

한눈에 보는 영양표시 가이드라인

민원인 안내서(2023.2.)



지침서·안내서 제·개정 점검표

명칭	한눈에 보는 영양표시 가이드라인
-----------	-------------------

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	<input type="checkbox"/> 이미 등록된 지침서·안내서 중 동일·유사한 내용의 침서·안내서가 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서·안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서·안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 : _____)	
	<input type="checkbox"/> 법령(법·시행령·시행규칙) 또는 행정규칙(고시·훈령·예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 1년 이내 한시적 적용 또는 일회성 지시·명령에 해당하는 용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 외국 규정을 번역하거나 설명하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	☞ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서·안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서·안내서 제·개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.	
지침서·안내서 구분	<input type="checkbox"/> 내부적으로 행정사무의 통일을 기하기 위하여 반복적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	<input type="checkbox"/> 예(☞지침서) <input type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	<input checked="" type="checkbox"/> 예(☞안내서) <input type="checkbox"/> 아니오
기타 확인사항	<input type="checkbox"/> 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설·강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서·안내서 제·개정 절차를 진행하시기 바랍니다.	
상기 사항에 대하여 확인하였음. 2023 년 2월 27일 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> 담당자 확 인(부서장) 오 재 준 </div>		

이 안내서는 식품산업체들의 올바른 영양성분 표시에 도움을 주고자 제작되었습니다.

본 안내서는 2023년 2월 28일 기준으로 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품표시광고정책과에 문의하시기 바랍니다.

전화번호 : 043-719-2186

팩스번호 : 043-719-2180

제·개정 이력

한눈에 보는 영양표시 가이드라인

연번	제·개정번호	승인일자	주요내용
1	안내서-0997-01	2019.11.20.	〈제정〉
2	안내서-0997-02	2020.11.19.	〈일부개정〉 ○ 1일 영양성분 기준치 및 영양성분 허용 오차 적용 제외 규정 개정사항 반영 ○ 자주하는 질문 및 「식품등 시험·검사 기관 지정 현황」 현행화
3	안내서-0997-03	2023.2.28.	〈일부개정〉 ○ 영양표시 의무대상 확대 ○ 무가당, 무가염 표시기준 마련 ○ 식품 내 특정기준 미만 함유된 영양성분 허용오차범위 신설 ○ 식품별 1회 섭취참고량 개정 ○ 자주하는 질문 및 「식품등 시험·검사기관 지정 현황」 현행화

Contents

한눈에 보는
영양표시 가이드라인(민원인 안내서)

제1장

개요

1. 목적	3
2. 영양표시제도	3
3. 용어의 정의	4

제2장

영양표시 방법

1. 한눈에 보는 영양표시 가이드	9
2. 영양표시 10단계로 간편하게 해결하세요!	10
3. 영양성분 표시오류에 따른 행정처분	36

제3장

참고자료

참고1. 영양성분 표시서식도안 예시	39
참고2. 1일 영양성분 기준치	43
참고3. 한국인의 영양섭취기준	44
참고4. 1회 섭취참고량	48
참고5. 식품 등 시험·검사기관 지정 현황	55



제1장 개요

1. 목적	3
2. 영양표시제도	3
3. 용어의 정의	4

1 목적

본 지침서는 영양성분 표시제도를 소개하고, 산업체에서 제품에 영양성분을 표시하는 방법과 고려해야 할 사항을 단계별로 알기 쉽게 설명하여 민원인의 편의 향상을 도모하고자 합니다.

2 영양표시제도

○ “영양표시”란 무엇입니까?

- 영양성분 표시제도는 가공식품에 들어있는 영양성분 등에 관한 정보를 일정한 기준에 따라 표시하도록 관리하는 제도로, 제품의 영양정보를 제공하여 소비자가 건강한 식사에 필요한 식품을 확인하고 잘 선택할 수 있도록 도움으로써 국민 건강 증진에 기여하기 위한 것입니다.

○ 영양표시의 종류에는 어떠한 것이 있습니까?

- 제품의 영양적 성질을 표시하는 영양표시 방법은 크게 영양성분 표시와 영양성분 강조표시로 분류할 수 있습니다.
 - 1) 영양성분 표시 : 제품에 함유된 영양성분의 함량을 일정한 규격의 서식도안에 표시하는 것입니다.
 - 2) 영양성분 강조표시 : 제품에 함유된 영양성분의 함량이 일정한 기준보다 적거나 많을 경우 “저”·“무”·“고”·“함유” 등의 용어와 함께 해당 영양성분을 강조하여 표시하는 것입니다.

○ 영양표시가 왜 중요합니까?

- 최근 건강에 대한 소비자의 욕구와 관심이 점차 높아지고 있으므로, 건강과 밀접한 관련이 있는 식품의 영양성분 표시는 중요합니다. 소비자는 제품의 영양성분 표시 확인을 통해 자신의 건강에 적합한 제품을 선택할 수 있습니다. 또한, 산업체에서 영양표시를 하는 것은 업체의 이미지를 향상시키고, 제품의 경쟁력을 높이는데 기여할 수 있습니다.

○ 영양표시를 위반한 경우 처분기준은?

- 영양표시 기준을 위반하는 경우 과태료를 부과하거나 행정처분 대상이 됩니다. 자세한 기준은 36페이지를 참고하시기 바랍니다.

3 용어의 정의

○ 영양성분

식품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장, 발달, 유지에 필요한 것 또는 결핍 시 특별한 생화학적, 생리적 변화가 일어나게 하는 것을 말한다.

○ 영양성분표시

제품의 일정량에 함유된 영양성분의 함량을 표시하는 것을 말한다.

○ 영양강조표시

제품에 함유된 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 “무”, “저”, “고”, “강화”, “첨가”, “감소” 등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것으로서 다음의 것을 말한다.

- 1) 영양성분 함량강조표시 : 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 “무〇〇”, “저〇〇”, “고〇〇”, “〇〇함유” 등과 같은 표현으로 그 영양성분의 함량을 강조하여 표시하는 것을 말한다.
- 2) 영양성분 비교강조표시 : 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 “덜”, “더”, “강화”, “첨가” 등과 같은 표현으로 같은 유형의 제품과 비교하여 표시하는 것을 말한다.

○ 1일 영양성분 기준치

소비자가 하루의 식사 중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 식품간의 영양성분을 쉽게 비교할 수 있도록 식품표시에서 사용하는 영양성분의 평균적인 1일 섭취 기준량을 말한다.

○ 1회 섭취참고량

만 3세 이상 소비계층이 통상적으로 소비하는 식품별 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값을 말한다.

○ 당류

식품 내에 존재하는 모든 단당류와 이당류의 합을 말한다.

○ 트랜스지방

트랜스구조를 1개 이상 가지고 있는 비공액형의 모든 불포화지방을 말한다.

○ 주표시면

용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면으로서 「식품등의 표시기준」[도 1]에 따른 면을 말한다.

○ 정보표시면

용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면으로서 「식품등의 표시기준」 [도 1]에 따른 면을 말한다.

○ 영양성분 표시단위

영양성분 표시도안에 영양성분의 함량을 표시할 때 기준이 되는 것으로서, “총 내용량 당”, “단위 내용량 당”, “100g(ml) 당”, “1회 섭취참고량 당”을 말한다.

○ 단위 내용량

제품을 개, 조각, 포, 병 등 셀 수 있는 단위로 나눌 수 있는 경우에 해당 단위(개, 조각, 포, 병 등)의 중량 또는 용량을 말한다.



제2장

영양표시 방법

- | | |
|---------------------------|----|
| 1. 한눈에 보는 영양표시 가이드 | 9 |
| 2. 영양표시 10단계로 간편하게 해결하세요! | 10 |
| 3. 영양성분 표시오류에 따른 행정처분 | 36 |

1 한눈에 보는 영양표시 가이드

단계	체크포인트!!
1	<p>제품의 영양성분 표시대상 여부 확인</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 영양성분 의무 표시대상식품확인 ☑ 영양성분 표시 예외규정 확인
2	<p>표시할 영양성분 결정</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 9가지 의무표시 영양성분 ☑ 추가로 표시할 영양성분 고려
3	<p>표시할 영양성분의 함량 구하기</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 영양성분 분석 등 방법 결정 ☑ 영양성분 함량 산출근거 자료 확보
4	<p>영양성분 표시단위 결정</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 포장형태, 섭취방법 등 고려하여 표시단위 결정
5	<p>표시단위에 따른 영양성분 함량 산출</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 영양성분별 단위(mg,g 등) 확인 ☑ 실제값 표시 or 단위값 처리 고려
6	<p>1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 산출</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 영양성분별 기준치 값 확인 ☑ 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수 표시
7	<p>영양성분 표시도안 선택</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 포장형태, 공간 등 고려
8	<p>표시도안에 영양성분 표시값 적용</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 표시순서, 글씨크기 확인
9	<p>영양성분 강조표시 여부 결정</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 강조할 영양성분과 세부기준 적합여부 확인
10	<p>최종검토</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 오류사항이 없는지 최종확인

2

영양표시 10단계로 간편하게 해결하세요!

1단계 제품이 영양성분 표시 대상인지 확인한다.

가공식품 중 영양표시를 해야 하는 대상식품을 식품유형을 기준으로 정하고 있으며, 특정 조건에 해당되는 경우에는 영양성분 표시를 제외할 수 있으니 꼭 확인하세요.

