텐-1-온	3-Ethyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one	3152
212	S0212	메틸사이클로펜텐올온(3-메틸-2-하이드록시-2-사이클로펜텐-1-온)	Methylcyclopentenolone (3-methyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one)	2700
213	S0213	4-헥센-3-온	4-Hexene-3-one	3352
214	S0214	5-메틸-3-헥센-2-온	5-Methyl-3-hexen-2-one	3409
215	S0215	3,4-헥산디온	3,4-Hexanedione	3168
216	S0216	2-헵탄온	2-Heptanone	2544
217	S0217	3-헵텐-2-온(메틸펜테닐켄톤)	3-Hepten-2-one (Methyl pentenyl ketone)	3400
218	S0218	6-메틸-5-헵텐-2-온	6-Methyl-5-hepten-2-one	2707
219	S0219	1-옥텐-3-온	1-Octen-3-one	3515
220	S0220	2-노나논	2-Nonanone	2785
221	S0221	2-운데카논	2-Undecanone	3093
222	S0222	2-트리데카논	2-Tridecanone	3388
223	S0223	누트카톤	Nootkatone	3166
224	S0224	*l-카르본*	*L-Carvone*	2249
225	S0225	아세토페논	Acetophenone	2009
226	S0226	4-메틸아세토페논 p-메틸아세토페논	4-Methylacetophenone *p*-Methylacetophenone	2677
227	S0227	p-메톡시아세토페논	*p*-Methoxyacetophenone	2005
228	S0228	시스자스몬	*cis*-Jasmone	3196
229	S0229	라즈베리케톤(4-(p-하이드록시페닐)-2-부탄온)	Raspberry ketone (4-(*p*-Hydroxy phenyl) -2-butanone)	2588
230	S0230	*α*-다마스콘	*α*-Damascone	3659
231	S0231	다마스켄온	Damascenone	3420

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
232	S0232	벤즈알데히드글리세린아세탈	Benzaldehyde glyceryl acetal	2129
233	S0233	*α*-이론	*α*-Irone	2597
234	S0234	*α*-이오논	*α*-Ionone	2594
235	S0235	*β*-이오논	*β*-Ionone	2595
236	S0236	*dl*-장뇌	*dl*-Camphor	4513
237	S0237	멘톤	Menthone	2667
238	S0238	*d,l*-이소멘톤	*d,l*-Isomenthone	3460
239	S0239	4-(2-프릴)-3-부텐-2-온	4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	2495
240	S0240	2-에틸-4-하이드록시-5-메틸-*3*(2H)-퓨라논	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2*H*)-furanone	3623
241	S0241	4,5-디메틸-3-하이드록시-2,5-디하이드로푸란-2-온	4,5-Dimethyl-3-hydroxy-2,5-dihydrofuran-2-one	3634
242	S0242	2-에틸-3-메틸-4-하이드록시디하이드로-2,5-푸란-5-온	2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxy dihydro-2,5-furan-5-one	3153
243	S0243	4,5-디하이드로-*3*-(2H)티오페논	4,5-Dihydro-3-(2*H*)thiophen one(Tetrahydrothiophen-3-one)	3266
244	S0244	2-에틸푸란	2-Ethylfuran	3673
245	S0245	2-아세틸푸란	2-Acetylfuran	3163
246	S0246	2-아세틸-5-메틸푸란	2-Acetyl-5-methylfuran	3609
247	S0247	아세톤	Acetone	3326
248	S0248	1-페닐-1,2-프로파네디온	1-Phenyl-1,2-propanedione	3226
249	S0249	3,4-디메틸-1,2-사이클로펜타티온	3,4-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3268
250	S0250	3,5-디메틸-1,2-사이클로펜타티온	3,5-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3269
251	S0251	2,3-헥사네디온	2,3-Hexanedione	2558
252	S0252	1-메틸-2,3-사이클로헥사디온	1-Methyl-2,3-cyclohexadione	3305
253	S0253	2,2,6-트리메틸사이클로헥사논	2,2,6-Trimethylcyclohexanone	3473
254	S0254	2,6,6-트리메틸사이클로헥스-2-엔-1,4-디온	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione	3421
255	S0255	3-헵탄온	3-Heptanone	2545
256	S0256	5-메틸-2-헵텐-4-온	5-Methyl-2-hepten-4-one	3761
257	S0257	6-메틸-3,5-헵타디엔-2-온	6-Methyl-3,5-heptadien-2-one	3363
258	S0258	2-옥탄온	2-Octanone	2802
259	S0259	3-옥탄온	3-Octanone	2803

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
260	S0260	3-옥텐-2-온	3-Octen-2-one	3416
261	S0261	6,10-디메틸-5,9-운데카디엔-2-온	6,10-Dimethyl-5,9-undecadien-2-one	3542
262	S0262	2-펜타데칸온	2-Pentadecanone	3724
263	S0263	3-메틸-1-사이클로펜타데칸온	3-Methyl-1-cyclopentadecanone	3434
264	S0264	사이클로헵타데카-9-엔-1-온	Cycloheptadeca-9-en-1-one	3425
265	S0265	벤조페논	Benzophenone	2134
266	S0266	2-하이드록시아세토페논	2-Hydroxyacetophenone	3548
267	S0267	이소포론	Isophorone	3553
268	S0268	디하이드로자스몬(2-페닐-3-메틸-2-사이클로펜텐-1-온)	Dihydrojasmone(2-Pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one)	3763
269	S0269	네오헤스페리딘 디하이드로칼콘	Neohesperidin dihydrochalcone Neohesperidin DHC	3811
270	S0270	진저론	Zingerone	3124
271	S0271	*β-다마스콘*	*β*-Damascone *4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-4-one*	3243
272	S0272	3-(메틸티오)부탄	3-(Methylthio) butanal	3374
273	S0273	*α*-아밀신남알데히드	*α*-Amylcinnamaldehyde	2061
274	S0274	*d*-펜촌	*d*-Fenchone	2479
275	S0275	2-메틸테트라히드로푸란-3-온	2-Methyltetrahydrofuran-3-one	3373
276	S0276	4-하이드록시-2,5-디메틸-*3*(2H)퓨라논	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2*H*)furanone	3174
277	S0277	2,5-디메틸-4-메톡시-3(2*H*)-퓨라논	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2*H*)-furanone	3664
278	S0278	2-펜틸푸란	2-Pentylfuran	3317
279	S0279	4,5,6,7-테트라히드로-3,6-디메틸벤조푸란	4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethyl benzofuran (Menthofuran)	3235
280	S0280	1,5,5,9-테트라메틸-13-옥사트리사이클로[8.3.0.0(4,9)]트리데칸	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0(4,9)]tridecane	3471
281	S0281	시스-디하이드로카르본	*cis*-Dihydrocarvone	3565

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
282	S0282	3-메르캅토-2-부탄온	3-Mercapto-2-butanone	3298
283	S0283	피페로닐아세톤	Piperonyl acetone	2701
284	S0284	디하이드로-β-이오놀	Dihydro-*β*-ionone	3626
285	S0285	4-메틸-2,3-펜타네이디온	4-Methyl-2,3-pentanedione	2730
286	S0286	트랜스-7-메틸-3-옥텐-2-온	(*E*)-7-Methyl-3-octen-2-one	3868
287	S0287	3-(아세틸티오)-2-메틸푸란	3-(Acetylthio)-2-methylfuran	3973
288	S0288	4-아세톡시-2,5-디메틸-3(2H)-퓨라논	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3 (2H)-furanone	3797
289	S0289	3-에틸-2-하이드록시-4-메틸사이클로펜트-2-엔-1-온	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methyl cyclopent-2-en-1-one	3453
290	S0290	사이클로헥사논	Cyclohexanone	3909
291	S0291	2,3-헵탄디온	2,3-Heptanedione	2543
292	S0292	2,3-옥탄디온	2,3-Octanedione	4060
293	S0293	아세트산	Acetic acid	2006
294	S0294	프로피온산	Propionic acid	2924
295	S0295	피루브산	Pyruvic acid	2970
296	S0296	부티르산	Butyric acid	2221
297	S0297	이소부티르산	Isobutyric acid	2222
298	S0298	2-메틸부티르산	2-Methylbutyric acid	2695
299	S0299	2-에틸부티르산	2-Ethylbutyric acid	2429
300	S0300	발레르산	Valeric acid	3101
301	S0301	2-메틸발레르산	2-Methylvaleric acid	2754
302	S0302	2-메틸-2-펜테노산	2-Methyl-2-pentenoic acid (Strawberriff)	3195
303	S0303	이소발레르산	Isovaleric acid	3102
304	S0304	헥사노익산	Hexanoic acid	2559
305	S0305	아디프산	Adipic acid	2011
306	S0306	트랜스-2-헥사노익산	*trans*-2-Hexenoic acid	3169
307	S0307	3-헥사노익산	3-Hexenoic acid	3170
308	S0308	헵탄산	Heptanoic acid	3348
309	S0309	옥탄산	Octanoic acid	2799
310	S0310	노난산	Nonoic acid	2784
311	S0311	데칸산	Decanoic acid	2364

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
312	S0312	도데칸산(라우르산)	Dodecanoic acid (Lauric acid)	2614
313	S0313	테트라데칸산(미리스트산)	Tetradecanoic acid (Myristic acid)	2764
314	S0314	헥사데실산(팔미트산)	Hexadecylic acid (Palmitic acid)	2832
315	S0315	안식향산	Benzoic acid	2131
316	S0316	페닐아세트산	Phenylacetic acid	2878
317	S0317	시트르산	Citric acid	2306
318	S0318	신남산	Cinnamic acid	2288
319	S0319	푸마르산	Fumaric acid	2488
320	S0320	3-메틸펜탄산	3-Methylpentanoic acid	3437
321	S0321	*β*-알라닌	*β*-Alanine	3252
322	S0322	*l*-페닐알라닌	*l*-Phenylalanine	3585
323	S0323	*l*-시스테인산	*l*-Cysteine	3263
324	S0324	글리신	Glycine	3287
325	S0325	*l*-글루타민산	*l*-Glutamic acid	3285
326	S0326	*l*-루신	*l*-Leucine	3297
327	S0327	*dl*-메티오닌	*dl*-Methionine	3301
328	S0328	레불린산	Levulinic acid	2627
329	S0329	2-옥소부티르산	2-Oxobutyric acid	3723
330	S0330	2-메틸헥사노익산	2-Methylhexanoic acid	3191
331	S0331	2-메틸오엔안산	2-Methyloenanthic acid	2706
332	S0332	4-메틸옥탄산	4-Methyloctanoic acid	3575
333	S0333	3,7-디메틸-6-옥테노익산	3,7-Dimethyl-6-octenoic acid	3142
334	S0334	9-데세노익산	9-Decenoic acid	3660
335	S0335	운데카노익산	Undecanoic acid	3245
336	S0336	10-운데세노익산	10-Undecenoic acid	3247
337	S0337	3-페닐프로피온산	3-Phenylpropionic acid	2889
338	S0338	젖산	Lactic acid	2611
339	S0339	*l*-프롤린	*l*-Proline	3319
340	S0340	*dl*-발린	*dl*-Valine	3444
341	S0341	2-(4-메톡시-페녹시)프로피온산 나트륨	Sodium2-(4-methyoxy-phenoxy)propanoate	3773

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
342	S0342	*1*-알라닌 및 *dl*-알라닌	/-And *d,l*-Alanine	3818
343	S0343	/-아르지닌	/-Arginine	3819
344	S0344	/-라이신	/-Lysine	3847
345	S0345	3-메틸크로톤산	3-Methylcrotonic acid	3187
346	S0346	포름산	Formic acid	2487
347	S0347	4-메틸노나노익산	4-Methylnonanoic acid	3574
348	S0348	이소헥사노익산	Isohexanoic acid	3463
349	S0349	2-하이드록시벤조산(살리실산)	2-Hydroxybenzoic acid (Salicylic acid)	3985
350	S0350	티글린산	Tiglic acid	3599
351	S0351	석신산	Succinic acid	4719
352	S0352	스테아르산	Stearic acid	3035
353	S0353	포름산에틸	Ethyl formate	2434
354	S0354	포름산부틸	Butyl formate	2196
355	S0355	아밀포름산	Amyl formate	2068
356	S0356	포름산이소아밀	Isoamyl formate	2069
357	S0357	포름산헥실	Hexyl formate	2570
358	S0358	포름산벤질	Benzyl formate	2145
359	S0359	포름산게라닐	Geranyl formate	2514
360	S0360	포름산시틀로네릴	Citronellyl formate	2314
361	S0361	포름산페네틸	Phenethyl formate	2864
362	S0362	포름산리나릴	Linalyl formate	2642
363	S0363	아세트산메틸	Methyl acetate	2676
364	S0364	아세트산에틸	Ethyl acetate	2414
365	S0365	아세토아세트산에틸	Ethyl acetoacetate	2415
366	S0366	아세트산프로필	Propyl acetate	2925
367	S0367	아세트산이소프로필	Isopropyl acetate	2926
368	S0368	아세트산알릴	Allyl acetate	-
369	S0369	레불린산에틸	Ethyl acetylpropanoate	2442
370	S0370	아세트산부틸	Butyl acetate	2174
371	S0371	아세트산이소부틸	Isobutyl acetate	2175
372	S0372	아세트산이소아밀	Isoamyl acetate	2055
373	S0373	아세트산헥실	Hexyl acetate	2565

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
374	S0374	2-헥센-1-일 아세트산	2-Hexen-1-yl acetate	2564
375	S0375	아세트산헵틸	Heptyl acetate	2547
376	S0376	아세트산옥틸	Octyl acetate	2806
377	S0377	3-옥틸아세트산	3-Octyl acetate	3583
378	S0378	1-옥텐-3-일 아세트산	1-Octen-3-yl acetate	3582
379	S0379	아세트산노닐	Nonyl acetate	2788
380	S0380	*n*-헥실 2-부탄온2-부테노에이트	*n*-Hexyl 2-butenoate	3354
381	S0381	아세트산데실	Decyl acetate	2367
382	S0382	아세트산벤질	Benzyl acetate	2135
383	S0383	아세트산페네틸	Phenethyl acetate	2857
384	S0384	아세트산아니실	Anisyl acetate	2098
385	S0385	아세트산보르닐	Bornyl acetate	2159
386	S0386	아세트산멘톨	Menthol acetate	2668
387	S0387	아세트산신아밀	Cinnamyl acetate	2293
388	S0388	아세트산시틀로네릴	Citronellyl acetate	2311
389	S0389	아세트산게라닐	Geranyl acetate	2509
390	S0390	p-크레실 아세트산	*p*-Cresyl acetate	3073
391	S0391	아세트산스티랄릴	Styrallyl acetate	2684
392	S0392	아세트산네릴	Neryl acetate	2773
393	S0393	아세트산테르피닐	Terpinyl acetate	3047
394	S0394	이소부티르산신아밀	Cinnamyl isobutyrate	2297
395	S0395	시스-3-헥센-1-일 아세트산(리프아세트산)	*cis*-3-Hexen-1-yl acetate (Leaf acetate)	3171
396	S0396	아세트산푸르푸릴	Furfuryl acetate	2490
397	S0397	헵탄산알릴	Allyl heptanoate	2031
398	S0398	아세트산리날릴	Linalyl acetate	2636
399	S0399	아세트산카르빌	Carvyl acetate	2250
400	S0400	아세트산디하이드로카르빌	Dihydrocarvyl acetate	2380
401	S0401	페닐아세트산부틸	Butyl phenylacetate	2209
402	S0402	프로피온산에틸	Ethyl propionate	2456
403	S0403	말론산다이에틸	Diethyl malonate	2375
404	S0404	프로피온산이소부틸	Isobutyl propionate	2212
405	S0405	프로피온산이소아밀	Isoamyl propionate	2082

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
406	S0406	시스-3-헥센일프로피온산 및 트랜스-2-헥센일 프로피온산	*cis*-3-Hexenyl propionate & *trans*-2-Hexenyl propionate	3778
407	S0407	프로피온산게라닐	Geranyl propionate	2517
408	S0408	프로피온산시틀로네릴	Citronellyl propionate	2316
409	S0409	프로피온산벤질	Benzyl propionate	2150
410	S0410	프로피온산페네틸	Phenethyl propionate	2867
411	S0411	프로피온산리날릴	Linalyl propionate	2645
412	S0412	부티르산메틸	Methyl butyrate	2693
413	S0413	메틸 2-메틸부티르산	Methyl 2-methylbutyrate	2719
414	S0414	부티르산에틸	Ethyl butyrate	2427
415	S0415	이소부티르산에틸	Ethyl isobutyrate	2428
416	S0416	2-메틸부티르산에틸	Ethyl 2-methylbutyrate	2443
417	S0417	3-하이트록시부티르산	3-hydroxybutyrate	3428
418	S0418	디에틸석시네이트	Diethyl succinate	2377
419	S0419	이소부티르산메틸	Methyl isobutyrate	2694
420	S0420	부티르산부틸	Butyl butyrate	2186
421	S0421	부티르산이소부틸	Isobutyl butyrate	2187
422	S0422	*n*-부틸 2-메틸부티르산	*n*-Butyl 2-methylbutyrate	3393
423	S0423	2-메틸부티르산 2-낙산메틸	2-Methylbutyl 2-methylbutyrate	3359
424	S0424	이소부티르산부틸	Butyl isobutyrate	2188
425	S0425	부티르산아밀	Amyl butyrate	2059
426	S0426	부티르산이소아밀	Isoamyl butyrate	2060
427	S0427	이소아밀 2-메틸부티르산	Isoamyl 2-methylbutanoate	3505
428	S0428	이소부티르산이소펜틸	Isopentyl isobutyrate	3507
429	S0429	부티르산헥실	Hexyl butyrate	2568
430	S0430	헥실 2-메틸부티르산	Hexyl 2-methylbutyrate	3499
431	S0431	시스-3-헥센일 부티르산(리프 부티르산)	*cis*-3-Hexenyl butyrate (Leaf butyrate)	3402
432	S0432	3-헥센일 2-메틸부티르산	3-Hexenyl 2-methylbutanoate	3497
433	S0433	이소부티르산헵틸	Heptyl isobutyrate	2550

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
434	S0434	2-메틸부티르산옥틸	Octyl 2-methylbutyrate	3604
435	S0435	1-옥텐-3-일 부티르산	1-Octen-3-yl butyrate	3612
436	S0436	부티르산벤질	Benzyl butyrate	2140
437	S0437	이소부티르산벤질	Benzyl isobutyrate	2141
438	S0438	부티르산페네틸	Phenethyl butyrate	2861
439	S0439	2-메틸부티르산페네틸	Phenethyl 2-methylbutyrate	3632
440	S0440	이소부티르산페네틸	Phenethyl isobutyrate	2862
441	S0441	부티르산게라닐	Geranyl butyrate	2512
442	S0442	이소부티르산게라닐	Geranyl isobutyrate	2513
443	S0443	부티르산리날릴	Linalyl butyrate	2639
444	S0444	이소부티르산리날릴	Linalyl isobutyrate	2640
445	S0445	안젤산이소부틸	Isobutyl angelate	2180
446	S0446	이소부티르산네릴	Neryl isobutyrate	2775
447	S0447	발레르산에틸	Ethyl valerate	2462
448	S0448	부틸젖산부티릴	Butyl butyryllactate	2190
449	S0449	이소발레르산에틸	Ethyl isovalerate	2463
450	S0450	살리실산부틸	Butyl salicylate	3650
451	S0451	이소발레르산부틸	Butyl isovalerate	2218
452	S0452	이소발레르산이소아밀	Isoamyl isovalerate	2085
453	S0453	3-헥센일이소발레르산	3-Hexenyl isovalerate	3498
454	S0454	이소발레르산노닐	Nonyl isovalerate	2791
455	S0455	이소발레르산페네틸	Phenethyl isovalerate	2871
456	S0456	이소발레르산게라닐	Geranyl isovalerate	2518
457	S0457	헥사노익산메틸	Methyl hexanoate	2708
458	S0458	2-헥사노익산 메틸	Methyl 2-hexenoate	2709
459	S0459	헥사노익산에틸	Ethyl hexanoate (Ethyl caproate)	2439
460	S0460	3-헥사노익산에틸	Ethyl 3-hexenoate	3342
461	S0461	3-하이드록시헥사노익산에틸	Ethyl 3-hydroxyhexanoate	3545
462	S0462	트랜스-2- 헥사노익산	Ethyl *trans*-2-hexenoate	3675
463	S0463	헥사노익산프로필	Propyl hexanoate	2949
464	S0464	헥사노익산아밀	Amyl hexanoate	2074
465	S0465	헥사노익산이소아밀	Isoamyl hexanoate	2075

