

김치류

규격번호 T020

1. **적용범위** 이 규격은 채소류를 원료로 하여 염수 혹은 소금으로 절인 다음 세척, 탈수 및 양념 혼합 후 그대로 혹은 숙성하여 만든 김치류에 대하여 규정한다.

2. 용어의 정의

- 2.1 **양념** 마늘, 고추(고춧가루 혹은 실고추), 파, 생강, 무채, 미나리, 청각, 젓갈 등을 말한다.
- 2.2 **포기김치** 통배추 혹은 절단배추(2절 또는 4절)를 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념 및 부원료를 혼합하여 만든 소를 배추 속에 넣고 발효·숙성한 것을 말한다.
- 2.3 **막김치** 배추를 적절한 크기로 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 혼합하고 발효·숙성한 것을 말하며 ‘맛김치’라고도 한다.
- 2.4 **보쌈김치** 통배추 혹은 절단배추를 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 배추 속에 넣고 가로로 절단하여 가지런히 모은 후, 윗면에 어패류, 과일류, 육류 등을 더 첨가하고 절인 배추잎으로 감싸서 발효·숙성한 것을 말한다.
- 2.5 **백김치** 통배추 혹은 절단배추를 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 고춧가루를 제외한 양념을 배추 속에 넣고 물을 넣어 발효·숙성한 것을 말한다.
- 2.6 **총각김치** 총각무를 통째로 혹은 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 그대로 혹은 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.
- 2.7 **열무김치** 열무를 통째로 혹은 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 그대로 혹은 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.
- 2.8 **깍두기** 무를 적절한 크기의 육면체로 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.
- 2.9 **갓김치** 갓을 통째로 혹은 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.
- 2.10 **순무김치** 순무를 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 그대로 혹은 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.
- 2.11 **고들빼기김치** 고들빼기를 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.
- 2.12 **묵은지** 통배추 혹은 절단배추(2절 또는 4절)를 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 배추 속에 넣고 6개월 이상 발효·숙성한 것을 말한다.
- 2.13 **파김치** 쪽파를 주원료로 하여 염수 또는 멸치젓국으로 절인 후, 양념을 혼합하여 한데 묶어 발효·숙성한 것을 말한다.
- 2.14 **섞박지** 배추·무를 넓적하게 절단하여 염수나 소금으로 절인 후, 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양

념을 혼합한 것 또는 이를 섞어 발효·숙성한 것을 말한다.

2.15 **동치미** 무를 통째로 혹은 절단하여 소금으로 절인 후, 양념을 넣고 여기에 소금물을 부어서 발효·숙성한 것을 말한다.

2.16 **나박김치** 무를 알파하고 네모지게 썰어서 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 후 고춧가루로 빨강게 물들인 다음 양념을 넣고 여기에 염수를 부어 발효·숙성한 것을 말한다.

2.17 **깻잎김치** 고춧가루 등을 이용하여 제조한 양념을 소금에 절인 깻잎 사이사이에 넣고 발효·숙성한 것을 말한다.

2.18 **고구마김치** 고구마 혹은 고구마줄기를 주원료로 하여 양념과 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.

2.19 **부추김치** 절인 부추를 고춧가루, 마늘 생강 등 양념과 혼합하여 버무려 만든 것을 말한다.

2.20 **오이김치** 절인 오이를 길게 잘라 칼집을 내어 안에 양념을 넣고 발효·숙성한 것을 말한다.

2.21 **겉절이** 배추를 주원료로 하여 양념과 혼합하여 버무려서 만든 것을 말한다.

2.22 **양파김치** 절인 양파를 주원료로 하여 양념을 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.

2.23 **민들레김치** 민들레를 주원료로 하여 양념과 혼합하여 버무려 만든 것을 말한다.

2.24 **더덕김치** 통 더덕에 칼집을 넣고 그 안에 소를 넣어 발효·숙성한 것을 말한다.