» 영양성분 표시대상

- 1) 레토르트식품(축산물은 제외)
- 2) 과자류, 빵류 또는 떡류: 과자, 캔디류, 빵류 및 떡류
- 3) 빙과류: 아이스크림류 및 빙과
- 4) 초콜릿류 및 코코아가공품류
- 5) 당류: 당류가공품
- 6) 잼류
- 7) 두부류 또는 묵류
- 8) 식용유지류: 식물성유지류 및 식용유지가공품(모조치즈 및 기타 식용유지가공품은 제외한다)
- 9) 면류
- 10) 음료류: 다류(침출차·고형차는 제외한다), 커피(볶은커피·인스턴트커피는 제외한다), 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 및 기타 음료
- 11) 특수영양식품
- 12) 특수의료용도식품
- 13) 장류: 개량메주, 한식간장(한식메주를 이용한 한식간장은 제외한다), 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 된장, 고추장, 춘장, 혼합장 및 기타 장류
- 14) 조미식품: 식초(발효식초만 해당한다), 소스류, 카레(카레만 해당한다) 및 향신료가공품(향신료조제품만 해당한다)
- 15) 절임류 또는 조림류: 김치류(김치는 배추김치만 해당한다), 절임류(절임식품 중 절임배추는 제외한다) 및 조림류
- 16) 농산가공식품류: 전분류, 밀가루류, 땅콩 또는 견과류가공품류, 시리얼류 및 기타 농산가공품류
- 17) 식육가공품: 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류(양념육·분쇄가공육제품만 해당한다), 식육추출가공품 및 식육함유가공품
- 18) 알가공품류(알 내용물 100퍼센트 제품은 제외한다)
- 19) 유가공품: 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 치즈류 및 분유류
- 20) 수산가공식품류(수산물 100퍼센트 제품은 제외한다): 어육가공품류, 젓갈류, 건포류, 조미김 및 기타 수산물가공품
- 21) 즉석식품류: 즉석섭취·편의식품류(즉석섭취식품·즉석조리식품만 해당한다) 및 만두류
- 22) 건강기능식품
- 23) 1)부터 22)까지의 규정에 해당하지 않는 식품 및 축산물로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물

▶ 영양성분 표시 제외대상

- 1) 「식품위생법 시행령」제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 영업자가 제조·가공하는 식품
- 2) 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
- 3) 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
- 4) 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물
- 5) 농산물·임산물·수산물, 식육 및 알류

※관련 규정 : 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」제6조제1항 관련 [별표 4]



자주하는 질문



양갱에 "캔디류 45g"만 적혀 있고 영양성분 표시가 없는데 위반 아닌가요?

제품(양갱)이 캔디류라면 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 영양성분 표시 대상식품입니다. 다만, 제품의 최소 판매단위의 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30cm² 이하인 식품이라면 영양성분 표시를 생략할 수 있습니다.



'기타가공품'은 영양성분 표시 의무대상은 아니지만, '칼슘'에 대한 영양강조표시를 하고 싶습니다. 이 경우에도 영양성분 표시도안에 영양표시를 하여야 하나요?

네. '기타가공품'은 영양성분 표시 대상식품에 해당되지는 않지만, 영업자 스스로 영양성분을 표시하고자 하거나, 강조표시를 하고자 할 경우, 영업자가 스스로 영양 표시를 하는 식품에 해당되어「식품등의 표시기준」에 적합하도록 영양표시를 하여야 합니다. 따라서, 9가지 의무 영양성분과 강조하고자 하는 영양성분(칼슘)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.



급식업체에만 제공되는 냉동만두 제품도 영양표시를 해야 하나요?

냉동만두 제품은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 영양성분 표시 대상 식품에 해당되지만, 그 자체로 최종 소비자에게 제공되지 않고 다른 식품을 제조·가공할 때 원료로 사용하기 위한 경우라면 영양표시를 하지 않아도 됩니다.

2단계 표시하는 영양성분을 결정한다.

의무적으로 표시해야하는 9가지 영양성분과 추가로 표시할 영양성분이 있는지 확인하세요.

▶ 표시대상 영양성분

- 1) 열량
- 2) 나트륨
- 3) 탄수화물
- 4) 당류
- 5) 지방
- 6) 트랜스지방
- 7) 포화지방
- 8) 콜레스테롤
- 9) 단백질
- 10) 영양표시나 영양강조표시를 하고자 하는 1일 영양성분 기준치에 명시된 영양성분

- 반드시 표시해야 하는 영양성분
 - 1)부터 9)까지의 9가지 영양성분
 - 10)의 1일 영양성분 기준치에 명시된 영양성분 중 강조표시 하고자 하는 영양성분
- 추가로 표시할 수 있는 영양성분
 - 10)의 영양표시를 하고자 하는 1일 영양성분 기준치에 명시된 영양성분

※관련 규정 : 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」제6조제2항, 제3항 및 [별표 5]

영양성분을 표시할 때에는 해당 영양성분의 ① 명칭, ② 함량, ③ 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

(단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외)



자주하는 질문



음료류인 제품에 비타민의 영양성분 함량을 표시하고자 합니다. 표시를 어떻게 해야 하나요?

비타민의 경우 9가지 의무표시 영양성분에는 포함되지 않지만, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 5] 1일 영양성분 기준치에 명시된 비타민 등을 영양표시 하거나 영양강조표시를 하고자 하는 경우 영양성분 표시도안에 9가지 의무표시 영양성분과 함께 해당 영양성분의 명칭 및 함량, 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 함께 표시하여야 합니다.



체중조절용 조제식품의 경우, 식품공전 규격에 비타민과 무기질을 25% 또는 10%로 첨가해야 한다는 항목과 함께, "표시량 이상이어야 한다."라는 문구가 있습니다. 그러면 영양성분 표시도안에 9가지 의무 표시 영양성분만 표기하고, 비타민과 무기질의 표시는 하지 않아도 되는지요?

체중조절용 조제식품은 「식품의 기준 및 규격」제5. 식품별 기준 및 규격 10. 특수 영양식품으로 영양표시 대상식품입니다.

따라서, 9가지 영양성분을 표시하여야 하나, '체중조절용 조제식품'은 「식품의 기준 및 규격」에 제조·가공 기준(비타민 A, B1, B2, B6, C, 나이아신, 엽산, 비타민 E를 1일 영양성분기준치의 25% 이상, 단백질, 칼슘, 철 및 아연을 1일 영양성분 기준치의 10% 이상이 되도록 원료식품을 조합하고 영양성분을 첨가하여야 함)이 정하여 있으므로 9가지 의무 영양성분 이외에도 식품의 기준 및 규격에서 정하고 있는 영양성분들의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 또한 표시하여야 합니다.



제품에 함유된 베타카로틴, 인지질의 함량을 의무 영양성분 9가지와 함께 영양성분 표시도안에 표시하려고 합니다. 베타카로틴과 인지질을 영양성분 표시도안에 표시할 수 있나요?

베타카로틴, 인지질 등의 성분은 제품에 직접 첨가하지 아니하였으나, 원재료 중에 함유된 '성분'이며, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 영양성분에 해당 되지 않습니다. 따라서 베타카로틴, 인지질 같은 성분은 영양성분 표시도안에 9가지 의무영양성분과 함께 표시하지 않으며, 「식품등의 표시기준」 '성분명 및 함량' 표시 기준에 따라 별도로 표시하여야 합니다.



비타민A의 단위 환산은 어떻게 하나요?

비타민A의 함량(μg RAE)는 레티놀과 베타카로틴의 함량(μg)의 합으로 계산합니다.

$$1\mu\text{g RAE} = 1\mu\text{g 레티놀} = 12\mu\text{g 베타카로틴(식이)}$$

$$(1\mu\text{g RE} = 1\mu\text{g 레티놀} = 6\mu\text{g 베타카로틴(식이)})$$

예) 식품에 함유된 레티놀 $11\mu\text{g}$ 과 베타카로틴 $451.23\mu\text{g}$ 을 비타민A μg RAE로 환산

$$- \text{레티놀 } 11\mu\text{g} + (451.23/12)\mu\text{g} = 48.6\mu\text{g RAE}$$

*레티놀 $1\mu\text{g}$ 은 식품 중 베타카로틴 $12\mu\text{g}$ 에 해당



엽산의 단위 환산은 어떻게 하나요?

식품 중 엽산 $1\mu\text{g} = 1\mu\text{g DFE}$, 강화식품 또는 보충제 중의 엽산 $1\mu\text{g} = 1.7\mu\text{g DFE}$

예) 식품에 포함된 엽산 $80\mu\text{g}$ 을 $\mu\text{g DFE}$ 로 환산

$$- \text{엽산 } 80\mu\text{g} \times 1.7 = 136\mu\text{g DFE}$$

3단계 영양성분의 함량을 구한다.

2단계에서 정한 표시할 영양성분에 대한 함량을 구합니다.

영양성분 함량을 구하는 방법은 별도로 규정하고 있지 않지만, 영양성분의 표시값과 실제 측정값 사이의 허용오차를 규정하고 있으니 유의하세요.

▶ 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

- 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤
 - 실제 측정값은 표시량의 120% 미만
 - 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질
 - 실제 측정값은 표시량의 80% 이상
 - 식품 내에 함유량이 다음 구분에 해당하는 영양성분의 경우에는 표시량과 실제 측정값의 허용 오차 범위는 다음 구분에 따른 값과 같습니다.
 - 100g(mL)당 25mg 미만의 나트륨: +5mg 미만
 - 100g(mL)당 2.5g 미만의 당류: +0.5g 미만
 - 100g(mL)당 4g 미만의 포화지방: +0.8g 미만
 - 100g(mL)당 25mg 미만의 콜레스테롤: +5mg 미만
- ※ 다만, 「식품의 기준 및 규격」에서 성분규격을 “표시량 이상” 또는 “표시량 이하”로 정하고 있는 경우는 해당하지 아니함

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 아. 4) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위



자주하는 질문



영양성분 함량을 구하기 위해 시험검사기관에 분석을 의뢰하고자 합니다. 이때 분석은 반드시 식품위생검사기관으로 지정된 시험검사기관에 의뢰하여야 하나요?

