

20. 수산가공식품류

수산가공식품류라 함은 수산물을 주원료로 분쇄, 건조 등의 공정을 거치거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 어육가공품류, 젓갈류, 건포류, 조미김 등을 말한다.

20-1 어육가공품류

1) 정의

어육가공품류라 함은 어육을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 어육살, 연육, 어육반제품, 어묵, 어육소시지 등을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

- (1) 원료는 선도가 양호한 것이어야 한다.
- (2) 어류는 5℃ 이하에서 냉동연육은 -18℃ 이하에서 위생적으로 보관·관리되어야 한다.
- (3) 원료는 비가식부분을 제거하여 위생적으로 처리하여야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 원료어육(냉동연육은 제외)은 음용에 적합한 흐르는 물로 충분히 세척하여 혈액, 지방, 수용성단백질 등을 제거하여야 한다.
- (2) 유통·판매하는 제품은 밀봉·포장하여야 한다. 다만, 연육 및 어육반제품은 밀봉하지 아니할 수 있다.
- (3) 유통·유통처리에 시에 사용하는 유지는 산가 2.5 이하, 과산화물가 50 이하이어야 한다.

4) 식품유형

(1) 어육살

어류의 살을 채취, 가공한 어육살로서 부형제와 보존료(소브산 및 소브산칼륨 제외) 등 식품첨가물을 일절 첨가하지 아니한 것을 말한다.

(2) 연육

어류의 살을 채취·가공한 어육살에 염, 당류, 인산염 등을 가한 것을 말한다.

(3) 어육반제품

어육의 염(鹽)에 녹는 단백질을 용출시킨 고기풀에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 열처리하지 아니한 것을 말한다.

(4) 어묵

어육 중 염(鹽)에 녹는 단백질을 용출시킨 고기풀에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것을 말한다.

(5) 어육소시지

어육이나 어육 및 식육을 염지하여 훈연한 것 또는 어육이나 어육 및 식육 등을 케이싱에 충전하여 열처리한 것을 말한다(다만, 어육의 함량이 식육의 함량보다 많아야 한다).

(6) 기타 어육가공품

식품유형 (1)~(5)에 정하여지지 아니한 어육가공품류를 말한다.

5) 규격

- (1) 아질산이온(g/kg) : 0.05 미만(어육소시지에 한한다)
- (2) 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다(어육소시지는 제외한다).
- (3) 대장균군 : $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (살균제품에 한한다.)
- (4) 세균수 : $n=5$, $c=0$, $m=0$ (멸균제품에 한한다.)
- (5) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다.

소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 이하(소브산으로서)
-----------------------	----------------

6) 시험방법

- (1) 아질산이온
제8. 일반시험법 3.6 발색제에 따라 시험한다.
- (2) 타르색소
제8. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.
- (3) 대장균군
제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다.
- (4) 세균수
제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.5.1 일반세균수에 따라 시험한다.
- (5) 보존료
제8. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.

20-2 젓갈류

1) 정의

젓갈류라 함은 어류, 갑각류, 연체류, 극피류 등에 식염을 가하여 발효 숙성한 것 또는 이를 분리한 여액에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 증량을 목적으로 물(식염수 포함)을 가하여서는 아니 된다(다만, 조미액젓은 제외한다).
- (2) 창난젓의 제조 시 훈기, 세척, 빛을 이용한 이물검사 공정을 반드시 거쳐야 한다.
- (3) 용구류는 위생적으로 처리되어 녹이 슬지 않도록 하여야 하며, 가능한 한 부식에 강한 소재이어야 한다.

4) 식품유형

(1) 젓갈

어류, 갑각류, 연체류, 극피류 등의 전체 또는 일부분에 식염(‘식해’의 경우 식염 및 곡류 등)을 가하여 발효 숙성시킨 것(생물로 기준할 때 60% 이상)을 말한다.

(2) 양념젓갈

젓갈에 고춧가루, 조미료 등을 가하여 양념한 것을 말한다.

(3) 액젓

젓갈을 여과하거나 분리한 액 또는 이에 여과·분리하고 남은 것을 재발효 또는 숙성시킨 후 여과하거나 분리한 액을 혼합한 것을 말한다.

(4) 조미액젓

액젓에 염수 또는 조미료 등을 가한 것을 말한다.

5) 규격

- (1) 총질소(%) : 액젓 1.0 이상(다만, 곤쟁이 액젓은 0.8 이상)
조미액젓 0.5 이상
- (2) 대장균군 : $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (액젓, 조미액젓에 한한다.)
- (3) 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다(다만, 명란젓은 제외한다).
- (4) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다(다만, 식염함량이 8% 이하의 제품에 한한다).

소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 이하(소브산으로서)
-----------------------	----------------

- (5) 대장균 : $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (액젓, 조미액젓은 제외한다.)

6) 시험방법

(1) 총질소

제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.3.1 총질소 및 조단백질에 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.

(5) 대장균

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균에 따라 시험한다.