2.25 **마늘김치** 마늘 혹은 마늘잎을 주원료로 하여 양념과 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.

2.26 **달래김치** 절인 달래를 주원료로 하여 양념과 혼합하여 버무려 만든 것을 말한다.

2.27 **두릅김치** 절인 두릅을 주원료로 하여 양념과 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.

2.28 **인삼김치** 절인 인삼을 주원료로 하여 양념과 혼합하여 버무려 만든 것을 말한다.

2.29 **죽순김치** 절인 죽순을 주원료로 하여 양념과 혼합하여 버무려 만든 것을 말한다.

2.30 **호박김치** 절인 호박을 주원료로 하여 양념과 혼합하여 버무려 만든 것을 말한다.

2.31 **미나리김치** 미나리를 주원료로 하여 양념과 혼합하여 버무려 만든 것을 말한다.

2.32 **냉이김치** 절인 냉이를 주원료로 하여 양념과 혼합하여 버무려 만든 것을 말한다.

2.33 **시금치김치** 시금치를 주원료로 하여 양념과 혼합하여 버무려 만든 것을 말한다.

2.34 **콩나물김치** 데친 콩나물을 주원료로 하여 양념과 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.

2.35 **썩갓김치** 썩갓을 주원료로 하여 양념과 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.

2.36 **가지김치** 가지를 주원료로 하여 양념과 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.

2.37 **도라지김치** 도라지를 주원료로 하여 양념과 혼합하여 발효·숙성한 것을 말한다.

2.38 **고수김치** 절인 고수를 주원료로 하여 양념과 혼합하여 버무려 만든 것을 말한다.

3. 원료

3.1 **주원료** 배추, 무, 파, 생강, 마늘 등의 채소류, 고추(고춧가루, 실고추, 생고추), 식염

3.2 **부원료** 당류, 기타 동·식물성 원료 등

4. 종류

4.1 포기김치

4.2 막김치

4.3 보쌈김치

4.4 백김치

4.5 총각김치

- 4.6 열무김치
- 4.7 깍두기
- 4.8 갓김치
- 4.9 순무김치
- 4.10 고들빼기김치
- 4.11 묵은지
- 4.12 파김치
- 4.13 썬박지
- 4.14 동치미
- 4.15 나박김치
- 4.16 깻잎김치
- 4.17 고구마김치
- 4.18 부추김치
- 4.19 오이김치
- 4.20 곱절이
- 4.21 양파김치
- 4.22 민들레김치
- 4.23 더덕김치
- 4.24 마늘김치
- 4.25 달래김치
- 4.26 두릅김치
- 4.27 인삼김치
- 4.28 죽순김치
- 4.29 호박김치
- 4.30 미나리김치
- 4.31 냉이김치
- 4.32 시금치김치
- 4.33 콩나물김치
- 4.34 썩갓김치
- 4.35 가지김치
- 4.36 도라지김치
- 4.37 고수김치

5. 품질

5.1 품질기준 김치류의 품질은 표 1의 품질기준에 적합하여야 한다.

표 1 품질기준

항 목	기 준
성상	고유의 색택, 향미, 조직감 및 외관을 가지며 이미, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.
산도(% w/v)	1.0 이하 (젓산으로서) (단, 백김치는 0.8 이하, 갓김치 및 고들빼기김치는 1.2 이하, 묵은지는 1.0 이상)(단, 숙성하지 않은 제품은 제외함)
pH	3.8 이상(단, 묵은지는 3.4 이상)

5.2 표 1 이외의 요구사항은 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

6. 시험방법

6.1 성상 훈련된 패널의 크기는 10~20명으로 하여 KS Q ISO 4121(관능검사 - 정량적 반응척도 사용을 위한 지침)를 적용하되, 표 2의 채점기준에 따라 평가한다.