식품의 영양성분 표시에 있어, 영양성분 함량을 구하는 방법을 별도로 규정하고 있지 않습니다. 따라서 공인 분석기관에 의뢰하거나, 자사분석 등 모두 가능합니다. 다만, 영양성분의 표시값과 실제 측정값 사이의 오차는 영양성분별로 정해진 허용 오차 범위 이내 이어야 합니다.



영양성분별로 사용해야 하는 분석방법이 정해져 있습니까?

영양성분은 식품공전에 따른 시험방법을 사용하여 분석할 수 있습니다. 식품공전에 시험방법이 수재되어 있지 않은 경우에는 「식품의 기준 및 규격」제1.총칙에 따라, 식품의약품안전처장이 인정한 시험방법, 국제식품규격위원회(CAC) 규정, 국제분석 화학회(AOAC), 국제표준화기구(ISO), 농약분석메뉴얼(PAM) 등의 시험방법에 따라 시험하여 함량값을 구하여 표시할 수 있습니다.

만약, 위의 시험방법에도 없는 경우에는 다른 법령에 정해져 있는 시험방법, 국제적으로 통용되는 공인시험방법에 따라 시험할 수 있습니다. 다만, 표시위반으로 인한 행정처분의 경우에 대비하여 표본수집, 전처리 방법, 분석방법 등 자료의 객관성을 입증할 수 있는 자료를 보유하는 것이 필요합니다.



제품의 중량, 제품명이 다르지만 사용되는 원재료, 제조공정 등이 기존 제품과 동일하면 기존제품의 영양성분 분석값을 사용해도 되나요?

제품의 중량 또는 제품명이 달라지더라도 사용되는 원재료, 제조공정 등 다른 조건 등이 동일한 경우 기존의 영양성분 분석치의 사용이 가능합니다. 다만, 영양성분 표시값에 대한 신뢰성은 업체에서 관리하여야 합니다.



나트륨의 허용오차 범위는 80~120%를 적용하여야 하나요?

영양성분 허용오차 범위는 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤은 120%미만이며 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질은 80%이상을 적용하고 있습니다.

따라서, 나트륨의 허용오차 범위 하한치인 80%를 적용하지 않습니다.

또한, 배추김치의 경우 나트륨의 실제 측정값은 표시량의 130% 미만으로 적용하고 있으며, 100g(mL)당 25mg 미만의 나트륨의 경우 +5mg 미만으로 허용오차범위를 규정하고 있습니다.

4단계 영양성분의 표시단위를 결정한다.

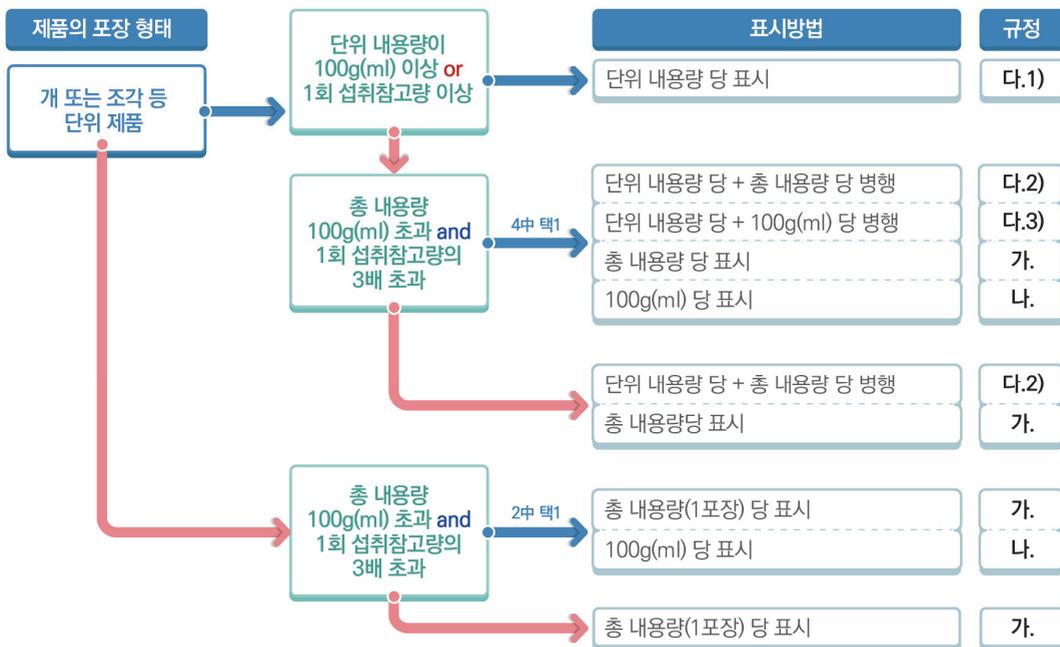
제품의 총 중량이나 포장형태, 섭취방법 등을 고려하여 표시단위를 결정합니다.

- 1) 총 내용량 당
- 2) 100g 당
- 3) 단위 내용량 당
- 4) 1회 섭취참고량 당

영양성분 표시단위 결정 프로세스

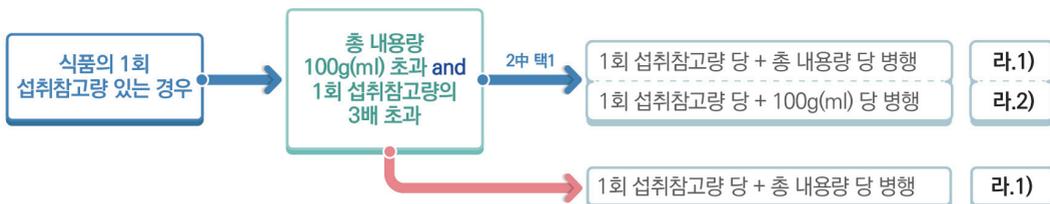
→ YES → NO

1 제품의 포장형태에 따른 표시단위 결정



→ YES → NO

2 1회 섭취참고량이 설정된 식품의 표시단위 결정



가. 총 내용량 당 함량 표시

- 제품의 최소판매단위 당 함유된 값으로 표시

나. 100g(ml) 당 함량 표시

- 제품의 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품인 경우 표시가능

다. 단위 내용량 당 함량 표시

- 제품이 개 또는 조각 등으로 나눌 수 있는 단위제품인 경우로서,
 - 1) 그 단위 내용량이 100g(ml) 이상이거나 1회 섭취참고량 이상인 경우에는 단위 내용량 당 영양성분 함량을 표시하여야 함
 - 2) 단위 내용량이 100g(ml) 미만이고 1회 섭취참고량 미만인 경우에는 단위 내용량 당 영양성분 함량과 함께 총 내용량당 영양성분 함량을 병행표기 하여야 함
 - 3) 2)에 따라 병행표기 해야 할 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당으로 병행표기 가능
- 희석·용해·침출 등을 통해 음용하는 제품인 경우, 제품의 섭취방법에 따라 소비자가 최종 섭취하는 용량(ml)을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 단위 내용량으로 표시 가능

라. 1회 섭취참고량 당 함량 표시

- 제품의 식품유형에 따라 1회 섭취참고량이 정해진 경우로서,
 - 1) 해당 1회 섭취참고량 당 영양성분 함량과 함께 총 내용량 당 함량을 병행표기 하여야 함
 - 2) 1)에 따라 병행표기 해야 할 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당으로 병행표기 가능
- 희석·용해·침출 등을 통해 음용하는 제품인 경우, 제품의 섭취방법에 따라 소비자가 최종 섭취하는 용량(ml)을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 1회 섭취참고량으로 표시 가능

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 아. 1) 영양성분 표시단위 기준

영양성분 표시단위에 대한 고려사항

- 실제 섭취량을 쉽게 파악할 수 있어야 함
 - 한번에 섭취하기 적당한 양(또는 섭취하는 양), 총 내용량
- 식품간 함량 비교가 용이해야 함
 - 100g(ml), 1회 섭취참고량, 소용량 제품의 총 내용량
- 계산이 용이하여야 함
 - 절대 비교가 가능한 100g(ml)

영양성분 표시단위 결정 예시

최소판매단위의 중량이 70g인 과자(1회 섭취참고량 : 30g)



표시가능한 영양성분 표시단위	
총 내용량 당	○
100g(ml) 당	X
단위 내용량 당	X
단위 내용량 당 + 총 내용량 당 병행	X
단위 내용량 당 100g(ml) 당 병행	X
1회 섭취참고량 당 + 총 내용량 당 병행	○
1회 섭취참고량 당 + 100g(ml) 당 병행	X

최소판매단위의 중량이 200g인 과자(1회 섭취참고량 : 30g)



표시가능한 영양성분 표시단위	
총 내용량 당	○
100g(ml) 당	○
단위 내용량 당	X
단위 내용량 당 + 총 내용량 당 병행	X
단위 내용량 당 100g(ml) 당 병행	X
1회 섭취참고량 당 + 총 내용량 당 병행	○
1회 섭취참고량 당 + 100g(ml) 당 병행	○

70g짜리 머핀이 6개 묶음으로 포장된 빵류(1회 섭취참고량 : 70g)



표시가능한 영양성분 표시단위	
총 내용량 당	X
100g(ml) 당	X
단위 내용량 당	○
단위 내용량 당 + 총 내용량 당 병행	X
단위 내용량 당 100g(ml) 당 병행	X
1회 섭취참고량 당 + 총 내용량 당 병행	○
1회 섭취참고량 당 + 100g(ml) 당 병행	○

60g짜리 머핀이 6개 묶음으로 포장된 빵류(1회 섭취참고량 : 70g)



표시가능한 영양성분 표시단위	
총 내용량 당	○
100g(ml) 당	○
단위 내용량 당	X
단위 내용량 당 + 총 내용량 당 병행	○
단위 내용량 당 100g(ml) 당 병행	○
1회 섭취참고량 당 + 총 내용량 당 병행	○
1회 섭취참고량 당 + 100g(ml) 당 병행	○

5단계 표시단위에 따른 영양성분 함량을 산출한다.