20-3 건포류

1) 정의

건포류라 함은 어류, 연체류 등의 수산물을 건조한 것이거나 이를 조미 등으로 가공한 조미건어포, 건어포 등을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

- (1) 원료는 5℃ 이하에서 보존하여야 한다.
- (2) 인체에 해로운 수준의 자연독이 함유된 원료를 사용하여서는 아니 된다.

3) 제조·가공기준

- (1) 필요시 살균 또는 멸균처리하여야 하고 제품은 위생적으로 포장하여야 한다.

4) 식품유형

(1) 조미건어포

어류 또는 연체류 등을 조미, 건조 등으로 가공한 것을 말한다.

(2) 건어포

어류 또는 연체류 등을 건조한 것이거나 이를 절단한 것을 말한다.

(3) 기타 건포류

식품유형 (1)~(2)에 정하여지지 아니한 것을 말한다.

5) 규격

- (1) 이산화황(g/kg) : 0.030 미만
- (2) 대장균 : $n=5, c=2, m=0, M=10$
- (3) 황색포도상구균 : $n=5, c=1, m=10, M=100$ (다만, 조미건어포에 한한다.)
- (4) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다.

소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	1.0 이하(소브산으로서)
-----------------------	----------------

6) 시험방법

(1) 이산화황

제8. 일반시험법 3.5 아황산, 차아황산 및 그 염류에 따라 시험한다.

(2) 대장균

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균에 따라 시험한다.

(3) 황색포도상구균

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.12 황색포도상구균 4.12.2 정량시험에 따라 시험한다.

(4) 보존료

제8. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.

20-4 조미김

1) 정의

조미김이라 함은 마른김(얼구운김 포함)을 굵거나, 식용유지, 조미료, 식염 등으로 조미·가공한 것을 말한다.

<식약처 고시 제2024-22호, '24.5.17.>[시행일 : '26.1.1.]

20-4 가공김(조미김 또는 구운김)

1) 정의

가공김(조미김 또는 구운김)이라 함은 마른김(얼구운김 포함)을 굵거나, 식용유지, 조미료, 식염 등으로 가공한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

5) 규격

- (1) 산가 : 4.0 이하(유처리한 김에 한한다)
- (2) 과산화물가 : 60.0 이하(유처리한 김에 한한다)
- (3) 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다.

6) 시험방법

(1) 산가

제8. 일반시험법 2.1.5.3.1 산가에 따라 시험한다.

(2) 과산화물가

(1)의 산가에서 추출한 유지 1~5 g을 정밀히 달아 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.5 과산화물가에 따라 시험한다.

(3) 타르색소

제8. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.

20-5 한천

1) 정의

우무를 동결탈수하거나 압착 탈수하여 건조시킨 식품을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

5) 규격

(1) 성상 : 적합하여야 한다.

(2) 수분(%) : 22.0 이하

(3) 조단백질(%) : 3.0 이하

(4) 조회분(%) : 6.0 이하

(5) 열탕불용해잔사물(%) : 4.0 이하

(6) 봉산(%) : 0.10 이하

6) 시험방법

(1) 성상(관능검사) : 제정도(齊整度)

점수	실, 산, 설한천	가루, 인상, 기타한천
5점	급냉, 난건, 풍건, 토사 혼입이 없는 것	형태, 품질이 균일한 것
4점	급냉, 난건, 풍건, 토사 혼입이 극히 적은 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다	형태, 품질이 대체로 균일한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다
3점		
2점	급냉, 난건, 풍건, 토사 혼입이 적은 것	형태, 품질이 약간 균일하지 못한 것
1점	급냉, 난건, 풍건, 토사 혼입이 많은 것	형태, 품질이 불균일한 것

(2) 수분

제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.11.1.1 수분에 따라 시험한다.

(3) 조단백질

제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.3.1 총질소 및 조단백에 따라 시험한다.

(4) 조회분

검체 1~2 g을 정밀히 달아 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.2 회분에 따라 시험한다.

(5) 열탕불용해잔사물

제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.11.1.2 열탕불용해잔사물에 따라 시험한다.

(6) 봉산

제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.11.1.3 봉산에 따라 시험한다.

20-6 기타 수산물가공품

1) 정의

기타 수산물가공품이라 함은 수산물을 주원료로 하여 가공한 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

5) 규격

(1) 성상 : 적합하여야 한다.

(2) 이물 : 적합하여야 한다.

(3) 산가 : 5.0 이하(유탕·유처리식품에 한한다.)

(4) 과산화물가 : 60 이하(유탕·유처리식품에 한한다.)

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

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

(7) 대장균 : $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다.)

6) 시험방법

(1) 성상

제8. 일반시험법 1.1 성상에 따라 시험한다.

(2) 이물

제8. 일반시험법 1.2 이물에 따라 시험한다.

(3) 산가

제8. 일반시험법 2.1.5.3.1 산가에 따라 시험한다.

(4) 과산화물가

제8. 일반시험법 2.1.5.3.5 과산화물가에 따라 시험한다.

(5) 대장균군

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다.

(6) 세균수

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.5.1 일반세균수에 따라 시험한다.

(7) 대장균

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균에 따라 시험한다.