

### 13. 절임류 또는 조림류

절임류 또는 조림류라 함은 동·식물성 원료에 식염, 식초, 당류 또는 장류를 가하여 절이거나 가열한 것으로 김치류, 절임류, 조림류를 말한다.

#### 13-1 김치류

##### 1) 정의

김치류라 함은 배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합공정을 거쳐 그대로 또는 발효시켜 가공한 김치와 김치를 제조하기 위해 사용하는 김칫속을 말한다.

##### 2) 원료 등의 구비요건

##### 3) 제조가공기준

(1) 원료로 사용되는 채소류는 이물이 제거될 수 있도록 충분히 세척하여야 한다.

##### 4) 식품유형

###### (1) 김칫속

식물성 원료에 고춧가루, 당류, 식염 등을 가하여 혼합한 것으로 채소류 등에 첨가, 혼합하여 김치를 만드는데 사용하는 것을 말한다.

###### (2) 김치

배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것을 말한다.

##### 5) 규격

(1) 납(mg/kg) : 0.3 이하

(2) 카드뮴(mg/kg) : 0.2 이하

(3) 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다.

(4) 보존료 : 검출되어서는 아니 된다.

(5) 대장균군 :  $n=5, c=1, m=0, M=10$ (살균제품에 한한다).

##### 6) 시험방법

###### (1) 납 및 카드뮴

제8. 일반시험법 9.1 중금속에 따라 시험한다.

###### (2) 타르색소

제8. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.

###### (3) 보존료

제8. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.

###### (4) 대장균군

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다.

## 13-2 절임류

### 1) 정의

절임류라 함은 채소류, 과일류, 향신료, 야생식물류, 수산물 등을 주원료로 하여 식염, 식초, 당류 또는 장류 등에 절인 후 그대로 또는 이에 다른 식품을 가하여 가공한 절임식품 및 당절임을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.

### 2) 원료 등의 구비요건

### 3) 제조가공기준

### 4) 식품유형

#### (1) 절임식품

주원료를 식염, 장류, 식초 등에 절이거나 이를 혼합하여 조미·가공한 것을 말한다.

#### (2) 당절임

주원료를 꿀, 설탕 등 당류에 절이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다. 수분함량이 10% 이하인 것은 건조당절임이라고 말한다.

### 5) 규격

(1) 세균수 :  $n=5, c=0, m=0$ (멸균제품에 한한다.)

(2) 대장균군 :  $n=5, c=1, m=0, M=10$ (살균제품에 한한다.)

(3) 대장균 :  $n=5, c=1, m=0, M=10$ (비살균제품에 한한다.)

(4) 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다(다만, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균 처리한 제품은 제외한다).

(5) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다.

소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 이하(소브산으로서, 절임식품에 한함)
	0.5 이하[소브산으로서, 당절임(건조당절임 제외)에 한함]
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	1.0 이하(안식향산으로서, 절임식품에 한함. 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0 이하)

### 6) 시험방법

#### (1) 세균수

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.5.1 일반세균수에 따라 시험한다.

#### (2) 대장균군

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다.

(3) 대장균

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균에 따라 시험한다.

(4) 타르색소

제8. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.

(5) 보존료

제8. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.

### 13-3 조림류

#### 1) 정의

조림류라 함은 동·식물성원료를 주원료로 하여 식염, 장류, 당류 등을 첨가하고 가열하여 조리거나 볶은 것 또는 이를 조미 가공한 것을 말한다.

#### 2) 원료 등의 구비요건

#### 3) 제조가공기준

#### 4) 식품유형

#### 5) 규격

(1) 세균수 :  $n=5, c=0, m=0$ (멸균제품에 한한다.)

(2) 대장균군 :  $n=5, c=1, m=0, M=10$ (살균제품에 한한다.)

(3) 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다.

(4) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다.

소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 이하(소브산으로서 다만, 농산물을 주원료로 한 것에 한한다)
-----------------------	---------------------------------------

#### 6) 시험방법

##### (1) 세균수

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.5.1 일반세균수에 따라 시험한다.

##### (2) 대장균군

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다.

##### (3) 타르색소

제8. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.

##### (4) 보존료

제8. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.