3단계에서 구한 영양성분 함량을 4단계의 표시할 단위 분량 기준으로 환산합니다. 영양성분별 단위 및 세부 표시방법에 따른 단위 값 처리 규정을 꼭 확인하세요.

▶ 영양성분별 단위 및 세부 표시방법

영양성분	단위	표시방법	'0'으로 표시가능
열량	kcal	그 값 그대로 표시하거나, 가장 가까운 5kcal 단위로 표시	< 5kcal
나트륨	mg	그 값 그대로 표시하거나, 120mg 이하 : 그 값에 가까운 5mg 단위로 표시 120mg 초과 : 그 값에 가까운 10mg 단위로 표시	< 5mg
탄수화물, 당류	g	그 값 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시 1g 미만은 "1g 미만" 표시 가능	< 0.5g
지방, 트랜스지방, 포화지방	g	그 값 그대로 표시하거나, (지방, 포화지방, 트랜스지방) 5g 이하 : 그 값에 가까운 0.1g 단위로 표시 5g 초과 : 그 값에 가까운 1g 단위로 표시 (트랜스지방) 0.5g 미만은 "0.5g 미만"으로 표시	지방, 포화지방 : < 0.5g 트랜스지방 : < 0.2g (식용유지류 : < 2g/100g)
콜레스테롤	mg	그 값 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로 표시 5mg 미만은 "5mg 미만"으로 표시	< 2mg
단백질	g	그 값 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시 1g 미만은 "1g 미만"으로 표시	< 0.5g
비타민, 무기질		1일 영양성분 기준치의 명칭과 단위를 따름	< 1일 영양성분 기준치의 2%

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」별지 1』1. 아. 2) 표시방법 나) 영양성분별 세부표시방법



자주하는 질문



열량은 어떻게 산출하여 표시합니까? 단백질, 지방 등 실제 분석값을 사용하는지, 아니면 표시값을 사용하여 계산하는지요?

열량의 산출기준은 영양성분의 표시함량을 사용하여 계산하도록 되어 있습니다. 따라서, 해당 제품의 열량 계산은 표시된 영양성분의 함량을 사용하여 탄수화물과 단백질은 1g 당 4kcal를, 지방은 1g당 9kcal를 각각 곱한 합으로 산출하고 알콜 및 유기산의 경우에는 알콜은 1g당 7kcal, 유기산은 1g당 3kcal를 각각 곱한 값의 합하여 산출합니다.

만약 "00g 미만"으로 표시되어 있는 경우에는 실제 값을 그대로 사용하여 산출하시면 됩니다.



식이섬유의 영양성분 함량을 표시하는 경우 3g 대신에 3,000mg으로 표시할 수 있나요?

영양성분 함량 단위는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 5] 1일 영양성분 기준치의 영양성분 단위와 동일하게 표시하여야 합니다. 따라서, 식이섬유의 경우 1일 영양성분 기준치의 단위와 동일하게 "g" 단위를 사용하여야 합니다.



제품의 내용량은 30g인데 영양성분 시험분석 성적서를 100g당으로 받았습니다. 어떻게 표시하여야 하나요?

먼저 제품의 포장형태에 따라 표시단위를 결정하고, 100g 당으로 받은 영양성분 함량을 결정된 표시단위의 내용량에 맞도록 환산한 후, 영양성분별 세부표시방법에 따라 표시하시기 바랍니다.



영양성분에 식이섬유의 함량을 표시하지 않고 열량 산출에만 적용하여 계산하는 것이 가능한가요?

열량의 산출은 영양성분의 표시함량을 사용하여 열량을 계산함에 있어 탄수화물은 1g당 4kcal를 곱하고, 탄수화물 중 당알콜 및 식이섬유 등의 함량을 별도로 표시하는 경우 탄수화물에 대한 열량 산출은 당알콜은 1g당 2.4kcal(에리스리톨 0kcal), 식이섬유는 1g당 2kcal, 타가토스는 1g당 1.5kcal, 알룰로오스는 1g당 0kcal, 그 밖의 탄수화물은 1g당 4kcal를 각각 곱한 값의 합으로 합니다.

따라서, 영양성분에 식이섬유의 함량을 표시하지 않고 열량 산출에만 식이섬유 1g당 2kcal를 적용할 수는 없습니다. 식이섬유의 함량을 열량 산출에 적용하고자 하는 경우 영양성분에 식이섬유의 함량을 표시하여야 합니다.



1회 섭취참고량이 설정되어 있지 않은 식품유형의 경우, 100g(ml)당 영양성분을 표시할 수 없나요?

개 또는 조각 등 단위제품이 아닌 경우, 영양성분의 함량을 총 내용량 당 함량을 표시하여야 하나, 제품의 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품인 경우라면, 100g(ml)당 영양성분을 표시할 수 있습니다. 다만, 1회 섭취참고량이 설정되어 있지 않은 식품 유형의 경우, 총 내용량이 100g(ml)을 초과하는 경우라면, 100g(ml)당 영양성분을 표시할 수 있습니다.



1회 섭취참고량이 설정되어 있지 않은 식품유형의 경우, 영업자가 1회섭취참고량을 설정하여 표시할 수 있나요?

「식품등의 표시기준」[표 3]의 1회 섭취참고량이 설정되어 있지 아니한 식품유형의 경우, 1회 섭취참고량당 영양성분을 표시할 수 없습니다.



영양성분의 함량이 없는 경우라도 영양성분을 꼭 표시하여야 하나요?

영양성분 함량이 없는 경우(영양성분별 세부표시방법에 따라 “0”으로 표시하는 경우는 제외한다)에는 그 영양성분의 명칭과 함량을 표시하지 않거나, 영양성분 함량을 “없음” 또는 “-”로 표시하여야 합니다.

열량 계산법 예시

영양정보		총 내용량 90g 270kcal
총 내용량	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨	150mg	8%
탄수화물	46g	14%
당류	23g	
에리스리톨	1g	
식이섬유	5g	20%
지방	9g	18%
트랜스지방	0g	
포화지방	2.5g	17%
콜레스테롤	80mg	27%
단백질	5g	9%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

열량 계산은

$[(\text{탄수화물함량g} - (\text{식이섬유} + \text{에리스리톨}) \text{ 함량g}) \times 4\text{kcal}$
 $+ (\text{식이섬유 함량g} \times 2\text{kcal})$
 $+ (\text{에리스리톨 함량g} \times 0\text{kcal})$
 $+ (\text{단백질 함량g} \times 4\text{kcal})$
 $+ (\text{지방 함량g} \times 9\text{kcal})]$
 = 열량 kcal

▶ $[(46\text{g} - (5 + 1)\text{g}) \times 4\text{kcal}]$
 $+ (5\text{g} \times 2\text{kcal})$
 $+ (1\text{g} \times 0\text{kcal})$
 $+ (5\text{g} \times 4\text{kcal})$
 $+ (9\text{g} \times 9\text{kcal})$
 = 271kcal

영양성분	1g당 열량(kcal)
탄수화물	4
단백질	4
지방	9
알콜	7
유기산	3
당알콜	2.4 (에리스리톨은 0)
식이섬유	2
타가토스	1.5
알룰로오스	0
그 밖의 탄수화물	4



6단계 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 계산한다.

5단계의 영양성분 표시의 표시함량을 토대로 “1일 영양성분 기준치”에 대한 비율(%)을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시합니다.

- 영양성분 함량을 “00g 미만”으로 표시하는 경우에는 실제 값을 그대로 사용하여 비율을 계산합니다.
- 열량, 트랜스지방 등 “1일 영양성분 기준치”가 정해지지 않은 영양성분은 비율 표시를 공란으로 비워둡니다.

➤ 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)

- 해당식품에 포함된 각 영양성분 함량의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율로서, 하루에 섭취해야 할 영양성분의 몇 %인가를 나타냄
- 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 쉽게 이해하고, 식품간의 영양성분을 쉽게 비교할 수 있음

➤ 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 계산법

$$\frac{\text{영양성분 표시도안에 표시하는 영양성분 함량 값}}{\text{해당 영양성분의 1일 영양성분 기준치 값}} \times 100 = \text{해당 영양성분의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 (\%)}$$



자주하는 질문



제품의 영양성분을 분석한 결과 콜레스테롤은 13.5mg, 탄수화물은 0.6g 으로 유효숫자 처리규정에 따라 콜레스테롤은 “15mg”, 탄수화물은 “1g 미만”으로 각각 표시하였습니다. 이때 콜레스테롤과 탄수화물의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 어떻게 표시하여야 하나요?

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 실제 측정값이 아닌 영양성분표 도안에 표시하는 값을 사용하여 계산하여야 합니다. 다만, 유효숫자 처리규정에 따라 “00g 미만”으로 표시하는 경우에는 실제 측정값을 사용하여 표시하여야 합니다.