표 2 채점기준

항 목	채 점 기 준
색 택	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고유의 색택을 아주 뚜렷이 가지고 있는 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 색택을 뚜렷이 가지고 있는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 색택을 가지고 있는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 색택을 약간 가지고 있는 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 색택을 가지고 있지 않는 것은 1점으로 한다.
향 미	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고유의 향미를 아주 뚜렷이 가지고 있고, 이미·이취 및 군내가 없는 것으로 한다. ○ 고유의 향미를 뚜렷이 가지고 있고, 이미·이취 및 군내가 없는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 향미를 가지고 있고, 이미·이취 및 군내가 없는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 향미를 약간 가지고 있고, 이미·이취 및 군내를 약간 가지고 있는 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 향미를 가지고 있지 않고, 이미·이취 및 군내를 뚜렷이 가지고 있는 것은 1점으로 한다.
조 직 감	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고유의 조직감을 아주 뚜렷이 가지고 있는 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 조직감을 뚜렷이 가지고 있는 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 조직감을 가지고 있는 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 조직감을 약간 가지고 있는 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 조직감을 가지고 있지 않는 것은 1점으로 한다.
외 관	<ul style="list-style-type: none"> ○ 고유의 외관을 아주 뚜렷이 가지고 있고 버무림이 양호한 것은 5점으로 한다. ○ 고유의 외관을 뚜렷이 가지고 있고 버무림이 대체로 양호한 것은 4점으로 한다. ○ 고유의 외관을 가지고 있고 버무림이 양호한 것은 3점으로 한다. ○ 고유의 외관을 약간 가지고 있고 버무림이 나쁜 것 혹은 산막효모가 관찰된 것은 2점으로 한다. ○ 고유의 외관을 가지고 있지 않고 버무림이 현저히 나쁜 것 혹은 산막효모가 관찰된 것은 1점으로 한다.

6.2 산도 시료 200~500 g을 각 부위별로 균등하게 채취하여 마쇄한 후 4겹의 가아제로 짜고 거름종이로 거른 다음 50~100 mL를 취한다. 준비된 시료액을 서서히 교반시키면서 pH 측정기를 이용하여 0.1 N 수산화나트륨 용액으로 pH 8.1±0.2까지 적정하고, 다음 식에 의하여 산도를 계산한다.

0.1N 수산화나트륨 용액 1mL=0.009g 젓산

$$\text{산도}(\%, \text{w/v}) = \frac{V_1 \times f \times 0.009}{V_2} \times 100$$

여기에서 V_1 : 시료액을 적정하는데 소요된 0.1 N 수산화나트륨 용액의 양(mL)

f : 0.1N 수산화나트륨 용액의 역가

V_2 : 적정에 사용된 시료액의 양(mL)

6.3 pH 시료 200~500 g을 각 부위별로 균등하게 채취하여 마쇄한 후 4겹의 가아제로 짜서 거름종이로 거른 다음 50~100 mL를 취하고, 준비된 시료액을 서서히 교반시키면서 pH 측정기로 측정한다.

6.4 매운성분

6.4.1. 고속액체크로마토그래피(HPLC)법

(1) 시약

(a) 이동상 HPLC 등급의 용매로 Methanol : Water : Dioxane : Acetonitrile : 2% perchloric acid = 48.4 : 32.2 : 13.3 : 7.9 L 0.2 (v/v)로 혼합한 것

(b) 표준용액 sodium acetate로 포화한 0.01, 0.10 및 1.0 mg/mL의 캡사이신(capsaicin)

(2) 장치

(a) 검출기

- 자외선 검출기(UV detector) 280 nm, flow cell path(1×10 mm)

- 형광 검출기(fluorescence detector) 여기 288, 방출 320, flow cell path(10×1 마이크로)

(b) 칼럼 C₁₈, 10 micron spherical, 4.6 mm × 250 mm, 또는 이와 동등한 것

(3) 시료의 전처리 김치를 동결건조한 것을 시료로 한다.