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
466	S0466	헥사노익산헥실	Hexyl hexanoate	2572
467	S0467	시스-3-헥사노익산 (리프헥사노익산)	*cis*-3-Hexenyl hexanoate (Leaf hexanoate)	3403
468	S0468	헵탄산에틸	Ethyl heptanoate	2437
469	S0469	헵탄산프로필	Propyl heptanoate	2948
470	S0470	헵탄산부틸	Butyl heptanoate	2199
471	S0471	2-메틸-3-푸란싸이올	2-Methyl-3-furanthiol	3188
472	S0472	옥탄산메틸	Methyl caprylate	2728
473	S0473	옥탄산에틸	Ethyl caprylate	2449
474	S0474	시스-4-옥테노익산에틸	Ethyl *cis*-4-octenoate	3344
475	S0475	시스-4,7-옥테노익산에틸	Ethyl *cis*-4,7-octadienoate	3682
476	S0476	옥탄산이소아밀	Isoamyl octanoate	2080
477	S0477	옥탄산노닐	Nonyl octanoate	2790
478	S0478	옥탄산페네틸	Phenethyl octanoate	3222
479	S0479	2-노네노익산메틸	Methyl 2-nonenoate	2725
480	S0480	노난산에틸	Ethyl nonanoate	2447
481	S0481	데칸산에틸	Ethyl decanoate	2432
482	S0482	트랜스-2, 시스-4-데카디에노에이트	Ethyl *trans*-2,*cis*-4-decadienoate	3148
483	S0483	라우르산에틸	Ethyl dodecanoate (Ethyl laurate)	2441
484	S0484	미리스트산메틸	Methyl tetradecanoate (Methtyl myristate)	2722
485	S0485	안식향산메틸	Methyl benzoate	2683
486	S0486	안식향산에틸	Ethyl benzoate	2422
487	S0487	안식향산프로필	Propyl benzoate	2931
488	S0488	안식향산헥실	Hexyl benzoate	3691
489	S0489	안식향산벤질	Benzyl benzoate	2138
490	S0490	시스-3-헥센일안식향산(리프안식향산)	*cis*-3-Hexenyl benzoate (Leaf benzoate)	3688
491	S0491	안트라닐산메틸	Methyl anthranilate	2682
492	S0492	페닐아세트산메틸	Methyl phenylacetate	2733
493	S0493	페닐아세트산에틸	Ethyl phenylacetate	2452

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
494	S0494	페닐아세트산이소아밀	Isoamyl phenylacetate	2081
495	S0495	페닐아세트산페네틸	Phenethyl phenylacetate	2866
496	S0496	티글린산에틸	Ethyl tiglate	2460
497	S0497	티글린산벤질	Benzyl tiglate	3330
498	S0498	젖산에틸	Ethyl lactate	2440
499	S0499	젖산부틸	Butyl lactate	2205
500	S0500	신남산메틸	Methyl cinnamate	2698
501	S0501	신남산에틸	Ethyl cinnamate	2430
502	S0502	신남산벤질	Benzyl cinnamate	2142
503	S0503	신남산페네틸	Phenethyl cinnamate	2863
504	S0504	신남산신아밀	Cinnamyl cinnamate	2298
505	S0505	살리실산메틸	Methyl salicylate	2745
506	S0506	살리실산에틸	Ethyl salicylate	2458
507	S0507	살리실산이소아밀	Isoamyl salicylate	2084
508	S0508	미리스트산에틸	Ethyl tetradecanoate (Ethyl myristate)	2445
509	S0509	올레산에틸	Ethyl oleate	2450
510	S0510	팔미틴산에틸	Ethyl palmitate	2451
511	S0511	메틸디하이드로자스모네이트	Methyl dihydrojasmonate	3408
512	S0512	코코넛오일혼산 에틸에스테르	Ethyl ester of coconut oil mixed acid	-
513	S0513	시트르산트리에틸	Triethyl citrate	3083
514	S0514	포름산아니실	Anisyl formate	2101
515	S0515	3-헥센일포름산(리프포름산)	*cis*-3-Hexenyl formate (Leaf formate)	3353
516	S0516	2-메틸부틸아세트산	2-Methylbutyl acetate	3644
517	S0517	3-페닐프로필아세트산	3-Phenylpropyl acetate	2890
518	S0518	아세트산유게닐	Eugenyl acetate	2469
519	S0519	4,5-디메틸-2-이소부틸-3-티아졸린	4,5-Dimethyl-2-isobutyl-3-thiazoline	3621
520	S0520	아세트산이소풀길	Isopulegyl acetate	2965
521	S0521	아세트산1,3,3-트리메틸-2-노르보르나닐아세트산	1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate	3390

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
522	S0522	프로피온산메틸	Methyl propionate	2742
523	S0523	아크릴산에틸	Ethyl acrylate	2418
524	S0524	시스-3-헥센일젖산(리프젖산)	*cis*-3-Hexenyl lactate (Leaf lactate)	3690
525	S0525	프로피온산데실	Decyl propionate	2369
526	S0526	트랜스-2-부텐오에이트	Ethyl *trans*-2-butenoate	3486
527	S0527	부티르산프로필	Propyl butyrate	2934
528	S0528	이소부티르산이소프로필	Isopropyl isobutyrate	2937
529	S0529	2-메틸부티르산이소프로필	Isopropyl 2-methylbutyrate	3699
530	S0530	이소부티르산헥실	Hexyl isobutyrate	3172
531	S0531	부티르산헵틸	Heptyl butyrate	2549
532	S0532	이소부티르산옥틸	Octyl isobutyrate	2808
533	S0533	3-페닐프로필이소부티르산	3-Phenylpropyl isobutyrate	2893
534	S0534	D 부티르산	D butyrate	2312
535	S0535	부티르산신아밀	Cinnamyl butyrate	2296
536	S0536	이소발레르산메틸	Methyl isovalerate	2753
537	S0537	이소발레르산이소부틸	Isobutyl isovalerate	3369
538	S0538	2-메틸부틱이소발레르산	2-Methylbutyl isovalerate	3506
539	S0539	이소발레르산벤질	Benzyl isovalerate	2152
540	S0540	2-펜틸피리딘	2-Pentylpyridine	3383
541	S0541	이소발레르산신아밀	Cinnamyl isovalerate	2302
542	S0542	이소발레르산멘틸	Menthyl isovalerate	2669
543	S0543	3-헥사노익산메틸	Methyl 3-hexenoate	3364
544	S0544	카프로산이소부틸	Isobutyl caproate	2202
545	S0545	헥사노익산알릴	Allyl hexanoate	2032
546	S0546	헥사노익산리아릴	Linalyl hexanoate	2643
547	S0547	3,7-디메틸-6-옥테노익산메틸	Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate	3361
548	S0548	3-노네노에이트메틸	Methyl 3-nonenoate	3710
549	S0549	9-운데세노에이트메틸	Methyl 9-undecenoate	2750
550	S0550	운데카노에이트에틸	Ethyl undecanoate	3492
551	S0551	미리스트산이소프로필	Isopropyl tetradecanoate (Isopropyl myristate)	3556

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
552	S0552	*N*-디메틸안트라닐산	Methyl *N*-methylanthranilate (Dimethyl anthranilate)	2718
553	S0553	안트라닐산에틸	Ethyl anthranilate	2421
554	S0554	안식향산이소아밀	Isoamyl benzoate	2058
555	S0555	안식향산페네틸	Phenethyl benzoate	2860
556	S0556	페닐아세트산이소부틸	Isobutyl phenylacetate	2210
557	S0557	페닐아세트산헥실	Hexyl phenylacetate	3457
558	S0558	하이드로신남산에틸	Ethyl 3-phenylpropionate (Ethyl hydrocinnamate)	2455
559	S0559	시클로헥산카르복시산염	Methyl cyclohexanecarboxylate	3568
560	S0560	아니스산메틸	Methyl *p*-anisate	2679
561	S0561	아니스산에틸	Ethyl *p*-anisate	2420
562	S0562	살리실산페네틸	Phenethyl salicylate	2868
563	S0563	라우르산이소아밀	Isoamyl dodecanoate (Isoamyl laurate)	2077
564	S0564	리놀렌산메틸(48%), 리놀렌산메틸(52%) 혼합물	Methyl linoleate (48%) methyl linolenate (52%) mixture	3411
565	S0565	자스몬산메틸	Methyl jasmonate	3410
566	S0566	살리실산벤질	Benzyl salicylate	2151
567	S0567	신남산이소부틸	Isobutyl cinnamate	2193
568	S0568	신남산3-페닐프로필	3-Phenylpropyl cinnamate	2894
569	S0569	타르타르산디에틸	Diethyl tartrate	2378
570	S0570	메틸니코티네이트	Methyl nicotinate	3709
571	S0571	티글린산페네틸	Phenethyl tiglate	2870
572	S0572	3-아세틸-2,5-디메틸티오펜	3-Acetyl-2,5-dimethylthiophene	3527
573	S0573	3,5,5-트리메틸-1-헥산올	3,5,5-Trimethyl-1-hexanol	3324
574	S0574	부티르산아니실	Anisyl butyrate	2100
575	S0575	이소발레르산보르닐	Bornyl isovalerate	2165
576	S0576	2,6-디메틸-4-헵탄올	2,6-Dimethyl-4-heptanol	3140
577	S0577	안식향산이소부틸	Isobutyl benzoate	2185
578	S0578	포름산네릴	Neryl formate	2776

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
579	S0579	아세트산메틸벤질(*o*-,*m*-,*p*-혼합물)	Methylbenzyl acetate(mixed *o*-,*m*-,*p*-)	3702
580	S0580	시스 및시스-및-트랜스-p-(7)8-멘탄디엔-2-일-아세트산	*cis*-and-*trans*-*p*-1,(7)8-Menthadien-2-yl acetate	3848
581	S0581	아세트산캠폴렌	Campholene acetate	3657
582	S0582	프로피온산프로필	Propyl propionate	2958
583	S0583	프로피온산부틸	Butyl propionate	2211
584	S0584	프로피온산헥실	Hexyl propionate	2576
585	S0585	피루브산에틸	Ethyl pyruvate	2457
586	S0586	부티르산옥틸	Octyl butyrate	2807
587	S0587	*n*-프로필이소부티르산	*n*-Propyl isobutyrate	2936
588	S0588	이소부티르산이소부틸	Isobutyl isobutyrate	2189
589	S0589	이소부티르산시트로네릴	Citronellyl isobutyrate	2313
590	S0590	트랜스-2-헥센일-3-부텐산	(*Z*)-3-Hexenyl(*E*)-2-butenoate (Leaf (*E*)-2-butenoate)	3982
591	S0591	디에틸부탄디오에이트	Diethyl butanedioate (Momo-menthyl succinate)	3810
592	S0592	발레르산펜틸	Pentyl valerate	-
593	S0593	이소발레르산옥틸	Octyl isovalerate	2814
594	S0594	헥사노익산부틸	Butyl hexanoate	2201
595	S0595	헥사노익산페네틸	Phenethyl hexanoate	3221
596	S0596	리프이소부티르산 (시스-3-헥센일이소부티르산)	Leaf isobutyrate ((*Z*)-3-Hexenylisobutyrate)	3929
597	S0597	옥탄산헥실	Hexyl octanoate	2575
598	S0598	2-옥테노에이트에틸	Ethyl 2-octenoate	3643
599	S0599	2,4,7-데카트리에노에이트	Ethyl 2,4,7-decatrienoate	3832
600	S0600	안식향산리날릴	Linalyl benzoate	2638
601	S0601	트랜스-3-헥센일 2-메틸2-부티르산 시스-3-헥센일	(*Z*)-3-Hexenyl (*E*)-2-methyl2-butenoate (Leaf tiglate)	3931
602	S0602	2-부티르산이소부틸	Isobutyl 2-butenoate	3432
603	S0603	헥실 3-부티르산메틸	Hexyl 3-methyl butanoate	3500
604	S0604	시스-3-헥센일 시스-3-헥사노익산	cis-3-Hexenyl cis-3-hexenoate (Leaf cis-3-hexenoate)	3689

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
605	S0605	3-하이드록시헥사노익산메틸	Methyl 3-hydroxyhexanoate	3508
606	S0606	안식향산게라닐	Geranyl benzoate	2511
607	S0607	석신산디메틸	Dimethyl succinate	2396
608	S0608	스테아르산에틸	Ethyl stearate	3490
609	S0609	3-메틸-2-부텐-1-올 아세트산(아세트산프레닐)	3-Methyl-2-buten-1-ol acetate (Prenyl acetate)	4202
610	S0610	트랜스-2-헥사노익산	trans-2-Hexenyl hexanoate	3983
611	S0611	포름산보르닐	Bornyl formate	2161
612	S0612	시스 4-헵트-4-에노에이트에틸	Ethyl (Z)-hept-4-enoate	3975
613	S0613	옥탄산아밀	Amyl octanoate	2079
614	S0614	4-메틸발레르산메틸	Methyl 4-methylvalerate	2721
615	S0615	아세트산헬리오트로핀	Heliotropin acetate	2912
616	S0616	프로피온산신아밀	Cinnamyl propionate	2301
617	S0617	이소부티르산메틸페닐카르비닐	Methyl phenyl carbinyl isobutyrate (Styrallyl isobutyrate)	2687
618	S0618	이소부티르산도데실	Dodecyl isobutyrate	3452
619	S0619	이소부티르산테르피닐	Terpinyl isobutyrate	3050
620	S0620	살리실산이소부틸	Isobutyl salicylate	2213
621	S0621	신남산이소아밀	Isoamyl cinnamate	2063
622	S0622	아세트산이소보르닐	Isobornyl acetate	2160
623	S0623	γ-발레로락톤	γ-Valerolactone	3103
624	S0624	γ-헥사락톤	γ-Hexalactone	2556
625	S0625	γ-헵타락톤	γ-Heptalactone	2539
626	S0626	γ-옥타락톤	γ-Octalactone	2796
627	S0627	γ-노나락톤	γ-Nonalactone	2781
628	S0628	γ-데카락톤	γ-Decalactone	2360
629	S0629	γ-도데카락톤	γ-Dodecalactone	2400
630	S0630	γ-부티롤락톤	γ-Butyrolactone	3291
631	S0631	δ-헥사락톤	δ-Hexalactone	3167
632	S0632	δ-옥타락톤	δ-Octalactone	3214
633	S0633	δ-노나락톤	δ-Nonalactone	3356
634	S0634	δ-데카락톤	δ-Decalactone	2361

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
635	S0635	δ-운데카락톤	δ-Undecalactone	3294
636	S0636	δ-도데카락톤	δ-Dodecalactone	2401
637	S0637	펜타데카놀라이드	Pentadecanolide	2840
638	S0638	5하이드록시-2-데켄산 δ-락톤	5-Hydroxy-2-decenoic acid δ-lactone (Cocolactone)	3744
639	S0639	3-프로필이덴프탈라이드	3-Propylidenephthalide	2952
640	S0640	3-부틸이덴프탈라이드	3-Butylidenephthalide	3333
641	S0641	민트락톤	Mintlactone	3764
642	S0642	δ-트리데카락톤	*δ-Tridecalactone*	-
643	S0643	δ-테트라데카락톤	*δ-Tetradecalactone*	3590
644	S0644	5-하이드록시-2,4-데카디에노익산락톤(6-펜틸-α피론)	5-Hydroxy-2,4-decadienoic acid lactone (6-Pentyl-αpyrone)	3696
645	S0645	5-하이드록시-7-디세노익산락톤(자스민 락톤)	5-Hydroxy-7-decenoic acid lactone (Jasmine lactone)	3745
646	S0646	위스키 락톤	Whiskey lactone	3803
647	S0647	디하이드로액틴이디올라이드((+/-)-2,6,6-트리메틸-2-하이드록시사이클로헥실이덴아세트산γ락톤)	Dihydroactinidiolide ((+/-)-(2,6,6-Trimethyl-2-hydroxycyclohexylidene)acetic acid γ-lactone)	4020
648	S0648	암브레톨리드	Ambrettolide	2555
649	S0649	α-안젤리카락톤	α-Angelica lactone	3293
650	S0650	γ-메틸데카락톤	γ-Methyldecalactone	3786
651	S0651	β-캐리오필렌	β-Caryophyllene	2252
652	S0652	발렌센	Valencene	3443
653	S0653	미르센	Myrcene	2762
654	S0654	*d*-리모넨	*d*-Limonene	2633
655	S0655	테르피놀렌	Terpinolene	3046
656	S0656	오시멘	Ocimene	3539
657	S0657	캄펜	Camphene	2229
658	S0658	α-피넨	α-Pinene	2902
659	S0659	β-피넨	β-Pinene	2903
660	S0660	1,8-시네올	1,8-Cineole	2465
661	S0661	1,4-시네올	1,4-Cineole	3658

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
662	S0662	디하이드로쿠마린	Dihydrocoumarin	2381
663	S0663	1,4-디메틸-4-아세틸-1-사이클로헥센	1,4-Dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene	3449
664	S0664	2-포르밀-6,6-디메틸비시클로[3.1.1]헵트-2-엔(미르테날)	2-Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]-hept-2-ene(Myrtenal)	3395
665	S0665	티아스피란(1-옥사스피로-(4,5)-2,6,10,10-테트라메틸-6-데켄)	Theaspirane (2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro(4,5)-dec-6-ene)	3774
666	S0666	1,3,5-운데카트리엔	1,3,5-Undecatriene	3795
667	S0667	p, α-디메틸스티렌	p, α-Dimethylstyrene	3144
668	S0668	α-펠란드렌	α-Phellandrene	2856
669	S0669	비스아볼렌	Bisabolene	3331
670	S0670	γ-테르피넨	γ-Terpinene	3559
671	S0671	6-하이드록시디하이드로티스피란	6-Hydroxydihydrotheaspirane	3549
672	S0672	1-메틸-3-메톡시-4-이소프로필벤젠	1-Methyl-3-methoxy-4-isopropyl benzene	3436
673	S0673	m-디메톡시벤젠	m-Dimethoxybenzene	2385
674	S0674	p-시멘	p-Cymene	2356
675	S0675	3,4-디메틸페놀	3,4-Dimethylphenol	3596
676	S0676	1-메틸나프탈렌	1-Methylnaphthalene	3193
677	S0677	1,2-디메톡시벤젠	1,2-Dimethoxybenzene	3799
678	S0678	α-파르네센	α-Farnesene	3839
679	S0679	스타이렌	Styrene	3233
680	S0680	α-테르피넨	α-Terpinene	3558
681	S0681	3-카렌	3-Carene	3821
682	S0682	폴리리모넨	Polylimonene	-
683	S0683	렌티오닌	Lenthionine	-
684	S0684	카요필렌옥사이드	Caryophyllene oxide	4085
685	S0685	2,4,6-트리메틸-1,3,5-트리옥사사이클로헥산(파르알데히드)	2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxacyclohexane (Paraldehyde)	4010
686	S0686	메틸메르캅탄	Methyl mercaptan	2716
687	S0687	3-(메틸티오)프로판올	3-(Methylthio)propanol	3415
688	S0688	1-뷰테인티올	1-Butanethiol	3478

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
689	S0689	2-메틸-1-뷰테인티올	2-Methyl-1-butanethiol	3303
690	S0690	3-(메틸티오)-1-헥산올	3-(Methylthio)-1-hexanol	3438
691	S0691	1,6-헥산디티올	1,6-Hexanedithiol	3495
692	S0692	푸르푸릴 메르캅탄	Furfuryl mercaptan	2493
693	S0693	디메틸설파이드	Dimethyl sulfide	2746
694	S0694	디메틸디설파이드	Dimethyl disulfide	3536
695	S0695	디메틸트리설파이드	Dimethyl trisulfide	3275
696	S0696	디부틸설파이드	Dibutyl sulfide	2215
697	S0697	2,2'-(티오디메틸렌)-티퓨란 2-푸르푸릴모노설파이드	2,2'-(Thiodimethylene)-difuran 2-Furfuryl monosufide Bis(2-furfuryl)sulfide Difurfuryl sulphide	3238
698	S0698	디푸르푸릴디설파이드	Difurfuryl disulphide	3146
699	S0699	o-메틸티오페놀	*o*-(Methylthio)-phenol	3210
700	S0700	3-메틸티오프로피온알데히드	3-(Methylthio)propionaldehyde	2747
701	S0701	8-메르캅토멘톤	*p*-Mentha-8-thiol-3-one	3177
702	S0702	푸르푸릴아세트산푸르푸릴	Furfuryl thioacetate	3162
703	S0703	3-메틸티오프로피온산	Methyl 3-methylthiopropionate	2720
704	S0704	3-메틸티오프로피온산에틸	Ethyl 3-methylthiopropionate	3343
705	S0705	인돌	Indole	2593
706	S0706	트리메틸아민	Trimethylamine	3241
707	S0707	로즈산화물	Rose oxide	3236
708	S0708	하이드록시시트로넬롤	Hydroxycitronellol	2586
709	S0709	3,5-디메틸-1,2,4-트리티올레인	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane	3541
710	S0710	2-메틸피라진	2-Methylpyrazine	3309
711	S0711	2,3-디메틸피라진	2,3-Dimethylpyrazine	3271
712	S0712	2,5-디메틸피라진	2,5-Dimethylpyrazine	3272
713	S0713	2,3,5-트리메틸피라진	2,3,5-Trimethylpyrazine	3244
714	S0714	p-톨릴아세트알데히드	*p*-Tolylacetaldehyde	3071
715	S0715	2,6,6-트리메틸-1 또는 2-사이클로헥센-1-카복스알데하이드	2,6,6-Trimethyl-1 또는 2-cyclohexen-1-carboxaldehyde	3639