따라서, 콜레스테롤의 경우에는

$15\text{mg}(\text{표시값}) \div 300\text{g}(\text{1일 영양성분 기준치}) \times 100 = 5\%$ 이며,

탄수화물의 경우에는

$0.6\text{g}(\text{실제 측정값}) \div 324\text{g}(\text{1일 영양성분 기준치}) \times 100 = 0.18\% \rightarrow 0\%$ 입니다.



임산부를 대상으로 하는 식품입니다. 이 경우에도 반드시 영양성분 기준치를 사용하여 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)를 계산하나요?

「식품등의 표시기준」에 따르면, 임신·수유부, 환자 등 특정집단을 대상으로 하는 특수 용도식품에 대하여 영양성분 표시를 하는 때에는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 5]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)로 표시하거나 「식품등의 표시기준」[표 2]의 한국인 영양섭취기준 중 해당 집단의 권장섭취량 또는 충분섭취량을 기준으로 하여 기준치에 대한 비율(%)로 표시할 수 있습니다.

따라서, 임산부를 대상으로 하는 “임신·수유부 식품”이라면 「식품등의 표시기준」 [표 2]의 한국인 영양섭취기준 중 임산부의 권장섭취량 또는 충분섭취량을 기준으로 하여 기준치에 대한 비율(%)을 표시할 수 있으며, 이 경우 하단에 별표로 “1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)”이 임산부 집단의 섭취기준에 대한 비율(%)임을 명시하여야 합니다.

7단계 영양성분 표시도안을 결정한다.

제품의 포장 형태나 표시면적에 따라 적절한 표시도안을 아래 7가지 도안 중에 선택하여 표시합니다.

▶ 영양성분 표시서식도안 종류

총 7가지 도안 중 선택가능

- 기본형, 세로형, 가로형, 그래픽형, 텍스트형, 병행표기, 주표시면 도안
- 표시단위별 세부 도안 예시는 [참고자료 1]에서 확인

[기본형]

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

[세로형]

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

[그래픽형]

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

[가로형]

영양정보		총 내용량 00g 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량 00g 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
총 내용량 00g 000kcal	나트륨 00mg	00%	지방 00g	00%	
	탄수화물 00g	00%	트랜스지방 00g		
	당류 00g	00%	포화지방 00g	00%	
	콜레스테롤 00mg	00%	단백질 00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.					

[텍스트형]

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
나트륨 00mg 00%	탄수화물 00g 00%	당류 00g
지방 00g 00%	트랜스지방 00g	포화지방 00g 00%
콜레스테롤 00mg 00%	단백질 00g 00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

[병행표기]

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당
나트륨 00mg	00%	00mg 00%
탄수화물 00g	00%	00g 00%
당류 00g	00%	00g 00%
지방 00g	00%	00g 00%
트랜스지방 00g		00g
포화지방 00g	00%	00g 00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg 00%
단백질 00g	00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

[주표시면]

총 내용량 00g(m)당								
열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.								
1조각(00g)당/총 내용량 00g(00g×0조각)								
열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.								

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」[도 3], [도 4]



자주하는 질문



영양성분을 권장하는 7가지 도안을 사용하지 않으면 표시법 위반이 되는지 궁금합니다.

영양성분 표시는 「식품등의 표시기준」에 제시된 [도 3, 도 4] 영양성분 표시도안을 사용하여 표시해야 합니다. 이것은 일관된 영양성분 표시도안으로 소비자들로 하여금 영양표시 이해도를 높이기 위함입니다.



영양성분 표시도안을 포장지 공간에 맞게 변형해도 되나요?

영양성분 표시도안은 가능한 한 규정에 따른 도안을 그대로 준수하시기 바라며, 표시도안의 형태를 유지하는 범위*에서 변형하여 사용가능합니다. 이 경우 특정 영양성분을 강조하여서는 아니 됩니다.

*(예시) : 영양성분 표시도안의 바깥 윤곽선을 굵게 표기, 영양성분명의 바탕을 진한 색으로 표기, 영양성분별로 구분이 되도록 표기, 영양성분 표시순서대로 표기 등



주표시면에 영양표시 서식도안을 사용하는 경우, 열량 생략이 가능한가요?

「식품등의 표시기준」에 제시된 [도 4] 영양성분 표시도안에 따라 표시된 열량이 내용량에 해당하는 열량이 되는 경우에는 내용량에 해당하는 열량의 표시는 생략할 수 있습니다.

8단계 영양성분 표시도안에 맞추어 표시 값을 적용한다.

세부 표시방법에 따라 위 5단계와 6단계에서 산출한 수치를 7단계에서 선택한 영양성분 표시도안에 적용하여 도안을 완성합니다.

» 총 내용량 및 단위 내용량 표시

총 내용량 $\triangle\triangle$ g ($\diamond\diamond$ g \times $\circ\circ$ 개)
 (a) (b) (c)

- ① $\triangle\triangle$: 총 내용량을 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하고, 소수점 첫째자리에서 반올림하여 1g(ml) 단위로 표시. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml) 단위로 표시 가능
- ② $\diamond\diamond$: 단위 제품의 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하고, 소수점 첫째자리에서 반올림하여 1g(ml) 단위로 표시. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml) 단위로 표시 가능
- ③ $\circ\circ$: 단위제품의 제공 개수는 셀 수 있는 단위(개, 조각, 봉지, 팩 등)를 사용하며 정수로 표시

» 글씨크기

- 영양성분의 명칭, 함량, 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 10포인트 이상의 글씨크기로 표시
- 열량의 표시는 10포인트 이상의 글씨크기로 하되, 총 내용량 글씨크기보다 크거나 같아야하고, 굵게(bold) 표시
- 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 영양성분의 글씨크기 및 함량의 글씨크기보다 크거나 같아야 하며, 소수점 첫째자리에서 반올림하여 1% 단위로 표시하고 굵게(bold) 표시

» 영양성분 함량 표시

- 영양성분의 표시 순서
 - 영양성분 표시도안에 있는 순서에 따라 표시
(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 단백질)
- 영양성분 함량이 없는 경우
 - 해당 영양성분의 명칭과 함량을 표시하지 않거나 “없음” 또는 “-”로 표시
(영양성분별 세부표시방법에 따라 “0”으로 표시하는 경우 제외)

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」[도 3] 2. 주요 표시방법



자주하는 질문



제품의 영양성분 표시값이 항상 분석값과 정확하게 같아야 하나요?

식품은 일반 공산품과 달리 계절, 토양, 수확, 처리방법 등에 따라 함유한 영양성분의 함량이 다르며, 유통기간 중 그 함량이 변화될 수 있기 때문에 영양성분에 따라 허용오차범위가 설정되어 있습니다. 부족하게 섭취되기 쉬운 영양성분인 식이섬유, 비타민, 무기질 등은 분석값이 표시량의 80% 이상, 섭취를 제한하여야 할 영양성분인 열량, 지방, 콜레스테롤, 나트륨 등은 분석값이 120% 미만이면 이를 적함으로 판정합니다. 예를 들어 “비타민C 100mg”으로 표시된 제품은 실제 그 제품을 분석했을 때 비타민C가 80mg 이상이면 됩니다.



제품의 정보표시면 면적이 부족하여 10포인트 이상의 글씨크기로 표시할 수 없을 경우에는 어떻게 해야 하나요?

정보표시면의 면적(주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10포인트 이상의 글씨크기로 표시할 수 없을 경우에는 10포인트 보다 작은 글씨크기로 표시할 수 있습니다. 이 경우 식품등의 표시기준에서 정한 표시(조리·사용법, 섭취방법, 용도, 주의사항, 바코드, 타법에서 정한 표시사항 포함)사항만을 표시하여야 합니다.

※ 영양성분 표시값에 대한 허용오차 예외규정

영양성분의 실제 측정값이 규정하고 있는 허용오차를 벗어나더라도 아래의 경우에 해당되면 예외로 인정하고 있으니 참고하세요.

- 1) 실제 측정값이 영양성분별 세부표시방법의 단위값 처리 규정에서 인정하는 범위 이내인 경우
- 2) 다음 중 어느 하나에 해당하는 2개 이상의 기관(가) 또는 나)에 해당하는 기관을 1개 이상 포함하여야 함)에서 1년마다 검사한 평균값과 표시된 값의 차이가 허용오차를 벗어나지 않은 경우
 - 가) 식품, 건강기능식품 : 「식품·의약품 분야 시험·검사 등에 관한 법률」제6조제2항제1호에 따른 식품 등 시험·검사기관
 - 나) 축산물 : 「식품·의약품 분야 시험·검사 등에 관한 법률」제6조제2항제2호에 따른 축산물 시험·검사기관
 - 다) 「국가표준기본법」에서 인정한 시험·검사기관

9단계 영양성분 강조표시를 할 것인지 결정한다

영양성분 표시 외에 “저”, “무”, “고(또는 풍부)”, “함유(또는 급원)” 등의 용어를 사용하여 영양 강조표시를 할 것인지 결정합니다.

- 영양성분 강조표시를 할 경우 강조하고자 하는 해당 영양성분 및 9가지 의무 영양성분 표시를 모두 해야 하니 주의하세요.

▶ “무” 또는 “저”의 용어사용

- 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 맞도록 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용가능
 - 다만, 영양성분 함량 강조표시 중 “저지방”에 대한 표시조건은 「축산물위생관리법」 제4조 제2항에 따른 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 기준을 적용할 수 있음
 - 예) 과자에 “저지방” 표시 : 제품에 함유된 지방량이 100g 당 3g 미만이 되도록 제조·가공과정을 통하여 지방의 함량을 낮추거나 제거한 경우 사용가능

▶ “함유(또는 급원)” 또는 “고(또는 풍부)”의 용어사용

- 제품에 함유된 식이섬유, 단백질, 비타민 또는 무기질에 대해 함유사실을 표시할 때에는 해당 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합한 경우에 사용할 수 있습니다.
 - 표시조건에 제시된 1가지 조건을 충족하는 경우 사용할 수 있습니다.

