

김치 코덱스 규격

(코덱스 규격 223-2001)

1. 범위

본 규격은 하기 2항에서 정의된 바와 같이 지배적 원료인 배추와 기타 다른 채소들을 이용하여 정선, 절단, 절임, 그리고 발효 전에 양념하여 제조된 것으로서, 김치로 알려진 제품에 대해 적용한다.

2. 설명

2.1 제품 정의

김치는 다음과 같은 제품이다:

- 다양한 품종의 배추(*Brassica pekinensis* Rupr.)로 제조한다; 배추는 뚜렷한 결점이 없어야 하고 배추의 불가식 부분을 제거하기 위해 다듬고 소금에 절인 다음 신선한 물로 세척한 후 과량의 물을 제거하기 위해 탈수한다; 탈수된 배추를 그대로 사용하거나 적당한 크기로 절단한다;
- 주로 고춧가루(*Capsicum annuum* L.), 마늘, 생강, 마늘 외의 파속(屬) 및 무 등으로 주로 구성된 혼합양념으로 버무린다. 이들 재료는 다지거나 채 썰거나 잘게 잘라서 사용할 수 있다;
- 저온에서의 젖산 생성에 의해 제품의 숙성과 보존성을 적절히 확보하기 위하여 적합한 용기에 충전 전 또는 후에 발효된 제품이다.

2.2 형태

제품은 다음 중 하나의 형태이어야 한다:

- 전형 - 전형의 배추;
- 반할 - 종으로 반할된 배추;
- 사분할 - 종으로 네분할 된 배추; 그리고
- 박절 또는 난절 - 배추 잎을 1-6 cm 길이와 폭으로 절단한 배추

3. 필수 성분 및 품질 요소

3.1 성분

3.1.1 기본 원료

- 배추 및 2항에서 기술한 양념 혼합물;
- 식염(염화나트륨)

3.1.2 선택성 원료

- (a) 과일류;
- (b) 찹쌀풀;
- (c) 견과류;
- (d) 젓갈류;
- (e) 참깨류;
- (f) 당류 (탄수화물계 감미료);
- (g) 2 항에 기술한 것 이외의 채소류;
- (h) 밀가루풀.

3.1.3 기타 성분

(a) 광물성 불순물	0.03% m/m 이하
(b) 식염(염화나트륨) 함량	1.0~4.0% m/m
(c) 총 산도(젓산으로서)	1.0% m/m 이하

3.2 품질 기준

김치는 정형적인 색과 향미, 냄새 그리고 제품 특유의 조직감을 가져야 한다.

3.2.1 기타 품질 기준

- (a) 색 - 제품은 고추에서 유래한 붉은 색을 지녀야 한다.
- (b) 맛 - 제품은 맵고 짠맛을 지녀야 하며, 신맛을 가질 수도 있다.
- (c) 조직감 - 제품은 적당히 단단하고 아삭아삭하고 씹는 맛이 있어야 한다.

4. 식품첨가물

4.1 산도조절제

INS번호	식품첨가물명	최대사용기준
269	초산	GMP 수준
270	젓산	
330	구연산	

4.2 향미증진제

INS번호	식품첨가물명	최대사용기준
621	L-글루타민산나트륨	GMP 수준
627	5'-구아닐산이나트륨	
631	5'-이노신산이나트륨	

4.3 향료

천연향료 또는 이에 준하는 향료	GMP 수준
-------------------	--------

4.4 품질개량제

INS번호	식품첨가물명	최대사용기준
420	소르비톨	GMP 수준

4.5 증점제 및 안정제

INS번호	식품첨가물명	최대사용기준
407	카라기난(퍼셀라란 포함)	GMP 수준
415	잔탄검	

5. 오염물질

5.1 중금속

본 규격의 조항들에서 다루어지는 제품은 해당 제품에 대해 코덱스 식품규격위원회가 설정한 중금속 최대허용기준에 따라야 한다.

5.2 잔류 농약

본 규격의 조항들에서 다루어지는 제품은 해당 제품에 대해 코덱스 식품규격위원회가 설정한 농약잔류 최대허용기준에 따라야 한다.

6. 위생

6.1 본 규격의 조항들에서 다루어지는 제품은 「국제권장실행규범-식품위생일반원칙」(CAC/RCP 1-1969, 개정본 4-2003)의 적절한 조항에 따라, 그리고 위생실행규범 및 실행규범과 같은 다른 관련 코덱스문헌에 따라서 제조 및 취급되도록 권장된다.

6.2 이 제품은 식품에관한미생물기준설정및적용원칙 (CAC/GL21-1997)에 따라 설정된 미생물 기준에 따라야 한다.

7. 중량 및 측정

7.1 용기 충전

7.1.1 최소 고형물 중량

최종 제품의 고형물 중량은, 표시중량의 백분율로서, 봉인된 용기가 담게 될 20°C 증류수로 가득 채웠을 때의 중량으로 계산하여 중량비 80%(w/w) 이상이어야 한다. 최종제품의 고형물 중량은 표시중량의 백분율로서 중량비 80%(w/w) 이상이어야 한다.

8. 표시

본 규격의 조항들에서 다루어지는 제품은 *포장식품표시에관한코덱스일반규격* (CODEX STAN 1-1985, 개정본 1-1991)에 따라 표시되어야 하며, 다음과 같은 특정 조항들이 추가로 적용된다.

8.1 제품 명칭

제품명은 '김치'로 표시하여야 한다. 스타일은 제품의 명칭에 인접하여 포함되어야 한다.

8.2 비소매 용기의 표시

비소매 용기에 대한 정보는 용기의 표면에 또는 동봉 문서에 제시되어 있어야 한다. 그러나 제품 명칭과 로트 표시 그리고 제조업자, 포장업자, 유통업자 또는 수입업자의 이름과 주소는 저장방법과 함께 반드시 용기의 표면에 표시되어야 한다. 이때, 로트 표시와 제조업자, 포장업자, 유통업자 또는 수입업자의 이름과 주소는 식별 표시로 대체 가능하며, 그런 표시는 동봉 문서에 분명하게 나타나 있어야 한다.

9. 분석 및 시료채취 방법

코덱스 법령집 제13권에 따른다.

(현재는 분석및시료채취방법권고사항 CODEX STAN 234-1999에서 확인 가능)