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
716	S0716	2-이소부틸-3-메틸피라진	2-Isobutyl 3-methylpyrazine	3133
717	S0717	2-메톡시-3-sec-부틸피라진	2-Methoxy-3-sec-butylpyrazine	3433
718	S0718	2,3-디에틸피라진	2,3-Diethylpyrazine	3136
719	S0719	3-에틸-2,6-디메틸피라진	3-Ethyl-2,6-dimethylpyrazine	3150
720	S0720	아세틸피라진	Acetylpyrazine	3126
721	S0721	2-아세틸-3-에틸피라진	2-Acetyl-3-ethylpyrazine	3250
722	S0722	2,3-디에틸-5-메틸피라진	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine	3336
723	S0723	5-이소프로필-2-메틸피라진	5-Isopropyl-2-methylpyrazine	3554
724	S0724	2,6-트리메틸피리딘	2,6-Dimethylpyridine	3540
725	S0725	4-메틸티아졸	4-Methylthiazole	3716
726	S0726	α-메틸신남알데하이드	α-Methylcinnamaldehyde	2697
727	S0727	5-하이드로에틸-4-메틸티아졸	5-Hydroxyethyl-4-methylthiazole	3204
728	S0728	2,4,5-트리메틸티아졸	2,4,5-Trimethylthiazole	3325
729	S0729	2-에틸-4-메틸티아졸	2-Ethyl-4-methylthiazole	3680
730	S0730	4-메틸-5-비닐티아졸	4-Methyl-5-vinylthiazole	3313
731	S0731	2-아실티아졸	2-Actylthiazole	3328
732	S0732	2-이소프로필-4-메틸티아졸	2-Isopropyl-4-methylthiazole	3555
733	S0733	2-이소부틱티아졸	2-Isobutylthiazole	3134
734	S0734	벤조티아졸	Benzothiazole	3256
735	S0735	*N*-푸리푸릴피롤	*N*-Furfuryl pyrrole	3284
736	S0736	2-아세틸피롤	2-Acetylpyrrole	3202
737	S0737	5,6,7,8-테트라하이드로퀴녹살린	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	3321
738	S0738	2,4,5-트리메틸-δ-3-옥사졸린	2,4,5-Trimethyl-δ-3-oxazoline	3525
739	S0739	2-메틸-4-프로필-1,3-옥사티앤	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	3578
740	S0740	피리딘	Pyridine	2966
741	S0741	프로필디설파이드	Propyl disulfide	3228
742	S0742	2-펜탄티올	2-Pentanethiol	3792
743	S0743	o-메틸톨루엔티올	*o*-Toluenethiol	3240
744	S0744	벤질메르캅탄	Benzyl mercaptan	2147
745	S0745	1-p-멘텐-8-티올	1-*p*-Menthene-8-thiol	3700

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
746	S0746	메틸프로필디설파이드	Methyl propyl disulfide	3201
747	S0747	메틸벤질디설파이드	Methyl benzyl disulfide	3504
748	S0748	메틸푸르푸릴디설파이드	Methyl furfuryl disulfide	3362
749	S0749	알릴디설파이드	Allyl disulfide	2028
750	S0750	Bis(2-메틸-3-프릴)디설파이드	Bis(2-methyl-3-furyl)disulfide	3259
751	S0751	푸르푸릴메틸설파이드	Furfuryl methyl sulfide	3160
752	S0752	2,6-디메틸티오페놀	2,6-Dimethylthiophenol	3666
753	S0753	2-메틸-3(2-프릴)아크롤레인	2-Methyl-3(2-furyl)acrolein	2704
754	S0754	2-메틸테트라하이트로티오펜-3-온	2-Methyltetrahydrothiophen-3-one	3512
755	S0755	2-메틸-5-(메틸티오)퓨란	2-Methyl-5-(methylthio)furan	3366
756	S0756	2-하이드록시-3,5,5-트리메틸-2-사이클로헥세논	2-Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexenone	3459
757	S0757	메틸 2-푸로에이트	Methyl 2-furoate	2703
758	S0758	에틸티오아세테이트	Ethyl thioacetate	3282
759	S0759	프로필티오아세테이트	Propyl thioacetate	3385
760	S0760	3-메르캅토프로피온산에틸	Ethyl 3-mercaptopropionate	3677
761	S0761	티오부티르산메틸	Methyl thiobutyrate	3310
762	S0762	알릴이소티오시아네이	Allyl isothiocyanate	2034
763	S0763	메틸 2-티오푸로에이트	Methyl 2-thiofuroate	3311
764	S0764	3-메틸-1,2,4-트리티안	3-Methyl-1,2,4-trithiane	3718
765	S0765	2,3,5,6-테트라메틸피라진	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine	3237
766	S0766	2-에틸피라진	2-Ethylpyrazine	3281
767	S0767	2-에틸-3,(5 또는 6)-디메틸피라진	2-Ethyl-3(5 또는 6)-dimethylpyrazine	3149
768	S0768	2-메톡시-3-이소부틸피라진	2-Methoxy-3-isobutylpyrazine	3132
769	S0769	1-메틸-2-아세틸피롤	1-Methyl-2-acetylpyrrole	3184
770	S0770	N-에틸-2-아세틸피롤	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	3147
771	S0771	퀴놀린	Quinoline	3470
772	S0772	6-메틸퀴놀린	6-Methylquinoline	2744
773	S0773	5-메틸퀴놀린	5-Methylquinoxaline	3203
774	S0774	피페리딘	Piperidine	2908

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
775	S0775	β-메틸인돌	β-Methylindole	3019
776	S0776	5-에틸-2-메틸피리딘	5-Ethyl-2-methylpyridine	3546
777	S0777	3-에틸피리딘	3-Ethylpyridine	3394
778	S0778	2-아세틸피리딘	2-Acetylpyridine	3251
779	S0779	3-아세틸피리딘	3-Acetylpyridine	3424
780	S0780	포름산신아밀	Cinnamyl formate	2299
781	S0781	이소펜딜아민	Isopentylamine	3219
782	S0782	페네틸아민	Phenethylamine	3220
783	S0783	2-메틸-1,3-디싸이올레인	2-Methyl-1,3-dithiolane	3705
784	S0784	6-아세톡시디하이드로티스피란	6-Acetoxydihydrotheaspirane	3651
785	S0785	4,5-디메틸티아졸	4,5-Dimethyl thiazole	3274
786	S0786	3-메르캅토헥산올	3-Mercaptohexanol	3850
787	S0787	트리티오아세톤	Trithioacetone	3475
788	S0788	2,6-디메틸피라진	2,6-Dimethylpyrazine	3273
789	S0789	2-(메틸티오)아세트산에틸	Ethyl 2-(methylthio) acetate	3835
790	S0790	3-메르캅토헥실아세트산	3-Mercaptohexyl acetate	3851
791	S0791	2-(메틸디티오)프로피온산에틸	Ethyl 2-(methyldithio) propionate	3834
792	S0792	3-(메틸티오)부티르산에틸	Ethyl 3-(methylthio) butyrate	3836
793	S0793	3-메르캅토헥실부티르산	3-Mercaptohexyl butyrate	3852
794	S0794	3-메르캅토헥실 헥사노익산	3-Mercaptohexyl hexanoate	3853
795	S0795	푸르푸릴알코올	Furfuryl alcohol	2491
796	S0796	테트라하이트로푸르푸릴알코올	Tetrahydro furfuryl alcohol	3056
797	S0797	타우린(2-아미노에틸설폰산)	Taurine (2-Aminoethylsulfonic Acid)	3813
798	S0798	2-에틸-3-메틸피라진	2-Ethyl-3-Methylpyrazine	3155
799	S0799	3-메틸-2-뷰테인티올	3-Methyl-2-butanethiol	3304
800	S0800	2-메틸-3-테트라하이드로퓨란티오	2-Methyl-3-tetrahydrofuranthio	3787
801	S0801	프로판싸이올	Propanethiol	3521
802	S0802	1,3-프로판디티올	1,3-Propanedithiol	3588

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
803	S0803	알릴메르캅탄(2-프로펜-1-티올)	Allyl mercaptan (2- propen-1-thiol)	2035
804	S0804	4-메톡시-2-메틸-2-뷰테인티올	4-Methoxy-2-methyl-2-butanethiol	3785
805	S0805	2-페닐에틸메르캅탄	2-Phenylethyl mercaptan	3894
806	S0806	3-메르캅토-3-메틸-1-부탄올	3-Mercapto-3-methyl-1-butanol	3854
807	S0807	메틸 2-메틸-3-프릴디설파이드	Methyl 2-methyl-3-furyl disufide	3573
808	S0808	메틸에틸설파이드	Methyl ethyl sulfide	3860
809	S0809	메틸페닐디설파이드	Methyl phenyl disulfide	3872
810	S0810	디에틸설파이드	Diethyl sulfide	3825
811	S0811	디프로필트리설파이드	Dipropyl trisulfide	3276
812	S0812	프로페닐프로필디설파이드	Propenyl propyl disulfide	3227
813	S0813	알릴설파이드	Allyl sulfide	2042
814	S0814	디알릴트리설파이드	Diallyl trisulfide	3265
815	S0815	디알릴테트라설파이드(디알릴폴리설파이드)	Diallyl tetrasulfide (Diallyl polysulfide)	3533
816	S0816	2-(메틸티오)메틸-2-부텐알	2-(Methylthio)methyl-2-butenal	3601
817	S0817	3-메틸티오헥산알	3-Methylthio hexanal	3877
818	S0818	아세트산사이클로헥실	Cyclohexyl acetate	2349
819	S0819	o-아미노아세토페논	*o*-Amino acetophenone	3906
820	S0820	2-메틸-3-메틸티오퓨란	2-Methyl-3-(methylthio) furan	3949
821	S0821	3-메르캅토3-메틸부틸포름산	3-Mercapto-3-methyl-butyl formate	3855
822	S0822	3-(메틸티오)아세트산프로필	3-(Methylthio) propyl acetate	3883
823	S0823	3-메틸부탄티오메이트S-(이소발레르산메틸티올)	*S*-Methyl 3-methylbutanethioate(Methylthiol isovalerate)	3864
824	S0824	S-메틸메타노티오설포네이트	*S*-Methyl methanethiosulfonate	-

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
825	S0825	2-메틸티오부티르산메틸	Methyl 2-methythio butyrate	3708
826	S0826	3-(메틸티오)-1-아세트산헥실	3-(Methylthio)-1-hexyl acetate	3789
827	S0827	*S*-메틸티오아세테이트	*S*-methyl thioacetate	3876
828	S0828	(5*H*)-5-메틸-6,7-디하이드로-사이클로펜타(b)피라진	(5*H*)-5-Methyl-6,7-dihydro-cyclopenta(b) pyrazine	3306
829	S0829	2-메톡시피라진	2-Methoxypyrazine	3302
830	S0830	2-,5 또는 6-메톡시-3-메틸피라진	2-,5 또는 6-Methoxy-3-methyl-pyrazine	3183
831	S0831	2-아세틸-3,5(또는 6)-디메틸피라진	2-Acetyl-3,5(or6)dimethyl pyrazine	3327
832	S0832	2-아세틸 3-메틸피라진	2-Acetyl 3-methyl pyrazine	3964
833	S0833	테트라하이드로피롤(피롤리딘)	Tetrahydropyrrole (Pyrrolidine)	3523
834	S0834	2-이소부틸피리딘	2-Isobutyl pyridine	3370
835	S0835	2-에틸-4,5-디메틸옥사졸	2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole	3672
836	S0836	황화암모늄	Ammonium sulfide	2053
837	S0837	2-메르캅토프로피온산에틸	Ethyl 2-mercaptopropionate	3279
838	S0838	*N*-(4하이드록시-3-메톡시벤질)-노난아미드	*N*-(4-Hydroxy-3-methoxy benzyl)-nonanamide	2787
839	S0839	1,4-디티안	1,4-Dithiane	3831
840	S0840	미르테놀	Myrtenol	3439
841	S0841	피페린	Piperine	2909
842	S0842	2,3-디메틸벤조퓨란	2,3-Dimethylbenzofuran	3535
843	S0843	4하이드록시-5-메틸-3(2*H*)퓨라논	4-Hydroxy-5-methyl-3-(2*H*)-furanone	3635
844	S0844	*γ*-이오논	*γ*-Ionone	3175
845	S0845	*α*-디하이드로이오논	Dihydro-Alpha-ionone	3628
846	S0846	*d*-피페리톤(p-멘트-1-엔-3-올)	*d*-Piperitone (p-menth-1-en-3-one)	2910
847	S0847	피페리톤(p-멘타-1,4(8)-디엔-3-온)	Piperitenone (*p*-Mentha-1,4(8)-dien-3-one)	3560
848	S0848	*l*-아스파르트산	*l*-Aspartic acid	3656

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
849	S0849	*d,l*-이소로이신	*d,l*-Isoleucine	3295
850	S0850	목초산 추출물	Pyroligneous acid extract	2968
851	S0851	아세트산나트륨	Sodium acetate	3024
852	S0852	이초산나트륨	Sodium diacetate	3900
853	S0853	석신산이나트륨	Disodium succinate	3277
854	S0854	5'-구아닐산이나트륨	Disodium 5-guanylate	3668
855	S0855	5'-이노신산이나트륨	Disodium 5-inosinate	3669
856	S0856	삼인산칼슘	Tricalcium phosphate	3081
857	S0857	*δ*-헥사데카락톤	*δ*-Hexadecalactone	4673
858	S0858	(+/-)디하이드로민트락톤	(+/-)Dihydromintlactone	4032
859	S0859	시스-4-도데세날	(*Z*)-4-Dodecenal	4036
860	S0860	4,5-에폭시트랜스-2-데칸알	4,5-Epoxy *trans*-2-decenal	4037
861	S0861	2-에틸-5-메틸피라진	2-Ethyl-5-methylpyrazine	3154
862	S0862	시스-3-시스-6-노나디엔-1-올	cis-3-cis-6-Nonadien-1-ol	3885
863	S0863	2-메틸-1-부탄올	2-Methyl-1- butanol	3998
864	S0864	이소보르네올	Isoborneol	2158
865	S0865	2-노나놀	2-Nonanol	3315
866	S0866	트랜스-2-옥텐-1-올	(E)-2-Octen-1-ol (trans-2-Octen-1-ol)	3887
867	S0867	카베올	Carveol	2247
868	S0868	p-멘탄-2-온	*p*-Menthan-2-one	3176
869	S0869	4-메틸-3-펜텐-2-온	4-Methyl-3-penten-2-one	3368
870	S0870	트랜스, 트랜스-3,5옥타디엔-2-온	*trans,trans*-3,5-Octadien-2-one	4008
871	S0871	2-메틸퓨란	2-Methyl furan	4179
872	S0872	3-데켄-2-온	3-Decen-2-one	3532
873	S0873	2-옥텐-4-온	2-Octen-4-one	3603
874	S0874	(2-프릴)-2-아세톤	(2-Furyl)-2-propanone	2496
875	S0875	5-메틸-2,3-헥사네디온	5-Methyl-2,3-hexanedione	3190
876	S0876	2-메틸-3-펜텐산	2-Methyl-3-pentenoic acid	3464
877	S0877	L-타이로신	L-Tyrosine	3736
878	S0878	2-옥소펜타네디오익산	2-Oxopentanedioic acid	3891
879	S0879	4-아니스산	4-Anisic acid	3945

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
880	S0880	리놀레산	Linoleic acid	3380
881	S0881	글리시리진	Glycyrrhizic acid	-
882	S0882	L-시스틴	L-Cystine	-
883	S0883	L-메티오닌	L-Methionine	-
884	S0884	L-글루타민	L-Glutamine	3684
885	S0885	2-프로판싸이올	2-Propanethiol	3897
886	S0886	4-메르캅토-4-메틸-2-펜탄온	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone	3997
887	S0887	1,2-에탄디티올	1,2-Ethanedithiol	3484
888	S0888	프레닐메르캅탄	Prenyl mercaptan	3896
889	S0889	d,l-(3-아미노-3-카르복시프로필) 디메틸설포늄염화물	d,l-(3-Amino-3-carboxypropyl) dimethylsulfonium chloride (d,l-Methylmethionine sulfonium chloride)	3445
890	S0890	2-메틸-3-티오아세틸옥시-4,5-디하이드로퓨란	2-Methyl-3-thioacetoxy-4,5-dihydrofuran	3636
891	S0891	이소부틸메르캅탄	Isobutyl mercaptan	3874
892	S0892	벤젠티올	Benzenethiol	3616
893	S0893	이소티오티오시안산 벤질	Benzyl isothiocyanate	-
894	S0894	메틸트리설파이드 알릴	Allyl methyl trisulfide	3253
895	S0895	2-펜틸티오펜	2-Pentyl thiophene	4387
896	S0896	3,5-디에틸-1,2,4-트리티올레인	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane	4030
897	S0897	티오펜	Thiophene	-
898	S0898	2,4,6-트리메틸디하이드로-4H-1,3,5-디티아진	2,4,6-Trimethyldihydro-4H-1,3,5-dithiazine	4018
899	S0899	3-메틸티오프로필 이소티오시안산	3-Methylthiopropyl isothiocyanate	3312
900	S0900	3-메틸뷰테인티올	3-Methylbutanethiol	3858
901	S0901	2-에세틸-2-티아졸린	2-Acetyl-2-thiazoline	3817
902	S0902	메틸프로필트라이설파이드	Methyl propyl trisulfide	3308
903	S0903	티아졸	Thiazole	3615
904	S0904	피라진	Pyrazine	4015
905	S0905	메틸 1-프로페닐디설파이드	Methyl 1-propenyl disulfide	3576

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
906	S0906	포름산프로필	Propyl formate	2943
907	S0907	바닐린3-(L-멘톡시)프로판-1,2-디올 아세탈	Vanlillin 3-(L-menthoxy)propane-1,2-diol acetal	3904
908	S0908	3-펜텐-2-온	3-Penten-2-one	3417
909	S0909	도데칸산메틸(라우린산메틸)	Methyl dodecanoate (Methyl laurate)	2715
910	S0910	아세트산페리릴(p-멘타-1,8-디엔-7-일아세트산)	Perillyl acetate (p-Mentha-1,8-dien-7-yl acetate)	3561
911	S0911	말산디에틸	Diethyl malate	2374
912	S0912	메틸(메틸티오)아세트산	Methyl (methylthio) acetate	4003
913	S0913	2-에틸-1-피롤린	2-Acetyl-1-pyrroline	4249
914	S0914	포름산이소프로필	Isopropyl formate	2944
915	S0915	4-메틸-2-펜테날	4-Methyl-2-pentenal	3510
916	S0916	리놀렌산에틸	Ethyl linoleate	—
917	S0917	2,4,6-트리이소부틸-5,6-디하이드로-4H-1,3,5-디티아진	2,4,6-Triisobutyl-5,6-dihydro-4H-1,3,5-dithiazine	4017
918	S0918	아세트산도데실	Dodecyl acetate	2616
919	S0919	2-에틸부티르알데히드	2-Ethyl butyraldehyde	2426
920	S0920	옥탄산카프릴에이트	Octyl caprylate	2811
921	S0921	헥산알디에틸	Hexanal diethyl acetal	—
922	S0922	프로피온산이소프로필	Isopropyl propionate	2959
923	S0923	트랜스-2-헥센일부티르산	trans-2-Hexenyl butyrate	3926
924	S0924	부틸이소티오시안산	Butyl Isothiocyanate	4082
925	S0925	N-글루코닐에탄올아민	N-Gluconyl ethanolamine	4254
926	S0926	N-락토일에탄올아민	N-Lactoyl ethanolamine	4256
927	S0927	1-헵텐-3-올	1-Hepten-3-ol	4129
928	S0928	에탄티올	Ethanethiol	4258
929	S0929	헥사메타인산나트륨	Sodium hexameta phosphate	3027
930	S0930	L-보르닐아세트산	L-Bornyl acetate	4080
931	S0931	트랜스-α다마스콘	trans-αDamascone	4088
932	S0932	디에틸디설파이드	Diethyl disulfide	4093

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
933	S0933	2,5-디메틸-3(2H)퓨라논	2,5-Dimethyl-3(2H)furanone	4101
934	S0934	제란산	Geranic acid	4121
935	S0935	1-(3-하이드록시-5-메틸-2-티에닐)에탄온	1-(3-Hydroxy-5-methyl-2-thienyl)ethanone	4142
936	S0936	이소암브레톨리드	Isoambrettolide	4145
937	S0937	이소부티르산이소보르네일	Isobornyl isobutyrate	4146
938	S0938	N-안트라닐산메틸이소부틸	Isobutyl N-methylanthranilate	4149
939	S0939	메티오닐낙산염 (부티르산3-(메틸티오)프로필)	Methionyl butyrate (3-(Methylthio) propyl butyrate)	4160
940	S0940	(S1)-메톡시-3-헵탄티올	(S1)-Methoxy-3-heptanethiol	4162
941	S0941	5-Z-옥텐산메틸	Methyl 5-Z-octenoate	4165
942	S0942	N-아세틸안트라닐산메틸	Methyl N-acetylanthranilate	4170
943	S0943	3-메틸-2-(3-메틸-2-부테닐) 퓨란	3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl) furan	4174
944	S0944	아세트산피틸	Phytyl acetate	4197
945	S0945	3,7,11-트리메틸도데카-2,6,10-트리에닐아세트산	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienyl acetate	4213
946	S0946	트리에틸아민	Triethylamine	4246
947	S0947	프로피온산아니실	Anisyl propionate	2102
948	S0948	부탄-3-온-2-일부티르산	Butan-3-one-2-yl butanoate	3332
949	S0949	이소퀴놀린	Isoquinoline	2978
950	S0950	2-프로피오닐티아졸	2-Propionylthiazole	3611
951	S0951	2(4)-이소프로필-4(2),6-디메틸디하이드로(4H)-1,3,5-디티아진	2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyldihydro(4H)-1,3,5-dithiazine	3782
952	S0952	부티르산테르피닐	Terpinyl butyrate	3049
953	S0953	3-n-부틸프탈라이드	3-n-Butylphthalide	3334
954	S0954	2,2-디메틸-5-(1-메틸-1-메틸프로펜-1-일)테트라하이드로퓨란	2,2-Dimethyl-5-(1-methylpropen-1-yl)tetrahydrofuran	3665
955	S0955	(6R)-3-메틸-6-(1-메틸에틸)-2-사이클로헥센-1-온	2-Cyclohexen-1-one,3-methyl-6-(1-methylethyl)-,(6R)-	4200