(4) 시험조작 100 mL 부피 플라스크에 시료 약 1.0 g을 정밀히 무게를 달아 넣는다. 내 아세트산나트륨으로 포화한 95% 에탄올로 100 mL까지 표정한다. 마개를 하고 60°C의 가열판 또는 수욕에서 때때로 저어주면서 3시간 가열한다. 가열 후 내용물을 교반한 다음 고형물을 침전되도록 하고 상징액을 0.2 μm 필터로 여과한 것을 시험용액으로 하여 HPLC로 분석한다.

(비고) 일반적으로 고추를 시료로 한 경우 첫 번째 피크는 색소 피크, 두번째 피크는 캡사이신 피크, 세 번째 피크는 캡사이시노이드 피크이다.

(5) 결과의 계산

총 캡사이신 면적 = 캡사이신 피크의 면적 + 0.82×캡사이시노이드 피크의 면적

$$\text{캡사이신 농도(ppm)} = \frac{\text{총캡사이신 면적} \times \text{표준물질의 농도(ppm)} \times 100}{\text{표준물질의 총캡사이신 면적} \times \text{시료량(g)}}$$

매운맛(pungency) = 캡사이신의 ppm

매운맛(scovile) = ppm 캡사이신 × 15

7. 제조·가공기준

7.1 공장입지

7.1.1 주변 환경에 제품을 오염시키는 오염원이 없고 청결하게 유지되어 있어야 한다.

7.1.2 공장은 독립건물이거나 완전히 구획되어서 식품위생에 영향을 미칠 수 있는 다른 목적의 시설과 구분되어야 한다.

7.2 작업장

7.2.1 모든 설비를 갖추고 작업에 지장이 없는 넓이 및 밝기를 갖추어야 한다.

7.2.2 작업장의 내벽은 내수성 자재이어야 하며 원재료처리장, 배합실 및 내포장실의 내벽은 바닥으로부터 1.5 m까지 내수성 자재로 설비하거나 방균 페인트로 도색하여야 한다.

7.2.3 작업장의 바닥은 내수성 자재를 이용하여 습기가 차지 아니하도록 하며, 또한 배수가 잘 되도록 하여야 한다.

7.2.4 작업장내에서 발생하는 악취, 유해가스, 매연 및 증기 등을 환기시키기에 충분한 창문을 갖추거나 환기시설을 갖추어야 하며 창문, 출입구 기타의 개방된 장소에는 쥐 또는 해충, 먼지 등을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.

7.2.5 원료, 기구 및 용기류를 세척하기 위한 세척설비와 청결한 물을 충분히 급수할 수 있는 급수시설을 갖추어야 한다.

7.2.6 작업장은 청결구역 및 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하고, 버무림과 포장공정은 청결구역에서 실시하여야 한다.

7.3 보관시설 보관시설은 원·부자재 및 제품을 적절하게 보관할 수 있고, 내구력이 있는 시설이어야 한다.

7.3.1 원료 및 자재 보관시설 원료 및 자재는 종류별로 구분하여 보관이 가능한 면적을 갖추고, 냉동냉장을 이용한 보관 시는 정기적으로 일정시각에 온도를 계측하여야 한다. 그리고 보관 중 변질되지 않고 먼지 등의 이물이 부착 또는 혼입되지 않아야 한다. 단, 배추·무·열무·갓·고들빼기 등의 주원료는 저온에서 보관하여야 한다.

7.3.2 제품보관시설 제품 보관 중 품질의 변화를 막기 위하여 고온다습하지 않아야 한다.

7.4 제조설비 제조·가공 중 설비의 불결이나 고장 등에 의한 제품의 품질변화를 방지하기 위하여 직접 식품에 접촉하는 설비의 재질은 불침투성의 재질이어야 하며 항상 세척 및 점검관리를 하여야 한다. 그리고 작업장에 설치하여야 할 주요 기계, 기구 및 설비는 표 3과 같다.