▶ “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “낮춘”, “줄인”, “강화”, “첨가”의 용어사용

영양성분 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시하며, 아래의 조건에 충족하여야 표시 가능

- 1) 다른 제품의 표준값을 동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품 대상으로 산출
- 2) 제품의 영양성분 함량과 산출한 표준값과 비교 시 일정 기준 이상 차이가 있어야 함
 - 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 식이섬유, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질 : 다른 제품 표준값과 비교 시 최소 25% 이상 차이
 - 1일 영양성분 기준치에 제시된 비타민, 무기질(나트륨 제외) : 다른 제품 표준값과 비교 시 1일 영양성분 기준치의 10% 이상 차이
- 3) 제품의 영양성분 함량과 다른 제품 표준값 차이의 절대값이 일정 기준보다 커야 함
 - “덜, 라이트, 감소” : 절대값이 해당 영양성분 “저”의 기준값보다 커야 함
 - “더, 강화, 첨가” : 절대값이 해당 영양성분 “함유”의 기준값보다 커야 함

▶ “설탕무첨가, 무가당”의 용어사용

- 다음의 모두에 해당하는 경우 “설탕무첨가, 무가당” 표시 가능
 - 1) 당류를 첨가하지 않은 제품
 - 2) 당류를 기능적으로 대체하는 원재료(꿀, 당시럽, 올리고당, 당류가공품 등. 다만, 당류에 해당하지 않는 식품첨가물은 제외)를 사용하지 않은 제품
 - 3) 당류가 첨가된 원재료(잼·젤리·감미과일 등)를 사용하지 않은 제품
 - 4) 농축, 건조 등으로 당함량이 높아진 원재료(말린과일페이스트, 농축과일주스 등)를 사용하지 않은 제품
 - 5) 효소분해 등으로 식품의 당함량이 높아지지 않은 제품

▶ “나트륨 무첨가 또는 무가염”의 용어사용

- 다음의 모두에 해당하는 경우 “나트륨 무첨가, 무가염” 표시 가능
 - 1) 염화나트륨, 삼인산나트륨 등 나트륨염을 첨가하지 않은 제품
 - 2) 나트륨염을 첨가한 원재료(젓갈류, 소금에 절인 생선 등)를 사용하지 않은 제품
 - 3) 나트륨염을 기능적으로 대체하기 위하여 사용하는 원재료(건조 해조류, 건조 해산물 등)를 사용하지 않은 제품

- 다만, 해당 제품이 가) (1) 및 (2)에 따른 나트륨/소금(염)의 "무" 강조표시 조건에 적합하지 않은 경우에는 "무염 제품이 아님" 또는 "나트륨 함유 제품임"을 해당 강조표시 근처에 함께 표시하여야 함

영양성분 함량 강조표시 세부기준

영양성분	강조표시	표시조건
열량	저	식품 100g당 40kcal미만 또는 식품 100ml당 20kcal미만일 때
	무	식품 100ml당 4kcal미만일 때
나트륨/ 소금(염)	저	식품 100g당 120mg미만일 때 *소금(염)은 식품 100g당 305mg미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만일 때 *소금(염)은 식품 100g당 13mg미만일 때
당류	저	식품 100g당 5g미만 또는 식품 100ml당 2.5g미만일 때
	무	식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g미만일 때
지방	저	식품 100g당 3g미만 또는 식품 100ml당 1.5g미만일 때
	무	식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g미만일 때
트랜스지방	저	식품 100g당 0.5g 미만일 때
포화지방	저	식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100ml당 0.75g미만이고, 열량의 10%미만일 때
	무	식품 100g당 0.1g미만 또는 식품 100ml당 0.1g미만일 때
콜레 스테롤	저	식품 100g당 20mg미만 또는 식품 100ml당 10mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100ml당 0.75g미만이며, 포화지방이 열량의 10%미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만 또는 식품 100ml당 5mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g 또는 식품 100ml당 0.75g미만이며 포화지 방이 열량의 10%미만일 때
식이섬유	함유 또는 급원	식품 100g당 3g 이상, 식품 100kcal당 1.5g 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배
단백질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배
비타민 또는 무기질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 15% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 아. 3) 영양강조 표시기준



자주하는 질문



제품명에 "제로칼로리(0kcal)"로 표시하려면 어떤 기준에 부합하여야 하나요?

「식품등의 표시기준」 중 영양성분 함량강조표시 세부기준에 적합하게 제조, 가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

* 열량 "무" 세부기준 : 식품 100ml 당 4kcal 미만일 때



"비타민C, 비타민B1, 비타민B2 등이 함유된 제품입니다." 라는 표시가 가능한가요?

제품에 "비타민C, 비타민B1, 비타민B2 함유"와 같이 영양성분 함량을 강조표시하는 경우 각각의 비타민이 영양성분 함량강조표시 세부기준의 비타민의 "함유 또는 급원"에 적합한 경우 표시할 수 있습니다.

또한, 영양성분 함량 강조표시를 하였을 경우 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 단백질, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 단백질)과 함께 강조한 영양성분의 명칭 및 함량, 1일 영양성분기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.



영양성분 강조표시 기준에서 'g' 또는 'ml'의 단위에만 표시조건이 규정되어 있는 경우, 규정된 단위의 제품만 강조표시를 하여야 하나요?

'g'또는 'ml'의 단위에만 영양성분 강조 기준이 규정되어 있는 경우라면, 해당 단위로 환산하였을 때 규정에 적합하여야 합니다.



'덜', '더' 등의 용어를 사용하여 영양성분 강조 표시를 하는 경우, 자사제품의 표준값과 영양성분을 비교하여 표시할 수 있나요?

'덜', '더' 등의 용어를 사용하여 영양성분 강조를 하는 경우, 영양성분 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시하며, 자사 제품만을 표준값을 설정할 수 없습니다.



'설탕무첨가, 무가당' 표시의 경우, 최종제품의 당류 함량이 당류 '무' 세부기준에 적합하여야 하나요?

'설탕무첨가, 무가당' 표시를 하고자 하는 경우, 최종제품의 당류 함량이 당류 '무' 세부기준에 적합하지 않더라도, 해당 규정에 적합한 경우라면 표시는 가능합니다.

10단계 최종검토를 한다.

마지막으로 디자인, 글씨크기 등 규정과 다른 것들은 없는지 확인합니다.



자주하는 질문



영양표시와 표시규정은 어디서 확인할 수 있나요?

식품, 축산물의 영양표시를 포함한 모든 표시사항은 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 (식품표시광고법)」, 「식품등의 표시기준」에 따라 관리됩니다. 공통사항은 식품표시 광고법에서 규정하며, 세부적인 사항은 총리령에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 「식품등의 표시기준」에서 규정하고 있습니다.



식품 유형이 서로 다른 두 종류 이상의 제품을 1개의 제품으로 품목제조보고한 제품과 각각 품목제조보고된 완제품을 세트포장한 경우 영양표시는 어떻게 하나요?

식품유형이 서로 다른 두 종류 이상의 제품을 1개의 제품으로 품목제조보고한 경우 품목제조보고한 하나의 제품의 전체 양을 대상으로 영양표시를 하여야 하며, 각각 품목제조보고된 완제품을 세트포장한 경우 개별제품에 대한 영양 표시대상 여부에 따라 각각 개별제품의 영양표시를 외포장지에 표시하여야 합니다. 다만, 개별 제품의 영양표시를 확인할 수 있는 경우 외포장지에 표시를 생략할 수 있습니다.



수입식품의 영양표시는 현품의 표시 그대로 한글표시사항에 표시하여야 하나요?

한글표시사항이 아닌 수입식품 현품의 영양표시는 국내와 수출국의 표시기준, 시험법 등이 동일하지 않을 수 있어, 수입식품 현품에 수출국 언어로 표시된 영양성분 함량과 국내 표시기준에 따른 함량이 다를 수 있습니다.

따라서, 수입식품을 국내에서 판매하고자 하는 경우, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」, 「식품등의 표시기준」에 적합하게 영양표시를 하여야 합니다.

3

영양성분 표시오류에 따른 행정처분

영양성분에 대한 표시기준을 위반하였을 경우, 위반사항에 따라 행정처분을 받을 수 있습니다. 따라서 표시기준을 위반되지 않도록 주의하세요.

▶ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 3] 과태료의 부과기준

위반사항	과태료 금액		
	1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
가. 법 제5조제3항을 위반하여 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용한 경우			
1) 영양성분 표시 시 지방(포화지방 및 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨 중 1개 이상을 표시하지 않은 경우	100만원	200만원	300만원
2) 영양성분 표시 시 열량, 탄수화물, 당류, 단백질 중 1개 이상을 표시하지 않은 경우	30만원	40만원	60만원
3) 실제 측정값이 영양표시량 대비 허용오차범위를 넘은 경우			
가) 실제 측정값이 영양표시량 대비 50퍼센트 이상을 초과하거나 미달한 경우	50만원	100만원	150만원
나) 실제 측정값이 영양표시량 대비 20퍼센트 이상 50퍼센트 미만의 범위에서 초과하거나 미달한 경우	20만원	40만원	60만원

▶ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7] 행정처분 기준

위반사항	1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
나. 법 제5조제3항 및 제6조제3항을 위반한 경우(법 제31조에 따른 과태료 부과 대상에 해당하는 위반사항은 제외한다)			
1) 영양성분 표시기준을 위반한 경우	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일



제3장

참고자료

참고1. 영양성분 표시서식도안 예시	39
참고2. 1일 영양성분 기준치	43
참고3. 한국인의 영양섭취기준	44
참고4. 1회 섭취참고량	48
참고5. 식품 등 시험·검사기관 지정 현황	55

참고 1 영양성분 표시서식도안 예시

▶ 총 내용량 당, 100g(ml) 당, 단위 내용량 당으로 표시하는 제품

[기본형]

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준
이므로 개인의 필요 알량에 따라 다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준
이므로 개인의 필요 알량에 따라 다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로
개인의 필요 알량에 따라 다를 수 있습니다.