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
956	S0956	3-메틸-2-부텐-1-올	3-Methyl-2-buten-1-ol	3647
957	S0957	1-p-멘탄-9-일 아세트산	1-p-Menthen-9-yl acetate	3566
958	S0958	아세트산2-옥텐-1-일	2-Octen-1-yl acetate	3516
959	S0959	1-(p-메톡시페닐)-2-아세톤	1-(p-Methoxyphenyl)-2-propanone	2674
960	S0960	옥타데칸산 부틸(스테아르산부틸)	Butyl octadecanoate (Butylstearate)	2214
961	S0961	(+/-)-1-페닐에틸메르캅탄	(+/-)-1-Phenylethylmercaptan	4061
962	S0962	4-이소프로필-2-사이클로헥세논	4-Isopropyl-2-cyclohexenone	3939
963	S0963	메틸 o-메톡시안식향산	Methyl o-methoxybenzoate	2717
964	S0964	피루발데하이드	Pyruvaldehyde	2969
965	S0965	메틸에틸트라이설파이드	Methyl ethyl trisulfide	3861
966	S0966	2-메틸-2-(메틸디티오)-프로피온알데히드	2-Methyl-2-(methyldithio) propanal	3866
967	S0967	Bis-(메틸티오)메탄	Bis-(Methylthio) methane	3878
968	S0968	2,3,5-트리티아헥산	2,3,5-Trithiahexane	4021
969	S0969	4-에틸옥탄산	4-Ethyl octanoic acid	3800
970	S0970	디하이드로누트카톤	Dihydronootkatone	3776
971	S0971	1-에톡시-3-메틸-2-부텐	1-Ethoxy-3-methyl-2-butene	3777
972	S0972	2-에테닐-2-메틸-5-(1-메틸에테닐)테트라하이드로퓨란	2-Ethenyl-2-methyl-5-(1-methyl ethenyl)-tetrahydrofuran	3759
973	S0973	이소발레르산푸르푸릴	Furfuryl isovalerate	3283
974	S0974	이소발레르산리날릴	Linalyl isovalerate	2646
975	S0975	3-메틸-2-부탄올	3-Methyl-2-butanol	3703
976	S0976	3-메틸-1-펜탄올	3-Methyl-1-pentanol	3762
977	S0977	4-메틸-2-펜탄온	4-Methyl-2-pentanone	2731
978	S0978	트랜스-3-시스-6-노나디에놀	trans-3-cis-6-Nonadienol	3884
979	S0979	헵탄산메틸	Methyl heptanoate	2705
980	S0980	시스-3-헥센일프로피온산	(Z)-3-Hexenyl propionate	3933
981	S0981	트랜스-2-데켄산에틸	Ethyl trans-2-decenoate	3641
982	S0982	2-에틸페놀	2-Ethyl phenol	—
983	S0983	염산티아민	Thiamine hydrochloride	3322

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
984	S0984	N-메틸피롤-2-카복스알데하이드	N-Methyl pyrrol -2-carboxaldehyde	4332
985	S0985	아세트산바닐린	Vanillin acetate	3108
986	S0986	l-히스티딘	l-Histidine	3694
987	S0987	δ-다마스콘	δ-Damascone	3622
988	S0988	2-메틸발레르산에틸	Ethyl 2-methylpentanoate	3488
989	S0989	4-메틸티오-2-부탄온	4-Methylthio-2-butanone	3375
990	S0990	l-메틸젖산	l-Menthyl lactate	3748
991	S0991	메틸 3-메틸-1-부테닐디설파이드	Methyl 3-methyl-1-butenyldisulfide	3865
992	S0992	1-메르캅토-2-아세톤	1-Mercapto-2-propanone	3856
993	S0993	아세트산펜틸	Pentyl acetate	—
994	S0994	풀레곤	Pulegone	2963
995	S0995	1-페닐프로판-1-올	1-Phenylpropan-1-ol	2884
996	S0996	4-페닐-2-부탄올	4-Phenyl-2-butanol	2879
997	S0997	헵탄-3-올	Heptan-3-ol	3547
998	S0998	3-아세틸옥시헥사노익산메틸	Methyl 3-acetoxy hexanoate	—
999	S0999	p-멘트-1-엔-3-올	p-Menth-1-en-3-ol	3179
1000	S1000	4-튜자놀	4-Thujanol	3239
1001	S1001	피루브산시스-3-헥센일피로베이트(리프 피루브산)	cis-3-Hexenyl pyrovate (Leaf pyrovate)	3934
1002	S1002	비페닐	Biphenyl	3129
1003	S1003	시스-4-하이드록시-6-도데t센산락톤	(Z)-4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone	3780
1004	S1004	메틸설피닐메탄	Methylsulfinylmethane	3875
1005	S1005	3,7-디메틸-2,6-옥타디에노에이트(제란산메틸)	Methyl 3,7-dimethyl-2,6-octadienoate (methyl geranate)	—
1006	S1006	트랜스 및 시스-4,8-디메틸-3,7-노나디엔-2-온	(E)and(z)-4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-one	3969
1007	S1007	이소펜틸아밀소펜틸이덴	sopentylidene isopentylamine	3990
1008	S1008	발레르산이소아밀	Isoamyl valerate	—

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1009	S1009	프로피온산트랜스-2-헥센일 에스테르	trans-2-Hexenyl propionate 2-Hexen-1-ol,propanoate, (E)	3932
1010	S1010	하이드로겐 설파이드	Hydrogen sulfide	3779
1011	S1011	발레르산메틸	Methyl valerate	2752
1012	S1012	부티르산이소프로필	Isopropyl butyrate	2935
1013	S1013	알릴 메틸디설파이드	Allyl methyl disulfide	3127
1014	S1014	3-노나논	3-Nonanone	3440
1015	S1015	벤질디설파이드	Benzyl disulfide	3617
1016	S1016	페닐아세트산시스-3-헥센일 (리프 페닐아세트산)	cis-3-Hexenyl phenylacetate (Leaf phenylacetate)	3633
1017	S1017	아세트산 3-(아세틸메르캅토)	3-Acetylmercaptohexyl acetate	3816
1018	S1018	헥사노익산메틸티오	S-Methyl hexanethioate(methyl thiohexanoate)	3862
1019	S1019	트랜스-2-부텐산(크로톤산)	(E)-2-Butenoic acid (Crotonic acid)	3908
1020	S1020	발레르산 시스-3-헥센일(리프 발레르산)	(Z)-3-Hexenyl valerate (Leaf valerate)	3936
1021	S1021	헥사노익산벤질	Benzyl hexanoate	4026
1022	S1022	알릴 프로필디설파이드	Allyl propyl disulfide	4073
1023	S1023	2,8-에피티오-시스-p-멘탄 4,7,7-트리메틸-6-디아비사이클로[3.2.1]옥탄티오시네올	2,8-Epithio-cis-p-menthane 4,7,7-Trimethyl-6-thiabicyclo[3.2.1]octane Thiocineole	4108
1024	S1024	데칸산,메틸	Methyl decanoate	—
1025	S1025	포름산이소부틸	Isobutyl formate	2197
1026	S1026	4-헵탄온	4-Heptanone	2546
1027	S1027	발레르산부틸	Butyl valerate	2217
1028	S1028	부티르산사이클로헥실	Cyclohexyl butyrate	2351
1029	S1029	소르빈산에틸(에틸 2,4-헥사디엔에이트)	Ethyl sorbate (Ethyl 2,4-hexadiencate)	2459
1030	S1030	모노올레산글리세릴	Glyceryl monooleate	2526
1031	S1031	5하이드록시-4-옥탄온	5-Hydroxy-4-octanone	2587
1032	S1032	노난산메틸	Methyl nonanoate	2724

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1033	S1033	프로피온산네르릴	Neryl propionate	2777
1034	S1034	신남산프로필	Propyl cinnamate	2938
1035	S1035	부티르산로디닐	Rhodinyl butyrate	2982
1036	S1036	이소부티르산로디닐	Rhodinyl isobutyrate	2983
1037	S1037	프로피온산테르피닐	Terpinyl propionate	3053
1038	S1038	프로피온산푸르푸릴	Furfuryl propionate	3346
1039	S1039	발레르산푸르푸릴	Furfuryl pentanoate	3397
1040	S1040	이소자스몬	isojasmone	3552
1041	S1041	벤질메틸설파이드	Benzyl methyl sulfide	3597
1042	S1042	3-메틸-2-부텐알	3-Methyl-2-butenal	3646
1043	S1043	2,4-데카디에노에이트프로필	Propyl 2,4-decadienoate	3648
1044	S1044	트랜스-2-헥사노익산	Hexyl trans-2-hexenoate	3692
1045	S1045	4-알릴-2,6-디메톡시페놀	4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol	3655
1046	S1046	2하이드록시-4-메틸발레르산메틸	Methyl 2-hydroxy-4-methylpentanoate	3706
1047	S1047	트랜스-2-옥텐산메틸	Methyl trans-2-octenoate	3712
1048	S1048	2,2,6-트리메틸-6-비닐세스타하이드로피란	2,2,6-Trimethyl-6-vinyltetra hydropyran	3735
1049	S1049	스클라레올라이드	Sclareolide(Decahydro-3a,6,6,9a-tetramethylnaphtho(2,1b) furan-2(1H)-one)	3794
1050	S1050	안식향산메틸티오	S-Methyl benzothioate	3857
1051	S1051	트랜스-2-헥사노익산시스-3-헥세노에이트	(Z)-3-Hexenyl(E)-2-hexenoate	3928
1052	S1052	2-메르캅토아니솔	2-Mercaptoanisole	4159
1053	S1053	바닐린에리트로 및 트레오-부탄-2,3-디올아세탈	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal	4023
1054	S1054	트랜스-6-메틸-3-헵텐-2-온(메틸펜테닐켄톤)	(E)-6-Methyl-3-hepten-2-one	4001
1055	S1055	(±)3-메르캅토부티르산에틸	(±-)Ethyl 3-mercaptobutyrate	3977
1056	S1056	3-메르캅토-2-메틸펜탄올	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	3996
1057	S1057	아세트알데히드디이소아밀알코올아세탈	Acetaldehyde diisoamyl acetal	4024

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1058	S1058	(+/-)-2-페닐-4-메틸-2-헥센알	(+/-)-2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal	4194
1059	S1059	2-헵탄에티올	2-Heptanethiol	4128
1060	S1060	2-(2-하이드록시-4-메틸-3-사이클로헥센일)-프로피온산γ락톤(와인 락톤)	2-(2-Hydroxy-4-methyl-3-cyclohexenyl)-propionic acid γlactone (Wine Lactone)	4140
1061	S1061	L-멘틸메틸에테르(2-이소프로필-5-메틸사이클로헥실메틸에테르)	1-Menthyl methyl ether (2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl methyl ehter)	4054
1062	S1062	헥사노익산이소프로필	Isopropyl hexanoate	2950
1063	S1063	2,4-헥사디엔-1-올	2,4-Hexadien-1-ol	3922
1064	S1064	메틸헥사데카노에이트	Methyl hexadecanoate	—
1065	S1065	5-메틸-2-티오펜카르복스알데히드	5-Methyl-2-thiophenecarboxaldehyde	3209
1066	S1066	4-메틸-2,6-디메톡시페놀	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	3704
1067	S1067	p-메톡시신남알데하이드	p-Methoxycinnamaldehyde	3567
1068	S1068	2,4,5-트리메틸옥사졸	2,4,5-Trimethyloxazole	4394
1069	S1069	벤즈알데하이드디에틸아세탈	Benzaldehyde diethyl acetal	—
1070	S1070	d-네오-멘톨	d-Neo-Menthol	2666
1071	S1071	2-노네노익산γ락톤	2-Nonenoic acid gamma-lactone	4188
1072	S1072	트랜스-4-데켄산에틸	Ethyl trans-4-decenoate	3642
1073	S1073	월하향 락톤 {디하이드로-5-[(Z,Z)-2,5-옥타-2(3H)-퓨라논}	Tuberose Lactone {Dihydro-5-[(Z,Z)-octa-2,5-dien yl]-2(3H)-furanone}	4067
1074	S1074	4-메틸-2-아밀-1,3-디옥솔란 (헥산알1,2-프로판디올아세탈)	4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolane (Hexanal propylene glycol acetal)	3630
1075	S1075	아세트산3-메르캅토헵틸	3-Mercaptoheptyl acetate	4289
1076	S1076	메틸셀룰로스	Methyl cellulose	2696
1077	S1077	피톨(3,7,11,15-테트라메틸-2-헥사데센-1-올)	phytol(3,7,11,15-Tetramethyl-2-hexadecen-1-ol)	4196

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1078	S1078	이소발레르알데히드디에틸아세탈	Isovaleraldehyde diethyl acetal	4371
1079	S1079	이소티오시안산3-부텐일	3-Butenyl isothiocyanate	4418
1080	S1080	이소티오시안산4-펜텐일	4-Pentenyl isothiocyanate	4427
1081	S1081	이소티오시안산5-헥센일	5-Hexenyl isothiocyanate	4421
1082	S1082	시스-9-옥타데세닐아세트산(아세트산올레일)	cis-9-Octadecenyl acetate (Oleyl acetate)	4359
1083	S1083	푸리푸릴메틸에테르	Furfuryl methyl ether	3159
1084	S1084	3-헥산온	3-Hexanone	3290
1085	S1085	이소티오시안산2-부틸	2-Butyl isothiocyanate	4419
1086	S1086	이소티오시안산 이소부틸	Isobutyl isothiocyanate	4424
1087	S1087	이소티오시안산 6-(메틸티오)헥실	6-(Methylthio) hexyl isothiocyanate	4415
1088	S1088	이소티오시안산 5-(메틸티오)펜틸	5-(Methylthio) pentyl isothiocyanate	4416
1089	S1089	이소티오시안산아밀	Amyl isothiocyanate	4417
1090	S1090	이소티오시안산 이소프로필	Isopropyl isothiocyanate	4425
1091	S1091	이소티오시안산 이소아밀	Isoamyl isothiocyanate	4423
1092	S1092	2,5-디메틸퓨란	2,5-Dimethylfuran	4106
1093	S1093	사이클로이오논	Cycloionone	3822
1094	S1094	2-이소부틸-4-메틸-1 , 3-디옥솔란(이소발레르알데히드1,2-프로판디올아세탈)	2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isovaler-aldehyde propylene glycol acetal)	4286
1095	S1095	시스 및 트랜스-2-이소프로필-4-메틸-1 , 3-디옥솔란(이소부티르알데히드1,2-프로판디올아세탈)	Cis-and trans-2-Isopropyl-4-methyl-1,3-diox-olane (Isobutyraldehyde propylene glycol ac-etal)	4287
1096	S1096	4-아미노부티르산(γ-아미노부티르산)	4-Aminobutyric acid (Gamma-Aminobutyric acid)	4288
1097	S1097	N-[2-(3,4-디메톡시페닐)에틸]-3,4디메톡시신남산아미드	N-[2-(3,4-Dimethoxyphenyl) ethyl]-3,4-dimethoxycinnamic acid amide	4310
1098	S1098	디-(1-프로페닐)설파이드 (이성질체 혼합물)	Di-(1-propenyl)-sulfide (mixture of isomers)	4386
1099	S1099	아세트산2-펜틸	2-Pentyl acetate	4012

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1100	S1100	에틸아민	Ethylamine	4236
1101	S1101	2,8-디티아논-4-엔-4-카르복살 (5-(메틸티오)-2-(메틸티오메틸)-2-펜텐알)	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyde 5-(Methylthio)-2-(methylthiomethyl)-2-pentenal Methialdol	3483
1102	S1102	1-부텐-1-일 메틸설파이드	1-Buten-1-yl methyl sulfide	3820
1103	S1103	디이소프로필디설파이드	Diisopropyl disulfide	3827
1104	S1104	(E)-2-데켄산	(E)-2-Decenoic acid	3913
1105	S1105	L-리모넨	L-Limonene	—
1106	S1106	2-헥산에티올	1-Hexanethiol	3842
1107	S1107	2-데칸온	2-Decanone	4271
1108	S1108	디푸리푸릴에테르	Difurfuryl ether	3337
1109	S1109	이소부티르산에틸바닐린	Ethyl vanillin isobutyrate	3837
1110	S1110	8-오시멘일아세트산(2,6-디메틸-2,5,7-옥타트리엔-1-올아세트산)	8-Ocimenyl acetate (2,6-Dimethyl-2,5,7-octatriene-1-yl acetate)	3886
1111	S1111	부틸아민	Butylamine	3130
1112	S1112	1-아미노-2-프로판올	1-Amino-2-propanol	3965
1113	S1113	트랜스-1,5-옥타디엔-3-온	(E)-1,5-Octadien-3-one	4405
1114	S1114	2,5-디메틸-4-에톡시-3(2H)퓨라논	2,5-dimethyl-4-ethoxy-3(2H)furanone	4104
1115	S1115	트랜스-2-시스-4-시스-7-트리데카트리엔알	2-trans-4-cis-7-cis-Tridecatrienal	3638
1116	S1116	트랜스-2-시스-4-데카디에노에이트	Methyl (E)-2-(Z)-4-decadienoate	3859
1117	S1117	2-(4-메틸-2하이드록시페닐)-프로피온산-γ-락톤	2-(4-Methyl-2-hydroxyphenyl) acid-γ-lactone	3863
1118	S1118	프로피온산시스-5-옥텐일	(Z)-5-Octenyl propionate	3890
1119	S1119	3-메틸-2-부텐일티오세트산	3-Methyl-2-butenyl thioacetate (Prenyl thioacetate)	3895
1120	S1120	1-피롤린	1-Pyrroline	3898
1121	S1121	2,3,4-트리메틸-3-펜탄올	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3903
1122	S1122	디이소프로필트리설파이드	Diisopropyl trisulfide	3968

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1123	S1123	2-프로피오닐-1-피롤린	2-Propionyl-1-pyrroline	4063
1124	S1124	3,6-디에틸-1,2,4,5-테트라티안과 3,5-디에틸-1,2,4-트리티올란의 혼합물	Mixture of 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetra thiane and 3,5-diethyl-1,2,4-trithiolane	4094
1125	S1125	2,5-디하이드록시-1,4-디티안 (메르캅토아세트알데히드이합체)	2,5-Dihydroxy-1,4-dithiane (Mercaptoacetaldehyde dimer)	3826
1126	S1126	3-헥센알(트랜스/시스 혼합물)	3-Hexenal (trans/cis mix)	3923
1127	S1127	4-하이드록시-3,5-디메톡시 벤즈알데하이드	4-Hydroxy-3,5-dimethoxy benzal dehyde	4049
1128	S1128	2-운데센-1-올	2-Undecen-1-ol	4068
1129	S1129	2-(4-하이드록시페닐)-에틸아민(티라민)	2-(4-hydroxyphenyl)ethylamine(Tyramine)	4215
1130	S1130	4[(2-퓨란메틸)티오]-2-펜탄온 (4-푸리푸릴티오-2-펜탄온)	4-[(2-Furanmethyl)thio] -2-pentanone (4-Fur-furylthio-2-pentanone)	3840
1131	S1131	헥사노익산메틸티오메틸	Methylthiomethyl hexanoate	3880
1132	S1132	2,6-디메틸-4-헵탄온	2,6-Dimethyl-4-heptanone (Diisobutyl ke-tone)	3537
1133	S1133	d-카르본	d-carvone	2249
1134	S1134	트랜스-3-헥센올	trans-3-hexenol	4356
1135	S1135	포름산테르피닐	terpinyl formate	3052
1136	S1136	디하이드로누트카톤	dehydronootkatone	4091
1137	S1137	헥사노익산게라닐	geranyl hexanoate	2515
1138	S1138	3-메틸헥산알	3-methyl hexanal	4261
1139	S1139	(트랜스, 트랜스)-2,4-노나디엔	(E,E)-2,4-nonadiene	4292
1140	S1140	1-옥텐	1-octene	4293
1141	S1141	2-메틸아세토페논	2-methyl acetophenone	4316
1142	S1142	1-에틸-2-포르밀피롤(티 피롤)	1-ethyl-2-formylpyrrole (Tea pyrrole)	4317
1143	S1143	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄올 옥탄산	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl octanoate	4280
1144	S1144	2-에틸-6-메틸피라진	2-ethyl-6-methylpyrazine	3919