표 3 주요 제조 설비

(1) 냉장설비	(2) 세척설비	(3) 혼합설비	(4) 절임설비
(5) 포장설비	(6) 저장설비	(7) 작업대	

단, 제조공정상 또는 기능의 특수성에 의하여 제조설비를 증감할 수 있다.

7.5 자재기준

7.5.1 원료 및 자재

- (1) 주원료는 국내산을 사용하여야 한다. 또한, 부원료라 하더라도 특정 원료를 제품명으로 사용하는 경우에는 국내산을 사용하여야 한다.
- (2) 사용할 원료는 적정한 구매기준을 정하여 그 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다. 다만, 배추·무·열무·갓·고들빼기 등의 주원료는 구입 시 국내산임을 증명할 수 있는 서류(단, 자가생산의 경우 제외)를 구비하고, 잔류농약 등에 대한 검사성적서도 가능한 한 구비하여야 한다.
- (3) 양념에 사용되는 원료들은 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합한 것을 사용하고, 고춧가루의 경우 가능한 한 선택 및 캡사이신 등에 대한 품질검사를 실시하여 최종제품의 균일성을 최대한 유지할 수 있도록 한다.
- (4) 포기김치 용도로 제조하여 포장한 제품은 출고한 후 재반입하여 묵은지로 생산할 수 없다.

7.5.2 식품첨가물 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 하며 타르색소, 인공감미료 및 보존료를 사용하여서는 아니 된다.

7.5.3 용수 「먹는 물 관리법」의 먹는 물 수질기준에 적합하여야 하며, 수돗물이 아닌 물을 음용수로 사용할 경우에는 공공 시험기관에서 1년마다 음용 적합 시험을 받아야 한다. 지하수를 사용하는 경우에는 적합한 수질을 얻기 위해 필요한 경우 정수시설을 설치·운용하여야 하며, 정수 필터 등은 주기적으로 교체하고, 청소 등을 실시하여야 한다.

7.5.4 기구 및 용기 「식품위생법」의 기구 및 용기·포장의 기준·규격에 적합하고, 원료와 직접 접촉하는 기구 및 용기류는 세척이 용이한 내부식성 재질이어야 하며, 작업 전후에 위생적으로 세척 또는 살균하여야 한다.

7.6 주요 공정기준

7.6.1 원료의 선별 및 정선

7.6.1.1 부패 및 변질 등으로 제품의 품질에 영향을 미칠 수 있는 부위는 제거하고 사용하여야 한다.

7.6.1.2 흙이 묻어 있는 원료의 경우에는 겉잎과 뿌리를 제거하고 사용하여야 한다.

7.6.2 절임

7.6.2.1 염투입량(절임수의 농도), 절임시간 및 절임온도는 동절기와 하절기로 구분하여 기준을 설정하고 관리하여야 한다.

7.6.2.2 절임에 사용하는 소금은 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 하며, 이를 증명할 수 있는 근거 서류를 구비하여야 한다.

7.6.2.3 배추의 경우에는 잎과 줄기의 염도 차이를 최소화하도록 하여야 한다.

7.6.2.4 절임수를 재사용할 경우에는 오염·변질 등으로 인한 이취가 없어야 하며 일정한 염도가 유지될 수 있도록 관리하여야 한다. 또한, 최종제품에서의 미생물학적 안전성을 보장할 수 있도록 기준을 정하여 관리하여야 한다.

7.6.3 세척

7.6.3.1 배추를 주원료로 사용한 제품의 경우에는 최종 제품에 이물이 없도록 세척수에서 충분히 흔들어 제거하여야 한다.

7.6.3.2 자동세척기를 이용할 경우에는 가능한 한 3단 이상의 세척이 이루어질 수 있도록 하고, 최종 세척 시는 흐르는 물로 세척하여야 한다.