[세로형]

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은
2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 알량에 따라
다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은
2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 알량에 따라
다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은
2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 알량에 따라
다를 수 있습니다.

[가로형]

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보	총 내용량당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
	총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
총 내용량 00g 000kcal	나트륨 00mg	00%	지방 00g	00%
	탄수화물 00g	00%	트랜스지방 00g	
	당류 00g	00%	포화지방 00g	00%
	콜레스테롤 00mg	00%	단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

영양정보	100g당		100g당	
	1일 영양성분 기준치에 대한 비율			
총 내용량 00g 100g당 000kcal	나트륨 00mg	00%	지방 00g	00%
	탄수화물 00g	00%	트랜스지방 00g	
	당류 00g	00%	포화지방 00g	00%
	콜레스테롤 00mg	00%	단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

영양정보	1조각당		1조각당	
	1일 영양성분 기준치에 대한 비율			
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	나트륨 00mg	00%	지방 00g	00%
	탄수화물 00g	00%	트랜스지방 00g	
	당류 00g	00%	포화지방 00g	00%
	콜레스테롤 00mg	00%	단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

[그래픽형]

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

[텍스트형]

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
나트륨 00mg 00%	탄수화물 00g 00%	당류 00g 00%
지방 00g 00%	트랜스지방 00g	포화지방 00g 00%
콜레스테롤 00mg 00%	단백질 00g 00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal
나트륨 00mg 00%	탄수화물 00g 00%	당류 00g 00%
지방 00g 00%	트랜스지방 00g	포화지방 00g 00%
콜레스테롤 00mg 00%	단백질 00g 00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
나트륨 00mg 00%	탄수화물 00g 00%	당류 00g 00%
지방 00g 00%	트랜스지방 00g	포화지방 00g 00%
콜레스테롤 00mg 00%	단백질 00g 00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

▶ 병행하여 표시하는 제품

1) 단위내용량당(총내용량 병행)

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%
탄수화물 00g	00%	00g	00%
당류 00g	00%	00g	00%
지방 00g	00%	00g	00%
트랜스지방 00g		00g	
포화지방 00g	00%	00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%
단백질 00g	00%	00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

2) 단위내용량당(100g 병행)

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	100g당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%
탄수화물 00g	00%	00g	00%
당류 00g	00%	00g	00%
지방 00g	00%	00g	00%
트랜스지방 00g		00g	
포화지방 00g	00%	00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%
단백질 00g	00%	00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

3) 1회 섭취참고량당(총내용량 병행)

영양정보		총 내용량 00ml 1수저(00ml)당 000kcal	
1수저당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%
탄수화물 00g	00%	00g	00%
당류 00g	00%	00g	00%
지방 00g	00%	00g	00%
트랜스지방 00g		00g	
포화지방 00g	00%	00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%
단백질 00g	00%	00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

4) 1회 섭취참고량당(100ml 병행)

영양정보		총 내용량 00ml 1수저(00ml)당 000kcal	
1수저당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	100ml당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%
탄수화물 00g	00%	00g	00%
당류 00g	00%	00g	00%
지방 00g	00%	00g	00%
트랜스지방 00g		00g	
포화지방 00g	00%	00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%
단백질 00g	00%	00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

▶ 주표시면에 영양표시를 하는 제품

- 주표시면 도안을 이용해 영양성분을 표시하는 경우, 정보표시면의 영양성분 표시 생략 가능

1) 총내용량당

총 내용량 00g(ml)당

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

100g(ml)당/총 내용량 00g(ml)

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

1조각(00g)당/총 내용량 00g(00g×0조각)

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」[도 3], [도 4]

참고2 1일 영양성분 기준치

영양성분	기준치	영양성분	기준치	영양성분	기준치
탄수화물(g)	324	비타민A(μg RAE)	700	엽산(μg DFE)	400
당류(g)	100	비타민C(mg)	100	몰리브덴(μg)	25
식이섬유(g)	25	크롬(μg)	30	비타민B12(μg)	2.4
단백질(g)	55	칼슘(mg)	700	바이오틴(μg)	30
지방(g)	54	철분(mg)	12	판토텐산(mg)	5
리놀레산(g)	10	비타민D(μg)	10	인(mg)	700
알파-리놀렌산(g)	1.3	비타민E(mg α -TE)	11	요오드(μg)	150
EPA+DHA(mg)	330	비타민K(μg)	70	마그네슘(mg)	315
포화지방(g)	15	비타민B1(mg)	1.2	아연(mg)	8.5
콜레스테롤(mg)	300	비타민B2(mg)	1.4	셀렌(μg)	55
나트륨(mg)	2,000	나이아신(mg NE)	15	구리(mg)	0.8
칼륨(mg)	3,500	비타민B6(mg)	1.5	망간(mg)	3.0

비고

1. 비타민A, 비타민D 및 비타민E는 위 표에 따른 단위로 표시하되, 괄호를 하여 IU(국제단위) 단위를 병기할 수 있다.
2. 위 표에도 불구하고 영유아(만 2세 이하의 사람을 말한다. 이하 같다)용으로 표시된 식품등의 1일 영양성분 기준치에 대해서는 「국민영양관리법」 제14조제1항의 영양소 섭취기준에 따른다. 다만, 만 1세 이상 2세 이하 영유아의 탄수화물, 당류, 단백질 및 지방의 1일 영양성분 기준치에 대해서는 탄수화물 150g, 당류 50g, 단백질 35g 및 지방 30g을 적용한다.

※관련 규정 : 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 5]

참고3 한국인의 영양섭취기준

연령	탄수화물 (g)		지방 (g)		리놀레산 (g)		알파-리놀렌산 (g)		EPA+DHA (mg)		단백질 (g)		식이섬유 (g)		비타민A (μg RAE)	
	권장 섭취량 ¹⁾	충분 섭취량 ²⁾	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량
영아 0~5(개월)		60		25		5.0		0.6		200 ⁴⁾		10				350
6~11		90		25		7.0		0.8		300 ⁴⁾		15				450
유아 1~2(세)		130				4.5		0.6				20		15		250
3~5		130				7.0		0.9				25		20		300
남자 6~8(세)		130				9.0		1.1		200		35		25		450
9~11		130				9.5		1.3		220		50		25		600
12~14		130				12.0		1.5		230		60		30		750
15~18		130				14.0		1.7		230		65		30		850
19~29		130				13.0		1.6		210		65		30		800
30~49		130				11.5		1.4		400		65		30		800
50~64		130				9.0		1.4		500		60		30		750
65~74		130				7.0		1.2		310		60		25		700
75 이상		130				5.0		0.9		280		60		25		700
여자 6~8(세)		130				7.0		0.8		200		35		20		400
9~11		130				9.0		1.1		150		45		25		550
12~14		130				9.0		1.2		210		55		25		650
15~18		130				10.0		1.1		100		55		25		650
19~29		130				10.0		1.2		150		55		20		650
30~49		130				8.5		1.2		260		50		20		650
50~64		130				7.0		1.2		240		50		20		600
65~74		130				4.5		1.0		150		50		20		600
75이상		130				3.0		0.4		140		50		20		600
임신부		+45 ³⁾				+0		+0		+0		+15 ⁵⁾ +30 ⁵⁾		+53)		+70
수유부		+80				+0		+0		+0		+25		+5		+490

사단법인 한국영양학회 : 한국인 영양섭취기준(2020년)

- 1) 권장섭취량 : 인구집단의 약 97-98%에 해당하는 사람들의 영양소 필요량을 충족시키는 섭취수준
- 2) 충분섭취량 : 영양소의 필요량을 추정하기 위한 과학적 근거가 부족할 경우, 인구집단의 건강을 유지하는 데 충분한 양을 설정한 수치
- 3) 임신부 탄수화물 권장섭취량: 1, 2, 3 분기별 부가량
- 4) DHA
- 5) 임신부 단백질 권장섭취량: 2, 3분기별 부가량