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1145	S1145	p-프로필페놀	p-propylphenol	3649
1146	S1146	3,5-디에틸-2-메틸피라진	3,5-diethyl-2-methylpyrazine	3916
1147	S1147	버베논	verbenone	4216
1148	S1148	4-펜텐알	4-pentenal	4262
1149	S1149	아세토아세트산에틸프로필렌 글리콜케탈	ethyl acetoacetate propylene glycol ketal	4294
1150	S1150	메틸 소르빈산염	methyl sorbate	3714
1151	S1151	2,5-디에틸테트라하이드로퓨란	2,5-diethyl tetrahydrofurane	3743
1152	S1152	디하이드로멘토퓨로락톤	dehydromenthofurolactone	3755
1153	S1153	아세트산미르테닐	myrtenyl acetate	3765
1154	S1154	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄올 헥사노익산	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl hexanoate	4279
1155	S1155	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄올 부티르산	2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl butyrate	4277
1156	S1156	피롤	pyrrole	3386
1157	S1157	S-알릴-l-시스테인산	S-allyl-L-cysteine	4322
1158	S1158	2-메르캅토-3-부탄올	2-Mercapto-3-butanol	3502
1159	S1159	티오게라니올	Thiogeraniol	3472
1160	S1160	피난일메르캅탄	Pinanyl mercaptan	3503
1161	S1161	α-메틸-β하이드록시프로필 α-메틸-β-메르캅토프로필설파이드	α-Methyl-β-hydroxypropyl α-methyl-β-mercaptopropyl sulfide	3509
1162	S1162	에틸말톨	Ethyl maltol	3487
1163	S1163	시트랄디에틸아세탈	Citral diethyl acetal	2304
1164	S1164	3-프로페닐-6-에톡시페놀(프로페닐구아에톨)	3-Propenyl-6-ethoxyphenol (Propenylguaethol)	2922
1165	S1165	β-메틸이오논	Methyl-β-ionone	2712
1166	S1166	δ-메틸이오논	Methyl-δ-ionone	2713
1167	S1167	2,6-노나디엔알 디에틸아세탈	2,6-Nonadienal diethyl acetal	3378
1168	S1168	9-운데세날	9-Undecenal	3094
1169	S1169	10-운데세날	10-Undecenal	3095
1170	S1170	스트로베리 알데히드	Aldehyde C-16 pure (so called) (Strawberry aldehyde)	2444

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1171	S1171	에틸바닐린	Ethyl vanillin	2464
1172	S1172	시클라멘알데히드	Cyclamen aldehyde	2743
1173	S1173	하이드록시시트로넬랄	Hydroxycitronellal	2583
1174	S1174	*β*-호모사이클로시트랄	*β*-Homocyclocitral	3474
1175	S1175	*l*-멘톤글리세린케탈	*l*-Menthone 1,2-glycerol Ketal	3807
1176	S1176	4-메틸티오-4-메틸-2-펜탄온	4-(Methylthio)-4-methyl-2-pentanone	3376
1177	S1177	3-메르캅토-2-펜탄온	3-Mercapto-2-pentanone	3300
1178	S1178	*d,l*-멘톤글리세린케탈	*d,l*-Menthone1,2-glycerol Ketal	3808
1179	S1179	*α*-메틸이오논	Methyl-*α*-ionone	2711
1180	S1180	*α*-이소메틸이오논	*α-iso*-Methylionone	2714
1181	S1181	알릴*α*-이오논	Allyl *α*-ionone	2033
1182	S1182	6-메틸쿠마린	6-Methylcoumarin	2699
1183	S1183	2-메르캅토프로피온산	2-Mercaptopropionic acid	3180
1184	S1184	2-메틸-4-펜텐산	2-Methyl-4-pentenoic acid	3511
1185	S1185	아세트산벤질디메틸카르비닐	Benzyl dimethyl carbinyl acetate	2392
1186	S1186	사이클로헥산아세트산알릴	Allyl cyclohexaneacetate	2023
1187	S1187	아세트산로디닐	Rhodinyl acetate	2981
1188	S1188	3-(2-프릴)프로피온산에틸	Ethyl 3(2-furyl)propanoate	2435
1189	S1189	프로피온산알릴	Allyl propionate	2040
1190	S1190	3-사이클로헥실프로피온산알릴	Allyl 3-cyclohexylpropionate	2026
1191	S1191	3-(2-프릴)프로피온산이소부틸	Isobutyl 3-(2-furan)propionate	2198
1192	S1192	티오프로피온산푸르푸릴	Furfuryl thiopropionate	3347
1193	S1193	부티르산디메틸벤질카르비닐	Dimethyl benzyl carbinyl butyrate	2394
1194	S1194	사이클로헥산부티르산알릴	Allyl cyclohexanebutyrate	2024
1195	S1195	1,3-노난에디올아세트산(혼합물)	1,3-Nonanediol acetate(mixed esters)	2783
1196	S1196	부티르산스티르알릴	Styralyl butyrate	2686
1197	S1197	아세트산세드릴	Cedryl acetate	-

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1198	S1198	이소부티르산말톨	Maltol isobutyrate	3462
1199	S1199	2-메틸-4-펜텐산에틸	Ethyl 2-methyl-4-pentenoate	3489
1200	S1200	아세트산테트라하이드로푸르푸릴	Tetrahydrofurfuryl acetate	3055
1201	S1201	메틸헵틴카보네이트	Methyl heptine carbonate	2729
1202	S1202	메틸옥틴카르보네이트	Methyl octyne carbonate	2726
1203	S1203	디에틸세바케이트	Diethyl sebacate	2376
1204	S1204	10-운데세노에이트에틸	Ethyl 10-undecenoate	2461
1205	S1205	페닐아세트산알릴	Allyl phenylacetate	2039
1206	S1206	트리아세틴	Triacetin	2007
1207	S1207	페닐아세트산게라닐	Geranyl phenylacetate	2516
1208	S1208	페닐아세트산p-크레실	*p*-Cresyl phenylacetate	3077
1209	S1209	4-페닐부티르산메틸	Methyl 4-phenylbutyrate	2739
1210	S1210	4-페닐부티르산에틸	Ethyl 4-phenylbutyrate	2453
1211	S1211	신남산알릴	Allyl cinnamate	2022
1212	S1212	2-메틸-3-펜텐산에틸	Ethyl 2-methyl-3-pentenoate	3456
1213	S1213	에틸니트라이트	Ethyl nitrite	2446
1214	S1214	헵탄산아밀	Amyl heptanoate	2073
1215	S1215	3-아세틸-2,5-디메틸퓨란	3-Acetyl-2,5-dimethylfuran	3391
1216	S1216	2,5-디메틸-3-옥소(2H)-퓨르-4-일 부티르산	2,5-Dimethyl-3-Oxo-(2H)-fur-4-yl butyrate	3970
1217	S1217	2-메톡시-3(5 또는 6)-이소 프로필피라진	2-Methoxy-3(5 or 6)-iso propylpyranzine	3358
1218	S1218	2-메틸-3(5 또는 6)-푸르푸릴티오 피라진	2-Methyl-3,5-or 6-(furfurylthio)-pyrazine (mixture of isomers)	3189
1219	S1219	2-메틸(또는 에틸)-3(5 또는 6)-메톡시피라진	2-Methyl(or ethyl)- 3(5 or 6)-methoxy pyrazine	3280
1220	S1220	2,5-디메틸-2,5-디하이드록시-1,4-디티안	2,5-Dimethyl-2,5-dihydroxy-1,4-dithiane	3450
1221	S1221	5,7-디하이드로-2-메틸티에노(3,4-d)-피리미딘	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)-pyrimidine	3338

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1222	S1222	2-에톡시티아졸	2-Ethoxythiazole	3340
1223	S1223	2,4-디메틸-5-아세틸티아졸	2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole	3267
1224	S1224	아세트산이소유게닐	Isoeugenyl acetate	2470
1225	S1225	3-메틸부티르산 p-메틸페닐(이소발레르산크레실)	*p*-Methylphenyl 3-methylbutyrate (*p*-Cresyl isovalerate)	3387
1226	S1226	*l*-멘톨에틸렌글리콜카르보네이트	*l*-Menthol ethylene glycol carbonate	3805
1227	S1227	3-(2-메틸프로필)피리딘	3-(2-Methylpropyl) pyridine	3371
1228	S1228	에틸바닐린프로필렌글리콜아세탈	Ethylvanillin propylene glycol acetal	3838
1229	S1229	인공코냑 오일	Artificial cognac oil	-
1230	S1230	담배향 1호	Smoking flavorings No.Ⅰ made from hawthorn kernels	-
1231	S1231	담배향 2호	Smoking flavorings No.Ⅱ made from hawthorn kernels	-
1232	S1232	벤질이소부틸카르비놀 (*α*-이소페네틸알코올)	Isobutyl benzyl carbinol (*α*-Butyl iso phenethyl alcohol)	2208
1233	S1233	4-페닐-3-부텐-2-올	4-Phenyl-3-buten-2-ol	2880
1234	S1234	2-메틸-4-페닐-2-부탄올	2-Methyl-4-phenyl-2-butanol	3629
1235	S1235	*l*-멘톨 1-(또는 2-)프로필렌 글리콜카르보네이트	*l*-Menthol 1-(or 2-)-propylene glycol carbonate	3806
1236	S1236	옥탄산알릴	Allyl octanoate	2037
1237	S1237	*α*-프로필페네틸알코올	*α-Propylphenethyl alcohol*	2953
1238	S1238	하이드라트로필 알코올 (*β*-메틸페네틸알코올)	Hydratropyl alcohol (*β*-Methylphenethyl alcohol)	2732
1239	S1239	테트라하이드로리날로올	Tetrahydrolinalool	3060
1240	S1240	2,3-디메르캅토부탄	2,3-Dimercaptobutane	3477
1241	S1241	*β*-나프틸에틸에테르	*β-Naphthyl ethyl ether*	2768
1242	S1242	이소부틸*β*-나프틸에테르	*β*-Naphthyl isobutyl ether	3719
1243	S1243	o-프로필페놀	*o*-Propylphenol	3522
1244	S1244	벤질이소유게놀	Isoeugenyl benzyl ether	3698

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1245	S1245	2-메틸-3(5 또는 6)-메틸티오피라진	2-Methyl-3(5 or 6)-(methylthio) pyrazine	3208
1246	S1246	시트로네릴옥시아세트알데히드	Citronellyloxyacetaldehyde	2310
1247	S1247	아세트알데히드페네틸프로필아세탈	Acetaldehyde phenylethyl propyl acetal	2004
1248	S1248	2-메틸-3-(p-메틸페닐)프로피온알데히드	2-Methyl-3-(*p*-methylphenyl) propanal Satinaldehyde	2748
1249	S1249	2-페닐-3-(2-프릴)프로프-2-엔알	2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal	3586
1250	S1250	3,5,5-트리메틸헥산알	3,5,5-Trimethylhexanal	3524
1251	S1251	2-메틸-3(5 또는 6)-에톡시피라진	2-Methyl-3(5 or 6)-ethoxy pyrazine	3569
1252	S1252	헵틸알데히드글리세릴아세탈	Heptanal glyceryl acetal	2542
1253	S1253	페닐아세트알데히드글리세릴아세탈	Phenylacetaldehyde glyceryl acetal	2877
1254	S1254	p-이소프로필페닐아세트알데히드	*p*-Isopropyl phenylacetaldehyde	2954
1255	S1255	2-메틸-4-페닐부티르알데히드	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde	2737
1256	S1256	하이드라트로픽알데히드	Hydratropic aldehyde	2886
1257	S1257	하이드라트로픽알데히드이메틸아세탈	Hydratropic aldehyde dimethyl acetal	2888
1258	S1258	하이드록시시트로넬랄디에틸아세탈	Hydroxycitronellal diethyl acetal	2584
1259	S1259	시트랄디메틸아세탈	Citral dimethyl acetal	2305
1260	S1260	4-메틸-5-(2-아세톡시에틸)-티아졸	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl) thiazole	3205
1261	S1261	α-부틸신남알데하이드	α-Butylcinnamaldehyde	2191
1262	S1262	4-헵텐-3-온	4-Heptene-3-one	-
1263	S1263	4-메틸-1-페닐-2-펜탄온	4-Methyl-1-phenyl-2-pentanone	2740
1264	S1264	1-(p-메톡시페닐)-1-펜텐-3-온	1-(*p*-Methoxyphenyl)-1-penten-3-one	2673
1265	S1265	α-헥실이덴사이클로펜탄온	α-Hexylidenecyclopentanone	2573
1266	S1266	테트라메틸에틸사이클로헥세논	Tetramethyl ethylcyclohexenone	3061

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1267	S1267	푸르푸릴티올포름산	Furfurylthiol formate	3158
1268	S1268	메틸*β*-나프틸케톤	Methyl *β*-naphthyl ketone	2723
1269	S1269	2-(3-페닐프로필)테트라하이드로퓨란	2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran	2898
1270	S1270	알릴아세트산	Allyl acetic acid	2843
1271	S1271	포름산디메틸벤질카르비닐	Dimethyl benzyl carbinyl formate	2395
1272	S1272	4-아세틸-6-t-부틸-1,1-디메틸인단	4-Acetyl-6-*t*-butyl-1,1-dimethylindane	3653
1273	S1273	데칸알디메틸아세탈 (1,1-디메톡시데칸)	Decanal dimethyl acetal (1,1-Dimethoxydecane)	2363
1274	S1274	아세트산사이클로헥산에틸	Cyclohexaneethyl acetate	2348
1275	S1275	(p-톨릴옥시)아세트산에틸	Ethyl (*p*-tolyloxy) acetate	3157
1276	S1276	아세트산디메틸페네틸카르보닐	Dimethyl phenethyl carbinyl acetate	2735
1277	S1277	프로피온산메틸헤닐카르비닐	Methyl henylcarbinyl propionate	2689
1278	S1278	2-프릴아크릴산프로필	Propyl 2-furanacrylate	2945
1279	S1279	이소부티르산디메틸페네틸카르비닐	Dimethyl phenethyl carbinyl isobutyrate	2736
1280	S1280	이소부티르산2-페녹시에틸	2-Phenoxyethyl isobutyrate	2873
1281	S1281	에틸렌브라실레이트	Ethylene brassylate	3543
1282	S1282	안트라닐산염안식향산이소부틸	Isobutyl anthranilate	2182
1283	S1283	메틸 p-터트-부틸페닐아세테이트	Methyl *p*-tert-butylphenylacetate	2690
1284	S1284	알릴페녹시아테테이트	Allyl phenoxyacetate	2038
1285	S1285	페닐아세트산옥틸	Octyl phenylaceteate	2812
1286	S1286	페닐아세트산벤질	Benzyl phenylacetate	2149
1287	S1287	페닐아세트산리날릴	Linalyl phenylacetate	3501
1288	S1288	페닐아세트산시틀로네릴	Citronellyl phenylacetate	2315
1289	S1289	페닐아세트산과이아실	Guaiacyl phenylacetate	2535
1290	S1290	3-메틸2-페네틸-2-부테노에이트 (페네틸세네시오에이트)	2-phenethyl 3-Methyl-2-butenoate (Phenethyl senecioate)	2869

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1291	S1291	3-페닐글리시드에이트 에틸	Ethyl 3-phenylglycidate	2454
1292	S1292	신남산리날릴	Linalyl cinnamate	2641
1293	S1293	1,2-二((1'-에톡시)-에톡시) 프로판	1,2-Di((1'-ethoxy) ethoxy) propane	3534
1294	S1294	2-이소프로필-*N*,2,3-트리메틸 부티르산아미드	2-Isopropyl-*N*,2,3-trimethyl butyramide	3804
1295	S1295	*N*-에틸-2-이소프로필-5-메틸 사이클로헥산카복스아마이드	*N*-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexane carboxamide	3455
1296	S1296	3-*l*-멘톡시프로판-1,2-디올	3-*l*-Menthoxypropane-1,2-diol	3784
1297	S1297	바닐릴부틸에테르	Vanillyl butyl ether	3796
1298	S1298	9-데세날	9-Decenal	3912
1299	S1299	2-sec-부틸사이클로헥사논	2-*sec*-Butylcyclohexanone	3261
1300	S1300	2,3-운데카디온	2,3-Undecadione	3090
1301	S1301	사이클로헥산카르복실산	Cyclohexanecarboxylic acid	3531
1302	S1302	5 및 6-데켄산(밀크락톤)	5-and6-Decenoic acid (Milk lactone)	3742
1303	S1303	수크로오스 옥타아세트산염	Sucrose octaacetate	3038
1304	S1304	부티르산알릴	Allyl butyrate	2021
1305	S1305	이소부티르산바닐린	Vanillin isobutyrate	3754
1306	S1306	글루타레이트*l*-모노멘틸	*l*-Monomenthyl glutarate	4006
1307	S1307	에틸 벤조일아세테이트	Ethyl benzoylacetate	2423
1308	S1308	ε-도데카락톤	ε-Dodecalactone	3610
1309	S1309	옥타하이드로쿠마린	Octahydrocoumarin	3791
1310	S1310	2,5-디메틸-3-퓨라티올	2,5-Dimethyl-3-furathiol	3451
1311	S1311	1,2-부탄디티올	1,2-Butanedithiol	3528
1312	S1312	Bis-(2,5-디메틸-3-프릴) 디설파이드	Bis(2,5-dimethyl-3-furyl) disufide	3476
1313	S1313	프로필 2-메틸-3-프릴디설파이드	Propyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3607
1314	S1314	디사이클로헥실 디설파이드	Dicyclohexyl disulfide	3448
1315	S1315	푸르푸릴이소프로필설파이드	Furfuryl isopropyl sulfide	3161
1316	S1316	2-에틸티오페놀	2-Ethyl thiophenol	3345
1317	S1317	2-(아세틸옥시)프로피온산 메틸티오	Methylthio 2-(acetyloxy) propionate	3788

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1318	S1318	2-(프로피오닐옥시)프로피온산 메틸티오	Methylthio 2-(propionyloxy) propionate	3790
1319	S1319	3-(푸리푸릴티오)프로피온산에틸	Ethyl 3-(furfurylthio)propionate	3674
1320	S1320	2-메틸티오피라진	2-Methylthiopyrazine	3231
1321	S1321	이소티오시안산 페네틸	Phenethyl isothiocyanate	4014
1322	S1322	2-(3-페닐프로필)피라딘	2-(3-Phenylpropyl) pyridine	3751
1323	S1323	4,5-디메틸-2-에틸-3-티아졸린	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline	3620
1324	S1324	2-(2-부틸)-4,5-디메틸-3-티아졸린	2-(2-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline	3619
1325	S1325	피라진에탄에티올	Pyrazine ethanethiol	3230
1326	S1326	살리실산페닐	Phenyl salicylate	3960
1327	S1327	헵탄알디메틸아세탈	Heptanal dimethyl acetal	2541
1328	S1328	하이드록시시트로넬랄디메킬아세탈	Hydroxy citronellal dimethyl acetal	2585
1329	S1329	p-프로필아니솔	p-Propyl anisole	2930
1330	S1330	이소부티르산 p-톨릴	p-Tolyl isobutyrate	3075
1331	S1331	이소부티르산 o-톨릴	o-Tolyl isobutyrate	3753
1332	S1332	시트랄프로필렌글리콜아세탈	Citral propylene glycol acetal	-
1333	S1333	트랜스-2-헥센알디에틸아세탈	trans-2-Hexenal diethyl acetal	4047
1334	S1334	2-메르캅토티오펜	2-Mercaptothiophene	3062
1335	S1335	p-멘트-3,8-디올	p-Menth-3,8-diol	4053
1336	S1336	1,8-옥탄디티올	1,8-Octanedithiol	3514
1337	S1337	스피로[2,4-디티아-1-메틸-8-옥사피사이클로[3.3.0]-옥탄-3,3'-(1'-옥사-2'-메틸)사이클로펜탄]	spiro[2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl) cyclopentane]	3270
1338	S1338	3-노넨-2-온	3-Nonen-2-one	3955
1339	S1339	3-메틸-2,4-노나디온	3-Methyl-2,4-nonadione	4057
1340	S1340	2,5-디메틸-3-티오아세톡시퓨란	2,5-Dimethyl-3-thioacetoxy furan	4034
1341	S1341	트랜스-4-헥센알	trans-4-Hexenal	4046
1342	S1342	3-[(2-메틸-3-프릴)티오]-2-부탄온	(+/-)-3-[(2-Methyl-3-furyl) thio]-2-butanone	4056