7.6.4 **탈수** 선도, 갈변 및 이취 등을 최소화하기 위해 저온에서 적절한 시간을 설정하고 관리하여야 한다.

7.6.5 **버무림 및 소넣기** 양념 제조 시 양념의 물성 및 제품의 생산성 등을 향상시키기 위해 일정시간 숙성시킨 후 제품에 고르게 버무려질 수 있도록 하여야 한다.

7.6.6 **포장** 이물이 혼입되지 않도록 하여야 하며, 포장재의 파손여부 및 밀봉상태를 관리하여야 한다.

7.6.7 **숙성** 10℃ 이하에서 숙성시간 등을 설정하고 관리하여야 한다.

7.6.8 기타 주요공정은 공정의 특수성 및 제조기술의 개발로 인하여 공정의 수를 증감하거나 순서를 변경할 수 있으며, 각 공정에 대한 사용설비, 작업방법, 작업상의 유의사항 등을 규정하고, 이에 따라 실시하여야 한다.

7.6.9 포기김치, 막김치, 보쌈김치 등의 제품 제조 시 배추 등의 절임공정은 인증을 받고자 하는 자 또는 받은 자가 실시하는 것을 원칙으로 하되, 제조·가공시설 등이 부족하여 최종제품 생산이 어려울 경우에는 식품제조·가공업의 영업등록을 한 업체에게 절임공정을 위탁하여 생산할 수 있다. 다만, 절임공정을 위탁하여 생산할 경우, 다음의 사항을 준수하여야 한다.

(1) 위탁자(전통식품 품질인증을 받고자 하는 업체 또는 받은 업체)는 절임배추에 대한 품질, 위생, 원산지 등에 관한 관리기준을 설정하여 수탁자(절임공정을 위탁 받은 업체)가 인증기준을 준수할 수 있도록 철저히 관리하여야 하며, 수탁자의 인증기준 위반에 관한 모든 책임은 위탁자에 있다.

(2) 위탁자는 위탁한 공정에 대해 전통식품 품질인증에서 요구하는 공장심사를 동일하게 받아야 하며, 수탁자는 이와 관련한 공장심사 및 사후관리를 거부하여서는 아니 된다.

8. 포장 및 내용량

8.1 **포장재** 내용물을 충분히 보호할 수 있는 포장재를 사용하여야 하며, 포장상태가 양호하여야 한다. 포장재는 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

8.2 **단위포장 내용량** 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

9. 표시

9.1 **표시사항** T010(전통식품의 일반표시기준)에 따라 표시하여야 한다.

9.2 기타 표시기준

9.2.1 목은지의 '제조연월일'은 「식품위생법」에 준하여 표시하되, 숙성기간과 포장일을 추가로 표시하여야 하며 숙성기간은 '○○개월 이상'과 같이 개월 단위로 표시한다.

9.2.2 T010(전통식품의 일반표시기준)에 요구하는 '종류 및 등급'을 표시할 때 4.2(막김치)는 '맛김치'로 표시할 수 있다.

9.2.3 매운맛 정도 표시도표(권고사항) 4.1(포기김치) 및 4.2(막김치)의 매운맛 정도를 표시하고자 하는 경우, 6.4(매운 성분)에 따라 시험하여 구한 매운 성분(mg/kg)이 4.0 미만일 경우 '1

단계(순한맛)', 4.0 이상 12.0 미만일 경우 '2 단계(보통매운맛)', 12.0 이상일 경우 '3 단계(매운맛)'으로 구분하여 해당 단계의 도표를 주표시면과 일괄표시면에 각각 표시하여야 한다. 단, 김치 제품의 특성을 감안하여 표시된 매운맛 각 단계별 범위의 5% ~ 10% 이하 허용오차를 인정한다. 즉, '1 단계(순한맛)'은 4.4 미만까지, '2 단계(보통매운맛)'은 3.6 ~ 12.6 까지, '3 단계(매운맛)'은 11.4 이상을 인정한다. 단, 제품 최소 판매단위별 용기·포장의 일괄표시면 면적이 적어 표시가 어려운 제품의 경우, 인증기관의 사전승인에 따라 주표시면의 표시도표만을 표시하거나 또는 기타 표시면에 표시할 수 있다.