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1343	S1343	3-메르캅토-2-메틸발레르 알데히드	3-Mercapto-2-methylpentanal	3994
1344	S1344	2-(L-메톡시)에탄올	2-(L-Menthoxy) ethanol	4154
1345	S1345	프로피온산테트라하이드로 푸르푸릴	Tetrahydrofurfuryl propionate	3058
1346	S1346	이소발레르산알릴	Allyl isovalerate	2045
1347	S1347	3-옥탄온-1-올	3-Octanon-1-ol	2804
1348	S1348	트리프로피온산글리세릴	Glyceryl tripropanoate	3286
1349	S1349	옥탄산α-푸르푸릴	α-Furfuryl octanoate	3396
1350	S1350	트랜스-2-옥텐-1-일 부티르산	trans-2-Octen-1-yl butanoate	3517
1351	S1351	페닐아세트알데히드디이소부틸아세탈	Phenylacetaldehyde diisobutyl acetal	3384
1352	S1352	1,3-다페닐-2-아세톤	1,3-Diphenyl-2-propanone	2397
1353	S1353	부틸 10-운데실레네이트	Butyl 10-undecylenate	2216
1354	S1354	아세트산산탈릴	Santalyl acetate	3007
1355	S1355	2-에틸부티르산게라닐	Geranyl 2-ethylbutyrate	3339
1356	S1356	3-하이드록시메틸-2-옥탄온	3-Hydroxymethyl-2-octanone	3292
1357	S1357	1,2-사이클로헥산디온	1,2-Cyclohexanedione	3458
1358	S1358	로진글리세롤에스테르	Glycerol ester of rosin	4226
1359	S1359	라이트로, 트레오-3-메르캅토-2-메틸부탄-1-올(3-메르캅토-2-메틸부탄올)	rythro and threo-3-Mercapto-2-methyl butan-1-ol(3-Mercapto-2-methylbutyl alcohol)	3993
1360	S1360	4-메틸비페닐	4-Methyl biphenyl	3186
1361	S1361	α-아밀신나밀알코올	α-Amylcinnamyl alcohol	2065
1362	S1362	1-페닐-3-메틸-펜탄올-3	1-phenyl-3-methyl-3-pentanol	2883
1363	S1363	5-페닐펜탄올	5-Phenylpentanol	3618
1364	S1364	p-멘탄-2-올	p-Menthan-2-ol	3562
1365	S1365	디하이드로디하이드로이노올	Dehydrodihydroionol	3446
1366	S1366	에틸펜콜	Ethyl fenchol	3491
1367	S1367	아라비아 고무, 하이드로겐 옥테닐부탄	Gum Arabic, hydrogen octenylbutane dioate	4227
1368	S1368	N1-(2-메톡시-4-메틸벤질)-N2-(2-(5-메틸-2-피리딘)에틸) 옥살아마이드	N1-(2-methoxy-4-methylbenzyl)-N2-(2-(5-methylpyridin-2-yl)ethyl)oxalamide	4234

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1369	S1369	N1-(2,4-디메톡시벤질)-N2-(2-(2-피리딘)에틸)옥살아마이드	N1-(2,4-dimethoxybenzyl)-N2-(2-(pyridin-2-yl)ethyl) oxalamide	4233
1370	S1370	N-(4-헵탄)-(3,4-메틸렌디옥시)벤즈아마이드	N-(heptan-4-yl)benzo[d][1,3] dioxole-5-carboxamide	4232
1371	S1371	디벤질에테르	Dibenzyl ether	2371
1372	S1372	5-하이드록시-데카논산글리세릴	Glyceryl 5-hydroxydodecanoate	3686
1373	S1373	트리부티린	Tributyrin	2223
1374	S1374	노난산알릴	Allyl nonanoate	2036
1375	S1375	5-하이드록시데칸산 글리세릴	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	3685
1376	S1376	프로피온산3-페닐프로필	3-Phenylpropyl propionate	2897
1377	S1377	신남산이소프로필	Isopropyl cinnamate	2939
1378	S1378	2-케토-4-뷰테인티올	2-Keto-4-butanethiol	3357
1379	S1379	메틸-p-톨릴 글리세린산	Ethyl methyl-p-toly glycidate	3757
1380	S1380	5-하이드록시-8-운데세노익산 δ-락톤	5-Hydroxy-8-undecenoic acid delta-lactone	3758
1381	S1381	N-사이클로프로필-트랜스-2-시스-노나디엔아미드	N-Cyclopropyl-(E)2,(Z)6-non adienamide	4087
1382	S1382	N-에틸-트랜스-2-시스-6-노나디엔아미드	N-Ethyl-(E)2,(Z)6-nonadiena mide	4113
1383	S1383	2,4-디메틸-1,3-다이옥솔란(아세트알데히드 프로필렌 글리콜 아세탈)	2,4-Dimethyl-1,3-dioxolane (Acetaldehyde propylene glycol acetal)	4099
1384	S1384	β-나프틸메틸에테르	β-Naphthyl methyl ether	4704
1385	S1385	디하이드로아세톤	Dihydroxyacetone	4033
1386	S1386	페닐디설파이드	Phenyl disulfide	3225
1387	S1387	에틸카르바크롤	Ethyl carvacrol	2246
1388	S1388	메틸벤즈알데히드글리세린아세탈(o-, m-, p-이성질체 혼합물)	Tolualdehyde glyceryl acetal (o-,m-, p-mixed isomers)	3067
1389	S1389	(+/-)-트랜스 및 시스-4,8-디메틸 3,7-노나-디엔-2-올	(+/-)-trans-and cis-4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-ol	4102
1390	S1390	(+/-)-트랜스 및 시스-4,8- 디메틸 -3,7-노나-디엔-2-올아세트산	(+/-)-trans-and cis-4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-yl acetate	4103

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1391	S1391	(트랜스 및 시스)-1-메톡시-1-데켄	trans-and cis-1-Methoxy-1-decene	4161
1392	S1392	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄올 데칸산	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl decanoate	4281
1393	S1393	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄올 이소부티르산	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl isobutyrate	4278
1394	S1394	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄올 포름산	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl formate	4275
1395	S1395	이소발레르산 3-페닐프로필	3-Phenylpropyl isovalerate	2899
1396	S1396	D,L-멘토(+/-)-1,2-프로필렌 글리콜 카보네이트	D,L-Metho(+/-)-propylene glycol carbonate	3992
1397	S1397	아세트산 1-에톡시에탄올	1-Ethoxyethyl acetate	4069
1398	S1398	N-이소부틸데카-트랜스-2-트랜스-4-디엔아마이드	N-Isobutyldeca-trans-2-trans-4-dienamide	4148
1399	S1399	벤조인(2-하이드록시-2-페닐 아세토페논)	Benzoin(2-Hydroxy-2-phenyl acetophenone)	2132
1400	S1400	메틸이소펜틸디설파이드	Methyl isopentyl disulfide	4168
1401	S1401	알릴안트라닐산	Allyl anthranilate	2020
1402	S1402	6-사이클로헥사노익산 알릴	Allyl cyclohexanehexanoate	2025
1403	S1403	5-사이클로헥산발레르산	Allyl cyclohexanevalerate	2027
1404	S1404	2-에틸부티르산알릴	Allyl 2-ethylbutyrate	2029
1405	S1405	티글린산알릴(트랜스-2-메틸-2-부텐산알릴)	Allyl tiglate (Allyl trans-2-methyl-2-butenoate)	2043
1406	S1406	10-운데세노에이트 알릴	Allyl 10-undecenoate	2044
1407	S1407	α-아밀신남알데하이드디메틸 아세탈	α-Amylcinnamaldehyde dimethyl acetal	2062
1408	S1408	아세트산 α-아밀신나밀	α-Amylcinnamyl acetate	2064
1409	S1409	포름산α-아밀신나밀	α-Amylcinnamyl formate	2066
1410	S1410	이소발레르산α-아밀신나밀	α-Amylcinnamyl isovalerate	2067
1411	S1411	4(2-퓨란)부티르산이소아밀	Isoamyl 4(2-furan) butyrate	2070
1412	S1412	3(2-퓨란)프로피온산이소아밀	Isoamyl 3(2-furan) propionate	2071
1413	S1413	2-아밀-5 또는 6-온-1，4-다이옥세인	2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	2076
1414	S1414	피루브산이소아밀	Isoamyl pyruvate	2083
1415	S1415	벤질부틱에테르	Benzyl butyl ether	2139

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1416	S1416	N-3,7-디메틸-2,6-옥타디에닐 사이클로프로필카복스아마이드	N-3,7-Dimethyl-2,6-octadienyl cyclopropyl carboxamide	4267
1417	S1417	N-(에톡시카보닐)-p멘탄-3-카복스아마이드	[N-(Ethoxycarbonyl)methyl]-pmenthane-3-carboxamide	4309
1418	S1418	SmokEz C-10	SmokE z C-10	—
1419	S1419	스캔스모크 SEF 7525	Scansmoke SEF 7525	—
1420	S1420	(트랜스, 시스)-2,6-노나디엔-1-올아세트산	(E,Z)-2,6-Nonadien-1-ol acetate	3952
1421	S1421	페닐에틸안트라닐산	Phenylethyl anthranilate	2859
1422	S1422	2-프로피오닐-2-티아졸린	2-Propionyl-2-thiazoline	4064
1423	S1423	시스-8-테트라데세날	(Z)-8-Tetradecenal	4066
1424	S1424	알릴티오헥사노익산	Allyl thiohexanoate	4076
1425	S1425	디바닐린	Divanillin	4107
1426	S1426	시스 및 트랜스-2-헵틸사이클로프로페인카복실산	cis and trans-2-Heptylcyclopropane carboxylic acid	4130
1427	S1427	5-하이드록시-4-메틸헥사노익산 δ-락톤	5-Hydroxy-4-methylhexanoic acid δ lactone	4141
1428	S1428	4-메르캅토-2-펜탄온	4-Mercapto-2-pentanone	4157
1429	S1429	2,4,6-트리티아헵탄	2,4,6-Trithiaheptane	4214
1430	S1430	1-(4-메톡시페닐)-4-메틸-1-펜텐-3-온	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methyl-1-penten-3-one	3760
1431	S1431	3(2)-하이드록시-5-메틸-2(3)-헥사논	3(2)-Hydroxy-5-methyl-2(3)-hexanone	3989
1432	S1432	디메르캅토메탄	Dimercaptomethane	4097
1433	S1433	4-하이드록시-2-부텐산γ-락톤 (2(5H)-퓨라논)	4-Hydroxy-2-butenoic acid γlactone (2(5H)-furanone)	4138
1434	S1434	(+/-)-이소부틸 3-메틸티오부티르산	(+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	4150
1435	S1435	3-메틸티오-2-부탄온	3-(Methylthio)-2-butanone	4181
1436	S1436	시스 및 트랜스-5-에틸-4-메틸-2-(2-메틸프로필)-티아졸린	cis- and trans-5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazoline	4319
1437	S1437	1-펜타네싸이올	1-Pentanethiol	4333
1438	S1438	(+/-)-4-메르캅토-4-메틸-2-펜탄올	(+/-)-4-mercapto-4-methyl-2-pentanol	4158

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1439	S1439	시클로헥실이소발레르산	cyclohexyl isovalerate	2355
1440	S1440	2-티에닐디설파이드	2-thienyl disulfide	3323
1441	S1441	비스(2-메틸-3-프릴)테트라설파이드	bis(2-methyl-3-furyl) tetrasulfide	3260
1442	S1442	p-톨릴옥탄산	p-tolyl octanoate	3733
1443	S1443	프로피온산말톨	maltol propionate	3941
1444	S1444	시스-2-헥센-1-올	(Z)-2-hexen-1-ol	3924
1445	S1445	(+/-)트랜스 및 시스-2-헥센알프로필렌글리콜아세탈	(+/-)trans- and cis-*2*-hexenal propylene glycol acetal	4272
1446	S1446	2-에틸부틸아세트산	2-ethylbutyl acetate	2425
1447	S1447	2,5-디에틸-3-메틸피라진	2,5-diethyl-3-methylpyrazine	3915
1448	S1448	4-(메틸티오)-2-펜탄온	4-(methylthio)-2-pentanone	4182
1449	S1449	메틸티오메틸메르캅탄	methylthiomethylmercaptan	4185
1450	S1450	시스 및 트랜스-5-에틸-4-메틸-2-(1-메틸프로필)-티아졸린	cis- and trans-5-ethyl-4-methyl-2-(1-methylpropyl)-thiazoline	4318
1451	S1451	옥탄알디메틸아세탈	octanal dimethyl acetal	2798
1452	S1452	3-메르캅토-3-메틸-1-부틸아세트산	3-mercapto-3-methyl-1-butyl acetate	4324
1453	S1453	*l*-멘틸 (R,S)-3-하이드로부티르산	*1*-menthyl (R,S)-3-hydroxybutyrate	4308
1454	S1454	이소프로필이소발레르산	Isopropyl isovalerate	2961
1455	S1455	시스-4-데세닐아세테이트	cis-4-Decenyl acetate	3967
1456	S1456	티글린산게라닐	Geranyl tiglate	4044
1457	S1457	벤조일안트라닐산	N-Benzoylanthranilic acid	4078
1458	S1458	2,6,10-트리메틸-2,6,10-펜타데카트리엔-14-온	2,6,10-Trimethyl-2,6,10-pentadecatrien-14-one	3442
1459	S1459	2,5-디메틸티아졸	2,5-Dimethylthiazole	4035
1460	S1460	메틸티오메틸부티르산	Methylthiomethyl butyrate	3879
1461	S1461	2-(메틸티오) 에탄올	2-(Methylthio) ethanol	4004
1462	S1462	디에틸트리설파이드	Diethyl trisulfide	4029
1463	S1463	시스- 및 트랜스-1-메르캅토-p-메탄-3-온	cis-and trans-1-Mercapto-p-menthan-3-one	4300

순번	코드	향료 중문명	향료 영문명	FEMA코드
1464	S1464	4-하이드록시-4-메틸-7-시스-데세노익산 감마 락톤	4-Hydroxy-4-methyl-7-cis-decenoic acid gamma lactone	3937
1465	S1465	2-메틸옥탄알	2-Methyloctanal	2727
1466	S1466	3-메틸-5-프로필-2-사이클로헥센-1-온	3-Methyl-5-propyl-2-cyclohexen-1-one	3577
1467	S1467	2,4-노나디엔-1-올	2,4-Nonadien-1-ol	3951
1468	S1468	사이클로펜탄티올	Cyclopentanethiol	3262
1469	S1469	N-p-벤젠아세토니트릴 멘탄카복스아마이드	N-p-Benzeneacetonitrile menthanecarboxamide	4496
1470	S1470	N-(2-(2-피리딘)에틸)-3-p-멘탄카복스아마이드	N-(2-(Pyridin-2-yl)ethyl)-3-p-menthanecarboxamide	4549
1471	S1471	4-아미노-5,6-디메틸티에노(2,3-d)피리미딘-2 (1H)-온 염산	4-Amino-5,6-dimethylthieno(2,3-d)pyrimidin-2 (1H)-one hydrochloride	4669
1472	S1472	3-((4-아미노-2,2-이산화물-1H-2,1,3-벤조티아디아지-5-닐)옥시)-2,2-디메틸-N-프로필 프로판아미드	3-((4-Amino-2,2-dioxido-1H-2,1,3-benzothiadiazin-5-yl)oxy)-2,2-dimethyl-N-propyl propanamide	4701
1473	S1473	L-메티오닐글리신.HCl	L-Methionylglycine.HCl	4692
1474	S1474	5-페닐-3H-퓨란-2-온	5-Pentyl-3H-furan-2-one	4323
1475	S1475	2,5-디티아헥산	2,5-Dithiahexane	4298
1476	S1476	(2S,5R)-N-(4-(2-아미노-2-옥소에틸)페닐)-5-메틸-2-(프로파-2-닐)사이클로헥산카복스아마이드	(2S,5R)-N-(4-(2-Amino-2-oxoethyl)phenyl)-5-methyl-2-(propan-2-yl)cyclohexane carboxamide	4684
1477	S1477	5-메틸-2-퓨란메탄에티올 (5-메틸푸르푸릴메르캅탄)	5-Methyl-2-furanmethanethiol (5-Methylfurfurylmercaptan)	4697

주1: 합성향료 목록에 나열된 향료에 대응되는 천연물(즉, 구조가 완전히 동일한 대응물)은 이미 사용이 비준된 향료로 간주되어야 한다.

주2: 합성향료 목록에 나열된 향료에 상응하는 암모늄염, 나트륨염, 칼륨염, 칼슘염, 염산염, 탄산염, 황산염이 존재하고 향료 특성의 화합물을 갖춘 경우 이미 사용이 비준된 향료로 간주되어야 한다.

주3: 합성향료 목록에 나열된 향료가 라세미체인 경우, 좌선성 및 우선성 구조는 이미 사용이 비준된 향료로 간주되어야 한다. 합성향료 목록에 나열된 향료가 좌선성 구조인 경우, 우선성 구조는 이미 사용이 비준된 향료로 간주될 수 없으며, 반대의 경우도 그러하다.

부록C
식품공업용 가공보조제 사용 규정

C.1 식품공업용 가공보조제(이하 '가공보조제')의 사용 원칙

C.1.1 가공보조제는 식품 생산 가공 과정 중 사용하며 사용 시 공정 필요성이 있어야 하며 예상 목표에 도달한다는 전제 하에 사용량을 최대한 줄여야 한다.
C.1.2 가공보조제는 일반적으로 최종 사전제조품을 제조하기 전에 제거하지만 완전히 제거하는 방법은 없기 때문에 해당 잔류량을 최대한 줄여야 하며 잔류량이 인체 건강에 해를 끼쳐서는 안 되고 최종 식품에서 해당 기능을 발휘해서는 안 된다.
C.1.3 가공보조제는 상응하는 품질 규격 요구사항에 부합되어야 한다.

C.2 식품공업용 가공보조제의 사용 규정

C.2.1 표C.1은 가공보조제 명칭의 중문 병음 순서로 식품 유형별 가공 중 사용, 잔류량의 제한이 없는 가공보조제 명단을 규정하였다.
C.2.2 표C.2는 가공보조제 명칭의 중문 병음 순서로 기능 및 사용 범위의 규정이 필요한 가공보조제 명단을 규정하였다.
C.2.3 표C.3은 효소제 명칭의 중문 병음 순서로 식품가공 중 사용이 허가된 효소를 규정하였다. 각종 효소의 출처와 제공체는 표의 규정에 부합되어야 한다.

표C.1 식품 유형별 가공 중 사용, 잔류량의 제한이 없는 가공보조제 명단(효소제 제외)

순번	보조제 중문명	보조제 영문명
1	암모니아수(액체 암모니아 포함)	ammonia
2	글리세린(글리세롤)	glycerine(glycerol)
3	아세톤	acetone
4	프로판	propane
5	모노, 디글리세라이드 지방산	mono-and diglycerides of fatty acids
6	질소	nitrogen
7	이산화규소	silicon dioxide
8	이산화탄소	carbon dioxide
9	규조토	diatomaceous earth
10	과산화수소	hydrogen peroxide
11	활성탄	activated carbon
12	인지질	phospholipid
13	황산칼슘	calcium sulfate
14	황산마그네슘	magnesium sulfate
15	황산나트륨	sodium sulfate
16	염화암모늄	ammonium chloride
17	염화칼슘	calcium chloride
18	염화칼륨	potassium chloride
19	시트르산	citric acid
20	수소	hydrogen
21	수산화칼슘	calcium hydroxide
22	수산화칼륨	potassium hydroxide
23	수산화나트륨	sodium hydroxide
24	젖산	lactic acid
25	규산마그네슘	magnesium silicate
26	탄산칼슘(경질 및 중질 탄산칼슘 포함)	calcium carbonate(light, heavy)
27	탄산칼륨	potassium carbonate
28	탄산마그네슘(경질 및 중질 탄산마그네슘 포함)	magnesium carbonate (light, heavy)
29	탄산나트륨	sodium carbonate

30	탄산수소칼륨	potassium hydrogen carbonate
31	탄산수소나트륨	sodium hydrogen carbonate
32	셀룰로스	cellulose
33	염산	hydrochloric acid
34	산화칼슘	calcium oxide
35	산화마그네슘(중질 및 경질 포함)	magnesium oxide (heavy, light)
36	에탄올	ethanol
37	아세트산	acetic acid
38	식물성 활성탄	vegetable carbon (activated)

표C.2 기능 및 사용 범위 규정이 필요한 가공보조제 명단(효모제제 제외)

순번	보조제 중문명	보조제 영문명	기능	사용 범위
1	1,2-다이클로로메테인	1,2-dichloromethane	추출 용제	커피, 차의 가공 공정
2	1-부탄올	1-butanol	추출 용제	발효 공정
3	6 라이트가솔린	solvent No. 6	침유 용제, 추출 용제	발효 공정, 추출 공정
4	D-마니톨	D-mannitol	점착감소제	캔디의 가공 공정
5	DL-말산나트륨	D-disodium malate	발효용 영양물질	발효 공정
6	L-말산	L-malic acid	발효용 영양물질	발효 공정
7	베타-시클로덱스트린	β-cyclodextrin	콜레스테롤 추출제	저온 살균 우유, 멸균 우유 및 인공유, 발효유 및 풍미 발효유, 휘핑크림(무염버터) 및 유사제품, 치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품의 가공 공정
8	아라비아 고무	arabic gum	청정제	와인 가공 공정
9	아타플자이트	attapulgite clay	탈색제	유지 가공 공정
10	1,2-프로판디올	1,2-propanediol	냉각제, 추출 용제	맥주 가공 공정, 추출 공정
11	카나우바 왁스	carnauba wax	탈막제	베이커리 식품 가공 공정, 팽화식품 가공 공정, 당절임 프루트케이크류 가공 공정
12	유동 파라핀	white mineral oil	소포제, 탈막제, 피막제	감자칩의 가공 공정, 유지 가공 공정, 캔디의 가공 공정, 콜라겐 케이싱 가공 공정, 팽화식품 가공 공정, 곡물류 가공 공정 (먼지 방지에 사용)
13	불용성 폴리에틸렌 폴리비닐피롤리돈	insoluble polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)	흡착제	맥주, 와인, 과실주, 황주, 혼합주의 가공 공정 및 발효 공정
14	부탄	butane	추출 용제	추출 공정
15	밀랍	beeswax	탈막제	베이커리 식품 가공 공정, 팽화식품 가공 공정

순번	보조제 중문명	보조제 영문명	기능	사용 범위
16	고령토	kaolin	청정제, 여과 보조제	와인, 과실주, 황주, 혼합주의 가공 공정 및 발효 공정
17	고급알코올지방산 에스테르복합물	higher alcohol fatty acid ester complex	소포제	발효 공정, 대두 단백 가공 공정
18	고정화탄닌	immobilized tannin	청정제	혼합주의 가공 공정 및 발효 공정
19	실리카겔	silica gel	청정제	맥주, 와인, 과실주, 혼합주 및 황주의 가공 공정
20	탈크	talc	탈막제, 점착감소제	캔디의 가공 공정, 발효 추출 공정
21	활성 백토	activated clay	청정제, 식용유탈색제, 흡착제	혼합주의 가공 공정 및 발효 공정, 유지 가공 공정, 물 처리 공정
22	메틸레이트나트륨	sodium methylate	유지 에스테르 교환 촉매제	유지 가공 공정
23	타르타르산수소칼륨	potassium bitartarate	결정 용제	와인 가공 공정
24	폴리티렌	polytyrene	여과 보조제	맥주의 가공 공정
25	폴리아크릴아미드	polyacrylamide	응집제, 여과 보조제	음료(물 처리)의 가공 공정, 제당 공정 및 발효 공정
26	폴리디메틸실록산	polydimethyl siloxane	소포제, 탈막제	콩 제품 공정(최대사용량 0.3g/kg, 황두 1kg당 사용량으로 계산), 육제품, 맥주 가공 공정 (상술한 가공 공정 최대사용량 0.2g/kg), 베이커리 식품 공정(모형 중 최대사용량 0mg/dm2), 유지 가공 공정 (최대사용량 0.01g/kg), 젤리, 과즙, 농축 과즙 분말, 음료, 인스턴트 식품, 아이스크림, 과일잼, 조미식품 및 채소 가공 공정 (상술한 가공 공정 최대사용량 0.05g/kg), 발효 공정(최대사용량 0.1 g/kg), 감자칩 가공 공정

순번	보조제 중문명	보조제 영문명	기능	사용 범위
27	폴리글리세롤지방산	polyglycerol ester of fatty acid	소포제	제당 공정
28	폴리옥시프로필렌 글리세롤 에테르	polyoxypropylene glycerol ether (GP)	소포제	발효 공정
29	폴리옥시프로필렌 옥시데틸렌 글리콜에테르	polyoxypropylene oxyethylene glycol ether (GPE)	소포제	발효 공정
30	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat	분산제, 추출 용제, 소포제	제당 공정, 발효 공정, 추출 공정, 과채주스 음료 (최대사용량은 0.75g/Kg), 식물단백음료(최대사용량은 2.0g.kg)
31	폴리옥시에틸렌 폴리옥시프로필렌 아민에테르	polyoxyethylene polyoxypropylene amine ether(BAPE)	소포제	발효 공정
32	폴리옥시에틸렌 폴리옥시프로필렌 펜타에리트리톨	polyoxyethylene polyoxypropylene pentaerythritol ether(PPE)	소포제	발효 공정
33	캐라지난	Carrageenan	청정제	맥주 가공 공정
34	아스코르브산	ascorbate acid	갈변 방지	와인 가공 공정
35	아스코르브산나트륨	sodium ascorbate	갈변 방지	와인 가공 공정
36	미네랄오일	mineral oil	소포제, 탈막제, 점착감소제, 윤활제	발효 공정, 캔디, 감자칩 및 콩 제품의 가공 공정
37	이온 교환 수지	ion exchange resins	탈색제, 흡착제	맥주, 와인, 과실주, 혼합주, 황주, 통조림 식품의 가공 공정, 물 처리 공정, 제당 공정 및 발효 공정

순번	보조제 중문명	보조제 영문명	기능	사용 범위
38	인산	phosphoric acid	청정제, 정련 및 탈검 (degumming), 발효용 영양물질	제당 공정 및 유지 가공 공정, 발효 공정
39	인산이수소암모늄	ammouium dihydrogen phosphate	발효용 영양물질	발효 공정
40	인산수소이암모늄	diammouium hydrogen phosphate	발효용 영양물질	발효 공정
41	인산암모늄	ammouium phosphate	발효용 영양물질	발효 공정
42	인산이수소칼륨	potassium phosphate, monobasic	발효용 영양물질	발효 공정
43	인산2수소나트륨	sodium dihydrogen phosphate	발효용 영양물질	발효 공정
44	삼인산칼슘	tricalcium orthophosphate (calcium phosphate)	분산제	유제품 가공 공정
45	인산수소이나트륨	disodium hydrogen phosphate	응집제, 발효용 영양물질	음료(물 처리) 가공 공정, 발효 공정
46	인산3나트륨	trisodium phosphate	응집제, 발효용 영양물질	음료(물 처리) 가공 공정, 발효 공정
47	유황	sulfur	청정제	제당 공정
48	황산	sulfuric acid	응집제, 발효용 영양물질	맥주 가공 공정, 발효 공정, 전분 가공 공정, 유제품 가공 공정
49	황산암모늄	ammonium sulfate	발효용 영양물질	발효 공정
50	황산구리	copper sulphate	청정제, 킬레이트제, 발효용 영양물질	와인 가공 공정, 피단 가공 공정, 발효 공정

순번	보조제 중문명	보조제 영문명	기능	사용 범위
51	황산아연	zinc sulphate	킬레이트제, 응집제, 발효용 영양물질	피단 가공 공정, 맥주 가공 공정, 발효 공정
52	황산제1철	ferrous sulfate	응집제	음료(물 처리) 및 맥주 가공 공정
53	황산마그네슘	magnesium chloride	발효용 영양물질	발효 공정
54	젤라틴	gelatin	청정제	과실주 가공 공정, 와인 가공 공정
55	니켈	nickel	촉매제	발효 공정, 유지 가공 공정, 당알코올 가공 공정
56	벤토나이트	bentonite	흡착제, 여과 보조제, 청정제, 탈색제	와인, 과실주, 황주 및 혼합주, 유지, 조미식품, 과채주스, 차음료, 고체 음료 가공 공정, 발효 공정
57	파라핀	paraffin	탈막제	캔디, 베이커리 식품 가공 공정
58	석유에테르	petroleum ether	추출 용제	혼합주 가공 공정, 추출 공정
59	식용탄닌	edible tannin	여과 보조제, 청정제, 탈색제	황주, 맥주, 와인 및 혼합주 가공 공정, 유지 탈색 공정
60	로진글리세롤에스테르	glycerol ester of rosin	탈모제	가축 탈모 처리 공정
61	키토산	deacetylated chitin(chitosan)	청정제	과채주스류 가공 공정, 식물음료류 가공 공정, 맥주 및 맥아음료 가공 공정
62	비타민B군	vitamin B family	발효용 영양물질	발효 공정
63	글루타알데하이드	glutaraldehyde	가교제	콜라겐 케이싱 가공 공정
64	옥틸 및 데실글리세르산	octyl and decylglycerate	점착감소제	캔디 가공 공정, 당절임 프루트케이크류, 콜라겐 케이싱 가공 공정
65	옥테닐석신산나트륨 전분	starch sodium octenylsuccinate	점착감소제	껌 베이스 캔디 가공 공정

순번	보조제 중문명	보조제 영문명	기능	사용 범위
66	이산화질소	nitrous oxide	추진제, 기포제	수용성 지방 유화 제품 (크리머에 한함) 및 02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 (휘핑크림에 한함)가공 공정
67	이소프로필알코올	isopropyl alcohol	추출 용제	추출 공정
68	디소듐이디티에이	disodium EDTA	흡착제, 킬레이트제	조리 견과 및 씨앗, 맥주 및 혼합주 가공 공정, 발효 공정, 음료 가공 공정
69	에테르	ether	추출 용제	혼합주 가공 공정
70	아세트산나트륨	sodium acetate	킬레이트제	발효 공정, 전분 가공 공정
71	아세트산에틸	ethyl actetate	추출 용제	혼합주 가공 공정, 효모 추출물 가공 공정
72	라우르산	lauric acid	필링제	과채 탈피
73	자당폴리옥시프로필렌에스테르	sucrose polyoxypropylene ester	소포제	발효 공정 및 제당 공정
74	자당지방산에스테르	sucrose esters of fatty acid	소포제	제당 공정, 콩 제품 가공 공정
75	펄라이트	pearl rock	여과 보조제	맥주, 와인, 과실주 및 혼합주 가공 공정, 발효 공정, 유지 가공 공정, 전분당 가공 공정
76	n-헥산	n-hexane	추출 용제	추출 공정, 대두 단백 가공 공정
77	식물성 활성탄 (왕겨 활성탄)	Vegetable activated carbon (Rice husk activated carbon)	여과 보조제	유지 가공 공정

표C.3 식품용 효모제제 및 해당 공급원 명단

순번	효소	공급원[a]	제공체[b]
1	알파갈락토시다아제 Alpha-galactosidase	흑국균 *Aspergillus niger*	
2	알파아밀라아제 Alpha-amylase	바실러스 리케니포미스 *Bacillus licheniformis*	
		바실러스 리케니포미스 *Bacillus licheniformis*	바실러스 리케니포미스 *Bacillus licheniformis*
		바실러스 리케니포미스 *Bacillus licheniformis*	지오바실러스 스테아로써모필러스(*Geobacillus stearothermophilus*) (기존명칭은 바실러스 스테아로써모필러스(*Bacillus stearother-mophilus*)임)
		흑국균 *Aspergillus niger*	
		바실러스 아밀로리쿠에파시엔스 *Bacillus amyloliquefaciens*	
		고초균 *Bacillus subtilis*	
		고초균 *Bacillus subtilis*	지오바실러스 스테아로써모필러스(*Geobacillus stearothermophilus*) (기존명칭은 바실러스 스테아로써모필러스(*Bacillus stearother-mophilus*)임)
		리조푸스 오리제 *Rhizopus oryzae*	
		황국균 *Aspergillus oryzae*	
		지오바실러스 스테아로써모필러스(*Geobacillus stearothermophilus*) (기존명칭은 바실러스 스테아로써모필러스(*Bacillus stearother-mophilus*)임)	
		돼지 또는 소의 췌장 hog or bovine pancreas	

순번	효소	공급원[a]	제공체[b]
3	α-아세토락테이트 데카르복실라아제 Alpha-acetolactate decarboxylase	고초균 *Bacillus subtilis*	바실루스 브레비스 *Bacillusbrevis*
4	β-아밀라아제 beta- amylase	보리, 타로, 콩, 밀 및 맥아 barley, taro, soya, wheat and malted barley	
		고초균 *Bacillus subtilis*	
5	β-글루카나아제 beta-glucanase	바실러스 리체니포르미스 *Bacillus licheniformis*	
		휴미콜라 인소렌스 *Humicola insolens*	
		트리코데르마 하르지아늄 *Trichoderma harzianum*	
		흑국균[c] *Aspergillus niger*	
		고초균 *Bacillus subtilis*	
		트리코더마 레세이 *Trichoderma reesei*	
		바실러스 아밀로리쿠에파시엔스 *Bacillus amyloliquefaciens*	바실러스 아밀로리쿠에파시엔스 *Bacillus amyloliquefaciens*
		Disporotrichum dimorphosporum	
		Talaromyces emersonii	
		트리초더마 비리데 *Trichoderma viride*	
6	아라비노퓨란글리코시다아제 Arabinofuranosidease	흑국균 *Aspergillus niger*	
7	아미노펩티디아제 Aminopeptidase	황국균 *Aspergillus oryzae*	
8	헤미셀룰라아제 Hemicellulase	흑국균 *Aspergillus niger*	

순번	효소	공급원[a]	제공체[b]
9	브로멜라인 Bromelain	*Ananas* spp.	
10	프로테아제 (우유 응고효소 포함) Protease (including milk clotting enzymes)	*Cryphonectria parasitica* (*Endothia parasitica*)	*Cryphonectria parasitica* (*Endothia parasitica*)
		바실러스 리체니포르미스 *Bacillus licheniformis*	
		흑국균 *Aspergillus niger*	
		흑국균 *Aspergillus niger*	흑국균 *Aspergillus niger*
		바실러스 아밀로리쿠에파시엔스 *Bacillus amyloliquefaciens*	
		바실러스 아밀로리쿠에파시엔스 *Bacillus amyloliquefaciens*	바실러스 아밀로리쿠에파시엔스 *Bacillus amyloliquefaciens*
		고초균 *Bacillus subtilis*	
		밤나무 줄기마름병 *Cryphonectria parasitica* (*Endothia parasitica*)	
		리조무코르 미에헤이 *Rhizomucor miehei*	
		황국균 *Aspergillus oryzae*	
		클루이베로마이세스 락티스 *Kluyveromyces lactis*	소 위장 *Calf stomach*
		뮤코 필러스 *Mucor pusillus*	
		아스퍼질러스 멜레우스 *Aspergillus melleus*	
		지오바실러스 스테아로써모필러스(*Geobacillus stearothermophilus*) (기존명칭은 바실러스 스테아로써모필러스(*Bacillus stearother-mophilus*)임)	

순번	효소	공급원[a]	제공체[b]
11	타나아제 Tannase	황국균 *Aspergillus oryzae*	
12	폴리갈락투로나아제 Polygalacturonase	흑국균[c] *Aspergillus niger*	
		리조푸스 오리제 *Rhizopus oryzae*	
13	Glycerophospholipid Cholesterol Acyltransferase (GCAT)	바실러스 리케니포미스 *Bacillus licheniformis*	Aeromonas salmonicida subsp. Salmonicida
14	글루타미나아제 Glutaminase	바실러스 아밀로리쿠에파시엔스 *Bacillus amyloliquefaciens*	
15	글루타민 아미노전이효소 Glutamine Transaminase	*Streptoverticillium mobaraensis*	
16	펙틴리아제 Pectinlyase	흑국균 *Aspergillus niger*	
		흑국균 *Aspergillus niger*	흑국균 *Aspergillus niger*
17	펙티나아제 Pectinase	흑국균 *Aspergillus niger*	
		리조푸스 오리제 *Rhizopus oryzae*	
18	펙틴에스테라아제 (펙틴 메틸에스테라아제) Pectinesterase (Pectin methylesterase)	흑국균 *Aspergillus niger*	
		흑국균 *Aspergillus niger*	흑국균 *Aspergillus niger*
		황국균 *Aspergillus oryzae*	아스퍼질러스 아큘레아투스 *Aspergillus aculeatus*
19	카탈라아제 Catalase	흑국균 *Aspergillus niger*	
		소, 돼지 또는 말의 간장 bovine , pig or horse liver	
		Micrococcus lysodeicticus	
20	뉴클레아제 Nuclease	페니실륨 시트리늄 *penicillium citrinum*	
21	사이클로말토덱신 글루카노트란스페라아제 Cyclomaltodextin glucanotransferase	바실러스 리체니포르미스 B*acillus licheniformis*	*Thermoanaerobacter* sp.
22	헥소오스 산화효소 Hexose oxidase	*Hansenula polymorpha*	*Chondrus crispus*

순번	효소	공급원[a]	제공체[b]
23	이놀리나아제 Inulinase	흑국균 *Aspergillus niger*	
24	포스포리파아제 Phospholipase	췌장 pancreas	
25	포스포리파아제A2 Phospholipase A2	돼지 췌장 조직 porcine pancreas	
		흑국균 *Aspergillus niger*	돼지 췌장조직 porcine pancreas
26	포스포리파아제 C Phospholipase C	피히아 파스토리스 *Pichia pastoris*	토양에서 분리된 인지질 분해효소C 유전자의 미생물
27	Malt carbohydrases (alpha-and beta-amylase)	맥아 및 보리 malted barley & barley	
28	말토게닉아밀라아제 Maltogenic amylase	고초균 *Bacillus subtilis*	바실러스 스테아로써모필러스 *Bacillus stearothermophilis*
29	파파인 Papain	카리카 파파야 *Carica papaya*	
30	자일라나아제 Xylanase	*Fusarium venenatum*	*Thermomyces lanuginosus*
		피히아 파스토리스 *Pichia pastoris*	
		휴미콜라 인소렌스 *Humicola insolens*	
		흑국균 *Aspergillus niger*	
		흑국균 *Aspergillus niger*	흑국균 *Aspergillus niger*
		트리코더마 레세이 *Trichoderma reesei*	
		트리초더마 비리데 *Trichoderma viride*	
		고초균 *Bacillus subtilis*	고초균 *Bacillus subtilis*
		황국균 *Aspergillus oryzae*	*Thermomyces lanuginosus*
		황국균 *Aspergillus oryzae*	흑국균[c] *Aspergillus niger*
31	키모신A Chymosin A	대장간균 K-12 *Eschorichia Coli* K-12	프로키모신A 유전자 prochymosin A gene

순번	효소	공급원[a]	제공체[b]
32	키모신B Chymosin B	*Aspergillus niger* var. *awamori*	프로키모신B 유전자 prochymosin B gene
		클루이베로마이세스 락티스 *Kluyveromyces lactis*	프로키모신B 유전자 prochymosin B gene
33	키모신 또는 레닛 Chymosin or Rennet	소, 산양 또는 새끼양의 주름위 calf, kid, or lamb abomasum	
34	글루코아밀라아제 Glucoamylase (amyloglucosidase)	리조푸스 델레마 *Rhizopus delemar*	
		흑국균 *Aspergillus niger*	
		흑국균 *Aspergillus niger*	흑국균 *Aspergillus niger*
		흑국균 *Aspergillus niger*	*Talaromyces emersonii*
		리조푸스 오리제 *Rhizopus oryzae*	
		황국균 *Aspergillus oryzae*	
		리조푸스 니베우스 *Rhizopus niveus*	
35	포도당산화효소 Glucose oxidase	흑국균 *Aspergillus niger*	
		황국균 *Aspergillus oryzae*	흑국균 *Aspergillus niger*
36	글루코스 이성화효소 (자일로오스 이소메라아제) Glucose isomerase (xylose isomerase)	스트렙토마이세스 올리보크로모진스 *Streptomyces olivochromogenes*	
		스트렙토마이세스 올리바세우스 *Streptomyces olivaceus*	
		액티노플라네스 미주리엔시스 *Actinoplanes missouriensis*	
		바실러스 코아굴란스 *Bacillus coagulans*	
		Streptomyces rubiginosus	
		Streptomyces violaceoniger	
		Streptomyces murinus	

순번	효소	공급원[a]	제공체[b]
37	풀루라나아제 Pullulanase	*Klebsiella aerogenes*	
		고초균 *Bacillus subtilis*	
		고초균 *Bacillus subtilis*	*Bacillus acidopullulyticus*
		Bacillus acidopullulyticus	
		고초균 *Bacillus subtilis*	*Bacillus deramificans*
		바실러스 리체니포르미스 *Bacillus licheniformis*	*Bacillus deramificans*
		Pullulanibacillus naganoensis	
38	락카아제 Laccase	황국균 *Aspergillus oryzae*	*Myceliophthora thermophila*
39	리소포스폴리파아제 (레시티나아제B) Lysophospholipase (lecithinase B)	흑국균 *Aspergillus niger*	
		흑국균 *Aspergillus niger*	흑국균 *Aspergillus niger*
40	락타아제(베타갈락토시다제) Lactase (beta-galactosidase)	*Kluyveromyces fragilis*	
		흑국균 *Aspergillus niger*	
		황국균 *Aspergillus oryzae*	
		클루이베로마이세스 락티스 *Kluyveromyces lactis*	
		클루이베로마이세스 락티스 *Kluyveromyces lactis*	클루이베로마이세스 락티스 *Kluyveromyces lactis*
		피히아 파스토리스 *Pichia pastoris*	황국균 *Aspergillus oryzae*
41	아스파라기나아제 Asparaginase	흑국균 *Aspergillus niger*	흑국균 *Aspergillus niger*
		황국균 *Aspergillus oryzae*	황국균 *Aspergillus oryzae*
42	데아미나아제 Deaminase	아스퍼질러스 멜레우스 *Aspergillus melleus*	
43	펩신 Pepsin	돼지, 소, 양, 가금류의 위 조직 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach	
44	피신 Ficin	무화과 *Ficus* spp.	
45	셀로비아제 Cellobiase	흑국균 *Aspergillus niger*	

순번	효소	공급원[a]	제공체[b]
46	셀룰라아제 Cellulase	흑국균 *Aspergillus niger*	
		트리코더마 레세이 *Trichoderma reesei*	
		트리초더마 비리데 *Trichoderma viride*	
47	덱스트라네이스 Dextranase	Chaetomium erraticum (Chaetomium gracile 라고도 함)	
48	트립신Trypsin	돼지 또는 소의 췌장 porcine or bovine pancreas	
49	키모트립신 Chymotrypsin	돼지 또는 소의 췌장 porcine or bovine pancreas	
50	리파아제 Lipase	흑국균 *Aspergillus niger*	
		흑국균 *Aspergillus niger*	칸디다 안타르크티카 *Candida antarctica*
		리조푸스 오리제 *Rhizopus oryzae*	
		리조무코르 미에헤이 *Rhizomucor miehei*	
		황국균 *Aspergillus oryzae*	
		황국균 *Aspergillus oryzae*	푸사리움 옥시스포럼 *Fusarium oxysporum*
		황국균 *Aspergillus oryzae*	*Thermomyces lanuginosus*
		소 또는 양의 타액선 또는 위장 조직 salivary glands or forestomach of calf, kid, or lamb	
		리조푸스 니베우스 *Rhizopus niveus*	
		염소의 식도 goat gullets	
		돼지 또는 소의 췌장 hog or bovine pancreas	
		황국균 *Aspergillus oryzae*	리조무코르 미에헤이 *Rhizomucor miehei*

순번	효소	공급원[a]	제공체[b]
51	에스테라아제 Esterase	흑국균 *Aspergillus niger*	
		트리코더마 레세이 *Trichoderma reesei*	
		리조무코르 미에헤이 *Rhizomucor miehei*	
52	피타아제 phytase	흑국균 *Aspergillus niger*	
53	인베르타아제 (수크라아제) Invertase (saccharase)	사카로미세스 세레비시아 *Saccharomyces cerevisiae*	
54	트랜스글루코시다아제 Transglucosidase	흑국균 *Aspergillus niger*	

[a] 효소제 추출에 사용되는 동물, 식물 또는 미생물이다.
[b] 효소제의 바이오 기술 공급원에 유전자를 제공하는 동물, 식물 또는 미생물이다.
[c] *Aspergillus aculeatus* 및 *A. awamori*가 포함된다.