9.2.3.1 매운맛 정도 표시도표 예시

9.2.3.1.1 주표시면 표시도표 그림 1, 그림 2 및 그림 3 중 택일하여 해당 단계의 도표를 표시하여야 한다.



그림 1 주표시면 표시도표(국문형)



그림 2 주표시면 표시도표(영문형)



그림 3 주표시면 표시도표(국·영문 혼합형)

9.2.3.1.2 일괄표시면 표시도표 포장재의 형태에 따라 가로형(그림 4 ~ 그림 6) 및 세로형(그림 7 ~ 그림 9) 중 택일하여 표시하여야 한다.

(1) 가로형



그림 4 가로형 일괄표시면 표시도표(국문형)



그림 5 가로형 일괄표시면 표시도표(국문형)



그림 6 가로형 일괄표시면 표시도표(국·영문 혼합형)

(2) 세로형



그림 7 세로형 일괄표시면 표시도표(국문형)

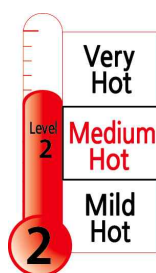


그림 8 세로형 일괄표시면 표시도표(영문형)



그림 9 세로형 일괄표시면 표시도표(국·영문 혼합형)

9.2.3.2 매운맛 정도 표시도표는 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

10. 검사

10.1 제품검사 6.(시험방법) 따라 시험하고 5.1(품질기준) 및 8.(포장 및 내용량)에 적합하여야 한다.

10.2 샘플링 및 시료채취

10.2.1 공장심사 또는 공장검사의 경우 검사로트의 구성단위는 4.(종류)에 따라 실시하되 동일 종류 하에 복수의 인증신청 제품이 있을 경우 원료조성이 현저하게 상이하면 각각을 검사로트로 할 수 있다. 각 검사로트별 채취시료의 크기(n)는 KS Q ISO 2859-1(계수형 샘플링검사 절차 - 제1부 : 로트별 합격품질한계(AQL) 지표형 샘플링검사 방식)의 특별검사 수준 S-2와 보통검사의 1회 샘플링 방식을 적용하여 결정하되, 시료채취방법은 검사로트별로 포장 단량의 구분 없이 KS Q 1003(랜덤 샘플링 방법)에 따른다.

10.2.2 시판품수거 조사의 경우 유통 중인 제품을 단일검사로트로 구성하여 포장단량의 구분 없이 KS Q 1003(랜덤 샘플링 방법)에 따라 채취하되, 시료의 크기(n)은 3으로 한다.

10.3 합격판정기준 시료별 합격여부 판정기준은 본 규격에 따르며, 검사로트의 합격여부 판정기준은 공장심사 및 공장검사의 경우 해당 샘플링 방식의 합격품질수준(AQL) 4.0을 적용하며, 시판품 수거 조사의 경우 불합격 시료는 없어야 한다.

제 정 : 농림부	
제정일 : 1994년 12월 31일	농림부 고시 제1994-75호
개정일 : 2010년 4월 27일	국립농산물품질관리원 고시 제2010-17호
개정일 : 2011년 6월 23일	국립농산물품질관리원 고시 제2011-23호
개정일 : 2012년 6월 29일	국립농산물품질관리원 고시 제2012-35호
개정일 : 2016년 9월 12일	국립농산물품질관리원 고시 제2016-33호
개정일 : 2017년 10월 17일	국립농산물품질관리원 고시 제2017-56호
원안 작성 협력자 : 한국식품연구원	
연락처 : 국립농산물품질관리원(054-429-4000)	