부록D
식품첨가물 기능 유형

주: 모든 첨가물에 한 가지 또는 여러 가지의 효능이 있을 수 있다. 본 표준의 모든 식품첨가물의 구체적인 규정 중 이 식품첨가물의 상용 기능을 나열하였으며 상세하게 열거하지는 않았다.

D.1 산도 조절제: 식품 산도 유지 또는 변경에 사용하는 물질이다.
D.2 케이킹방지제: 과립 또는 분말 성상의 식품이 서로 덩어리지는 것을 방지하고 느슨한 상태를 만들어주는 데 사용하는 물질이다.
D.3 소포제: 식품 가공 과정 중 표면 장력을 줄이고 소포를 제거하는 물질이다.
D.4 산화방지제: 식품 성분의 산화 분해, 변질을 방지하여 식품의 안정성을 높이는 물질이다.
D.5 표백제: 식품의 발색 요소를 파괴, 억제하여 식품의 퇴색이나 갈변을 방지해줄 수 있는 물질이다.
D.6 팽창제: 식품 가공 과정 중 첨가하여 제품이 조밀한 구멍을 형성하게 하여 팽창, 유연 또는 바삭하게 만들어주는 물질이다.
D.7 껌 베이스 중 기초제 물질: 껌 베이스 캔디에 기포와 가소를 만들어 질기게 만들어주는 역할을 하는 물질이다.
D.8 착색료: 식품에 색상과 광택을 내고 식품의 색상과 광택을 개선시켜주는 물질이다.
D.9 발색제: 육류 및 육제품 중 색을 띄게 만들어 식품 가공 보존 등 과정에서 분해, 파괴되지 않고 색을 유지하게 도와주는 물질이다.
D.10 유화제: 유화체 중 각종 구조 사이의 표면 장력을 개선하여 분해체나 유화체의 물질을 모두 형성하게 해주는 물질이다.
D.11 효소제: 동물 또는 식물의 식용 또는 비식용 부분에서 추출하거나 미생물(세균, 방선균, 진균 균종)에서 발효한 뒤 추출하여 얻은 것으로 식품 가공에 사용되고 특수 촉매 기능을 가진 바이오 제품이다.
D.12 착향료: 식품 고유의 풍미를 보충하거나 증가시키는 물질이다.
D.13 밀가루처리제: 밀가루의 숙성을 촉진하고 제품의 질을 높여주는 물질이다.

D.14 피막제: 식품 표면에 바르면 품질 보존, 신선도, 광택, 수분 증발 방지 등의 기능을 하는 물질이다.
D.15 수분유지제: 식품 중 수분을 유지하고 첨가하는 물질이다.
D.16 보존료: 식품 부패 변질을 방지하고 식품 보존 기간을 연장하는 물질이다.
D.17 안정제 및 응고제: 식품 구조를 안정시키거나 식품 조직 구조를 변하지 않도록 만들어 점성을 높이는 물질이다.
D.18 감미료: 식품에 단맛을 내주는 물질이다.
D.19 증점제: 식품의 점조도를 높이거나 젤라틴을 형성하여 식품의 물리 성상을 바꾸고 식품의 점성과 윤기와 적절한 식감을 부여하며 유화, 안정 또는 현탁 기능을 하는 물질이다.
D.20 식품용 향료: 식품 에센스 배합에 사용할 수 있고 식품에 향을 낼 수 있는 물질이다.
D.21 식품공업용 가공보조제: 식품 가공이 순조롭게 진행되도록 돕는 각종 물질로 식품 자체와는 무관하다. 예를 들어 여과 보조, 투명화, 흡착, 탈막, 탈색, 탈피, 용제 추출 등이다.
D.22 기타: 상술한 기능 유형에 해당되지 않는 기타 기능이다.

부록E
식품 분류 체계

식품 분류 체계는 표E.1을 참조한다.

표E.1 식품 분류 체계

식품분류번호	식품유형/명
01.0	우유 및 유제품(13.0 특수식이용 식품 품종 제외)
01.01	저온 살균 우유, 멸균 우유 및 인공유
01.01.01	저온 살균 우유
01.01.02	멸균 우유
01.01.03	인공유
01.02	발효유 및 풍미 발효유
01.02.01	발효유
01.02.02	풍미 발효유
01.03	분유 및 조제분유 제품
01.03.01	분유
01.03.02	조제분유
01.04	연유 및 연유 조제 제품
01.04.01	무가당 연유
01.04.02	조제분유(가당 연유 및 비우유 원료를 사용한 조제 연유 등을 포함)
01.05	휘핑크림(무염버터) 및 유사제품
01.05.01	휘핑크림
01.05.02	-
01.05.03	조미 휘핑크림
01.05.04	휘핑크림 유사품
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품
01.06.01	비숙성 치즈
01.06.02	숙성 치즈
01.06.03	유청 치즈
01.06.04	가공 치즈
01.06.04.01	일반 가공 치즈
01.06.04.02	조미 가공 치즈
01.06.05	치즈 유사품
01.06.06	유청 단백 치즈

식품분류번호	식품유형/명
01.07	우유를 주원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품(아이스크림 및 풍미 발효유 제외)
01.08	기타 유제품(유청 분말, 카세인 분말 등)
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품
02.01	물 함유하지 않은 지방 및 기름
02.01.01	식물성 유지
02.01.01.01	식물유
02.02.01.02	수소화 식물유
02.01.02	동물성 유지(돼지 기름, 소 기름, 물고기 기름 및 기타 동물성 지방 등)
02.01.03	무수 버터, 무수 유지방
02.02	수용성 지방 유화 제품
02.02.01	지방 함량 80% 이상의 유화 제품
02.02.01.01	버터 및 농축 버터
02.02.01.02	마가린 및 유사 제품(버터와 마가린 혼합 제품)
02.02.02	지방 함량 80% 이하의 유화 제품
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함
02.04	지방류 디저트
02.05	기타 유지 또는 유지 제품
03.0	냉동 음료
03.01	아이스크림류
03.02	—
03.03	풍미 얼음, 빙과류
03.04	식용 얼음
03.05	기타 냉동 음료
04.0	과일, 채소(뿌리채소 포함), 대두류, 식용균, 조류, 견과 및 씨앗류 등
04.01	과일
04.01.01	신선 과일
04.01.01.01	미가공 신선 과일
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일
04.01.01.03	껍질을 벗기거나 사전 절단한 신선 과일
04.01.02	가공과일
04.01.02.01	냉동 과일
04.01.02.02	건과일류

식품분류번호	식품유형/명
04.01.02.03	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일
04.01.02.04	과일 통조림
04.01.02.05	과일잼
04.01.02.06	퓨레
04.01.02.07	04.01.02.05 이외의 과일잼(처트니)
04.01.02.08	당절임 건조 과일
04.01.02.08.01	당절임류
04.01.02.08.02	저장과실류
04.01.02.08.03	설탕 절임 과일류
04.01.02.08.04	감초 제품
04.01.02.08.05	궈단류
04.01.02.09	장식용 과채
04.01.02.10	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함
04.01.02.11	발효한 과일 제품
04.01.02.12	익히거나 기름에 튀긴 과일
04.01.02.13	기타 가공 과일
04.02	채소
04.02.01	신선 채소
04.02.01.01	미가공 신선 채소
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소
04.02.01.03	껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소
04.02.01.04	콩나물
04.02.02	가공 채소
04.02.02.01	냉동 채소
04.02.02.02	건조 채소
04.02.02.03	절인 채소
04.02.02.04	채소 통조림
04.02.02.05	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외
04.02.02.06	발효 채소 제품
04.02.02.07	물에 익히거나 기름에 튀긴 채소
04.02.02.08	기타 가공 채소
04.03	식용균 및 조류
04.03.01	신선 식용균 및 조류
04.03.01.01	미가공 신선 식용균 및 조류

식품분류번호	식품유형/명
04.03.01.02	표면 처리를 거친 신선 식용균 및 조류
04.03.01.03	거피, 조각 또는 채 썬 식용균 및 조류
04.03.02	가공 식용균 및 조류
04.03.02.01	냉동 식용균 및 조류
04.03.02.02	건조 식용균 및 조류
04.03.02.03	절인 식용균 및 조류
04.03.02.04	식용균 및 조류 통조림
04.03.02.05	물로 익히거나 기름에 튀긴 조류
04.03.02.06	기타 가공 식용균 및 조류
04.04	대두제품
04.04.01	비발효 대두 제품
04.04.01.01	두부류
04.04.01.02	건조대두류
04.04.01.03	건조대두 가공 제품
04.04.01.03.01	튀긴 반건조 두부
04.04.01.03.02	삶은 반건조 두부
04.04.01.03.03	훈제 반건조 두부
04.04.01.03.04	기타 반건조 두부
04.04.01.04	길게 말아 압축한 두부류(푸주, 유피 등 포함)
04.04.01.05	신형 대두 제품(대두단백 및 대두단백 팽화식품, 대두 식물성 고기 등)
04.04.01.06	삭힌 두부류
04.04.02	발효 대두제품
04.04.02.01	삭힌 두부류
04.04.02.02	더우츠(콩으로 만든 조미료 일종) 및 더우츠 제품(낫토 포함)
04.04.03	기타 대두제품
04.05	견과 및 씨앗류
04.05.01	신선 견과 및 씨앗류
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류
04.05.02.01.01	겉보리 조리 견과 및 씨앗류
04.05.02.01.02	탈각 조리 견과 및 씨앗류
04.05.02.02	-
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림
04.05.02.04	견과 및 씨앗의 퓨레(소스), 땅콩소스 등 포함

식품분류번호	식품유형/명
04.05.02.05	기타 가공 견과 및 씨앗류(절인 과실 씨)
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함
05.01.01	코코아 가공품류(카카오 주원료 버터, 분말, 즙, 소스, 소 등 포함)
05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01에 해당하는 품종 제외
05.01.03	코코아버터 초콜릿 및 코코아 대용품을 사용한 초콜릿 유사 제품
05.02	캔디
05.02.01	껌 베이스 캔디
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 캔디
05.03	캔디 및 초콜릿 제품
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재료) 및 시럽
06.0	곡물류 및 곡물류 제품, 쌀, 밀가루, 잡곡, 덩이뿌리 식물, 대두류 및 옥수수 추출 전분 등 포함(07.0 베이커리 식품에 해당하는 품종 제외)
06.01	피곡
06.02	쌀 및 쌀 제품
06.02.01	쌀
06.02.02	쌀 제품
06.02.03	쌀가루(탕위안 분말 등 포함)
06.02.04	쌀가루 제품
06.03	밀가루 및 밀가루 제품
06.03.01	밀가루
06.03.01.01	일반 밀가루
06.03.01.02	전용 밀가루(팽창제혼합밀가루, 덤플링밀가루 등)
06.03.02	밀가루 제품
06.03.02.01	생습 밀가루 제품(국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)
06.03.02.02	생 건조 밀가루 제품
06.03.02.03	발효 밀가루 제품
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김가루
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품
06.04	잡곡분말 및 잡곡분말 제품
06.04.01	잡곡분말

식품분류번호	식품유형/명
06.04.02	잡곡 제품
06.04.02.01	잡곡 통조림
06.04.02.02	기타 잡곡 제품
06.05	전분 및 전분류 제품
06.05.01	식용 전분
06.05.02	전분 제품
06.05.02.01	당면
06.05.02.02	새우포
06.05.02.03	우분(연뿌리 전분)
06.05.02.04	타피오카펄
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품
06.09	곡류 및 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩)
06.10	곡물류 제품 소
07.0	베이커리 식품
07.01	빵류
07.02	제과류
07.02.01	중국식 제과류(월병 제외)
07.02.02	서양제과류
07.02.03	월병
07.02.04	제과 장식
07.03	비스킷
07.03.01	소 및 장식류 비스킷
07.03.02	웨이퍼 비스킷
07.03.03	에그롤
07.03.04	기타 비스킷
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽
07.05	기타 베이커리 식품
08.0	육류 및 육제품
08.01	생육류
08.01.01	신선육
08.01.02	냉각육(냉장육, 냉동신선육 등 포함)
08.01.03	냉동육

식품분류번호	식품유형/명
08.02	사전제조 육류제품
08.02.01	조리 육제품(생육에 조리료 첨가)
08.02.02	소금에 절인 육류(절인 고기, 납육, 납작하게 말린 오리, 중국식 햄, 소시지)
08.03	익힌 육류제품
08.03.01	절인 육류
08.03.01.01	수육류
08.03.01.02	소스에 절인 육류
08.03.01.03	술에 절인 육류
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류
08.03.03	프라이류
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류
08.03.05	소시지류
08.03.06	발효육 제품
08.03.07	익힌 육류 건조제품
08.03.07.01	건조 고기가루류
08.03.07.02	건육류
08.03.07.03	육포류
08.03.08	육류 통조림류
08.03.09	기타 익힌 육류제품
08.04	육류제품의 식용 가능한 동물 내장류
09.0	수산물 및 수산물 제품(어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등 포함)
09.01	수산물
09.02	냉동 수산물 및 냉동 수산물 제품
09.02.01	냉동 수산물
09.02.02	걸어서 냉동시킨 제품
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)
09.03	사전제조 수산물(반제품)
09.03.01	식초에 절인 수산물
09.03.02	절인 수산물
09.03.03	생선알 제품
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물
09.03.05	기타 사전제조 수산물(어육 교자만두피)
09.04	조리 수산물(즉석 식용 가능)

식품분류번호	식품유형/명
09.04.01	조리 건조 수산물
09.04.02	익히거나 기름에 튀긴 수산물
09.04.03	훈제, 구이 수산물
09.04.04	발효 수산물
09.04.05	어육 관창(소시지류)
09.05	수산물 통조림
09.06	기타 수산물 및 수산물 제품
10.0	알류 및 알류 제품
10.01	신선 알류
10.02	가공 알류(물리적 성질 유지)
10.02.01	조린 알류
10.02.02	술 또는 술지게미로 절인 오리알
10.02.03	피단
10.02.04	소금에 절인 오리알
10.02.05	기타 가공 알류
10.03	알류 제품(물리적 성질 변화)
10.03.01	탈수 알류 제품(흰자 가루, 난황 분말, 단백질 칩)
10.03.02	열 응고 알류 제품(난황 치즈, 송화단 소시지)
10.03.03	계란액 및 액상란
10.04	기타 알류 제품
11.0	감미료, 벌꿀 포함
11.01	설탕
11.01.01	백설탕 및 백설탕 제품(가루설탕, 얼음설탕, 각설탕 등)
11.01.02	기타 당 및 시럽(갈색 설탕, 누런 설탕, golden slab sugar, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 일부 전화당, 메이플 시럽 등)
11.02	전분당(과당, 포도당, 맥아당, 전화당 등)
11.03	벌꿀 및 화분
11.03.01	벌꿀
11.03.02	화분
11.04	테이블 감미료
11.05	조미 시럽
11.05.01	과일 조미당액
11.05.02	기타 조미당액
11.06	기타 감미료

식품분류번호	식품유형/명
12.0	조미식품
12.01	식염 및 대체염 제품
12.02	화학 조미료
12.03	식초
12.03.01	양조 식초
12.03.02	조제 식초
12.04	간장
12.04.01	양조 간장
12.04.02	조제 간장
12.05	소스 및 소스 제품
12.05.01	양조 소스
12.05.02	조제 소스
12.06	—
12.07	조리용 술 및 조리용 술 제품
12.08	—
12.09	향신료
12.09.01	향신료 및 가루
12.09.02	향신료유
12.09.03	향신료 소스(겨자소스, 고추냉이소스)
12.09.04	기타 향신료 가공품
12.10	복합조미료
12.10.01	고체 복합조미료
12.10.01.01	고체 수프류
12.10.01.02	닭고기맛 조미료
12.10.01.03	기타 고체 복합조미료
12.10.02	반고체 복합조미료
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈
12.10.02.02	동물원성 원료 조미소스
12.10.02.03	채소 원료 조미소스
12.10.02.04	기타 반고체 복합조미료
12.10.03	액체 복합조미료(12.03, 12.04에 해당하는 품종 제외)
12.10.03.01	농축국(통조림, 병 포장)
12.10.03.02	고깃국, 뼛국
12.10.03.03	조미 장국

식품분류번호	식품유형/명
12.10.03.04	굴 소스. 새우기름, 생선으로 만든 소스 등
12.11	기타 조미료
13.0	특수식이용 식품
13.01	영·유아 조제식품
13.01.01	영아 조제식품
13.01.02	생후 6~12개월 영아 및 유아 조제식품
13.01.03	특수의료용도 영아 조제식품
13.02	영·유아 보조식품
13.02.01	영·유아 곡류 보조식품
13.02.02	영·유아 통조림 보조식품
13.03	-
13.04	-
13.05	기타 특수식이용 식품
14.0	음료류
14.01	포장식수
14.01.01	식용 생수
14.01.02	식용 정화수
14.01.03	기타 식수
14.02	과채즙류 및 과채즙류 음료
14.02.01	과채주스
14.02.02	농축 과채주스
14.02.03	과채주스류 음료
14.03	단백음료
14.03.01	우유 함유 음료
14.03.01.01	발효형 우유 함유 음료
14.03.01.02	조제형 우유 함유 음료
14.03.01.03	유산균 음료
14.03.02	식물단백음료
14.03.03	복합단백음료
14.03.04	기타 단백음료
14.04	탄산음료
14.04.01	콜라형 탄산음료
14.04.02	기타 탄산음료
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료

식품분류번호	식품유형/명
14.05.01	차(류) 음료
14.05.02	커피(류) 음료
14.05.03	식물음료
14.06	고체 음료
14.06.01	-
14.06.02	단백 고체 음료
14.06.03	인스턴트 커피
14.06.04	기타 고체 음료
14.07	특수용도 음료
14.08	풍미 음료
14.09	기타 음료
15.0	주류
15.01	증류주
15.01.01	백주
15.01.02	조향 증류주
15.01.03	브랜디
15.01.04	위스키
15.01.05	보드카
15.01.06	럼주
15.01.07	기타 증류주
15.02	혼합주
15.03	발효주
15.03.01	와인
15.03.01.01	노스팀 와인
15.03.01.02	기포 및 반기포 와인
15.03.01.03	조향 와인
15.03.01.04	특수 와인(와인 베이스에 브랜디, 농축 포도즙을 첨가하는 등의 특수 공정에 따라 가공 제조된 와인)
15.03.02	황주
15.03.03	과실주
15.03.04	벌꿀술
15.03.05	맥주 및 맥아음료
15.03.06	기타 발효주류(공기 주입형)
16.0	기타류(01.0~15.0에 해당하는 품종 제외)
16.01	젤리

식품분류번호	식품유형/명
16.02	찻잎, 커피 및 차제품
16.02.01	찻잎, 커피
16.02.02	차제품(조미차 및 대용차 포함)
16.03	콜라겐 케이싱
16.04	효모 및 효모류 제품
16.04.01	누룩
16.04.02	기타 효모 및 효모류 제품
16.05	—
16.06	팽화식품
16.07	기타