비타민D (μg)		비타민E (mg α -TE)		비타민K (μg)		비타민C (mg)		티아민 (mg)		리보플라빈 (mg)		니아신 (mg NE)		비타민B6 (mg)		엽산 (μg DFE)		비타민B12 (μg)	
권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량
	5		3		4		40		0.2		0.3		2		0.1		65		0.3
	5		4		6		55		0.3		0.4		3		0.3		90		0.5
	5		5		25		40		0.4		0.5		6		0.6		150		0.9
	5		6		30		45		0.5		0.6		7		0.7		180		1.1
	5		7		40		50		0.7		0.9		9		0.9		220		1.3
	5		9		55		70		0.9		1.1		11		1.1		300		1.7
	10		11		70		90		1.1		1.5		15		1.5		360		2.3
	10		12		80		100		1.3		1.7		17		1.5		400		2.4
	10		12		75		100		1.2		1.5		16		1.5		400		2.4
	10		12		75		100		1.2		1.5		16		1.5		400		2.4
	10		12		75		100		1.2		1.5		16		1.5		400		2.4
	15		12		75		100		1.1		1.4		14		1.5		400		2.4
	15		12		75		100		1.1		1.3		13		1.5		400		2.4
	5		7		40		50		0.7		0.8		9		0.9		220		1.3
	5		9		55		70		0.9		1.0		12		1.1		300		1.7
	10		11		65		90		1.1		1.2		15		1.4		360		2.3
	10		12		65		100		1.1		1.2		14		1.4		400		2.4
	10		12		65		100		1.1		1.2		14		1.4		400		2.4
	10		12		65		100		1.1		1.2		14		1.4		400		2.4
	10		12		65		100		1.1		1.2		14		1.4		400		2.4
	15		12		65		100		1.0		1.1		13		1.4		400		2.4
	15		12		65		100		0.8		1.0		12		1.4		400		2.4
	+0		+0		+0		+10		+0.4		+0.4		+4		+0.8		+220		+0.2
	+0		+3		+0		+40		+0.4		+0.5		+3		+0.8		+150		+0.4

연령	판토텐산 (mg)		비오틴 (μg)		칼슘 (mg)		인 (mg)		나트륨 (g)		염소 (g)		칼륨 (g)		마그네슘 (mg)	
	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량
영아 0~5(개월)		1.7		5		250		100		110		170		400		25
6~11		1.9		7		300		300		370		560		700		55
유아 1~2(세)		2		9		500		450		810		1,200		1,900		70
3~5		2		12		600		550		1,000		1,600		2,400		110
남자 6~8(세)		3		15		700		600		1,200		1,900		2,900		150
9~11		4		20		800		1,200		1,500		2,300		3,400		220
12~14		5		25		1,000		1,200		1,500		2,300		3,500		320
15~18		5		30		900		1,200		1,500		2,300		3,500		410
19~29		5		30		800		700		1,500		2,300		3,500		360
30~49		5		30		800		700		1,500		2,300		3,500		370
50~64		5		30		750		700		1,500		2,300		3,500		370
65~74		5		30		700		700		1,300		2,100		3,500		370
75 이상		5		30		700		700		1,100		1,700		3,500		370
여자 6~8(세)		3		15		700		550		1,200		1,900		2,900		150
9~11		4		20		800		1,200		1,500		2,300		3,400		220
12~14		5		25		900		1,200		1,500		2,300		3,500		290
15~18		5		30		800		1,200		1,500		2,300		3,500		340
19~29		5		30		700		700		1,500		2,300		3,500		280
30~49		5		30		700		700		1,500		2,300		3,500		280
50~64		5		30		800		700		1,500		2,300		3,500		280
65~74		5		30		800		700		1,300		2,100		3,500		280
75이상		5		30		800		700		1,100		1,700		3,500		280
임신부		+1.0		+0		+0		+0		1,500		2,300		+0		+40
수유부		+2.0		+5		+0		+0		1,500		2,300		+400		+0

철 (mg)		아연 (mg)		구리 (μ g)		불소 (mg)		망간 (mg)		요오드 (μ g)		셀레늄 (μ g)		몰리브덴 (μ g)		크롬 (μ g)	
권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량
	0.3		2		240		0.01		0.01		130		9				0.2
6		3			330		0.4		0.8		180		12				4.0
6		3			290		0.6		1.5	80		23		10			10
7		4			350		0.9		2.0	90		25		12			10
9		5			470		1.3		2.5	100		35		18			15
11		8			600		1.9		3.0	110		45		18			20
14		8			800		2.6		4.0	130		60		30			30
14		10			900		3.2		4.0	130		65		30			35
10		10			850		3.4		4.0	150		60		30			30
10		10			850		3.4		4.0	150		60		30			30
10		10			850		3.2		4.0	150		60		30			30
9		9			800		3.1		4.0	150		60		28			25
9		9			800		3.0		4.0	150		60		28			25
9		5			400		1.3		2.5	100		35		18			15
10		8			550		1.8		3.0	110		45		18			20
16		8			650		2.4		3.5	130		60		25			20
14		9			700		2.7		3.5	130		65		25			20
14		8			650		2.8		3.5	150		60		25			20
14		8			650		2.7		3.5	150		60		25			20
8		8			650		2.6		3.5	150		60		25			20
8		7			600		2.5		3.5	150		60		22			20
7		7			600		2.3		3.5	150		60		22			20
+10		+2.5			+130		+0		+0	+90		+4		+0			+5
+0		+5.0			+480		+0		+0	+190		+10		+3			+20

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」[표 2]

참고4 1회 섭취참고량

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
1	과자류, 빵류 또는 떡류		과자	강냉이, 팝콘	20 g
				기타	30 g
			캔디류	양갱	50 g
				푸딩	100 g
				그 밖의 해당식품	10 g
			추잉껌		3 g
			빵류	피자	150 g
				그 밖의 해당식품	70 g
떡류		100 g			
2	빙과류	아이스크림류			100ml 또는 제품별로 이에 해당하는 g
			아이스크림믹스류		-
			빙과	빙과	100 g(ml)
			얼음류		-
3	코코아가공품류 또는 초콜릿류	코코아가공품류			-
			초콜릿류	초콜릿가공품	30 g
				초콜릿가공품을 제외한 초콜릿류	15 g
4	당류	설탕류	설탕		5 g
			기타설탕		5 g
		당시럽류	당시럽류		10 g
		올리고당류	올리고당		10 g
		포도당			-
		과당류			-
		엿류	물엿		10 g
			기타엿	덩어리엿	10 g
				가루엿	5 g
당류가공품			-		
5	잼류		잼		20 g
			기타잼		20 g

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
6	두부류 또는 묵류		두부	.	80 g
			유바	.	80 g
			가공두부	.	80 g
			묵류	.	80 g
7	식용유지류	식물성유지류	콩기름(대두유)	.	5 g(ml)
			옥수수기름 (옥배유)	.	5 g(ml)
			채종유 (유채유 또는 카놀라유)	.	5 g(ml)
			미강유(현미유)	.	5 g(ml)
			참기름	.	5 g(ml)
			추출참깨유	.	5 g(ml)
			들기름	.	5 g(ml)
			추출들깨유	.	5 g(ml)
			홍화유 (사플라워유 또는 잇꽃유)	.	5 g(ml)
			해바라기유	.	5 g(ml)
			목화씨기름(면실유)	.	5 g(ml)
			땅콩기름 (낙화생유)	.	5 g(ml)
			올리브유	.	5 g(ml)
			팜유류	.	5 g(ml)
			야자유	.	5 g(ml)
			고추씨기름	.	5 g(ml)
			기타식물성유지	.	5 g(ml)
		동물성유지류	.	-	
		식용유지가공품	혼합식용유	.	5 g(ml)
			향미유	.	5 g(ml)
			가공유지	.	5 g(ml)
			쇼트닝	.	5 g(ml)
마가린	.		5 g(ml)		
모조치즈	.		20 g		
식물성크림	.		5 g		
기타 식용유지가공품	.	-			

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량	
8	면류		생면		200 g	
			숙면		200 g	
			건면	당면을 제외한 건면	100 g	
				당면	30 g	
			유탕면	붕지	120 g	
용기	80 g					
9	음료류	다류	침출차	당류 포함	200 ml	
				당류 비포함	300 ml	
			액상차	당류 포함	200 ml	
				당류 비포함	300 ml	
		고형차		200 ml		
		커피	커피		240 ml	
		과일·채소류음료	농축과·채즙 (또는과·채분)		100 ml	
			과·채주스		200 ml	
			과·채음료		200 ml	
		탄산음료류	탄산음료		200 ml	
			탄산수		300 ml	
		두유류		200 ml		
		발효음료류		100 ml		
		인삼·홍삼음료		100 ml		
		기타음료	혼합음료		200 ml	
음료베이스			150 ml			
10	특수영양식품	조제유류			-	
		영아용 조제식			-	
		성장기용 조제식			-	
		영·유아용 이유식		밥		100 g
				미음/죽		5-6개월 30-80g, 7-10개월 100g, 11개월 이상 150g
				국,탕		100 ml(g)
		기타영·유아식			-	
		특수의료용도등 식품			-	
		체중조절용 조제식품			40 g	
		임산·수유부용 식품		분말		20 g
액상				200 ml		

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
11	특수의료용도식품	표준형 영양조제식품	일반환자용 균형영양조제식품		200 ml
			당뇨환자용 영양조제식품		200 ml
			신장질환자용 영양조제식품		200 ml
			장질환자용 단백 가수분해 영양조제식품		200 ml
			열량 및 영양공급용 식품		200 ml
			연하곤란자용 점도조절 식품	분말	3 g
		맞춤형 영양조제식품	선천성대사질환자용조제식품		-
			영·유아용 특수조제식품		-
			기타환자용 영양조제식품		-
		식단형 식사관리식품	당뇨환자용 식단형 식품		1식
			신장질환자용 식단형 식품		1식
		12	장류		메주
한식간장					5 ml
양조간장					5 ml
산분해간장					5 ml
효소분해간장					5 ml
혼합간장					5 ml
한식된장					10 g
된장					10 g
고추장					10 g
춘장					25 g
청국장					25 g
	나토				50 g
혼합장					10 g
기타장류		10 g			
13	조미식품	식초			5 ml
		소스류	소스	드레싱	15 g
				뎃밥소스	165 g
			마요네즈		10 g
			토마토케첩		10 g
		카레(커리)	복합조미식품		-
			레토르트식품		200 g
		기타			25 g
			고춧가루 또는 실고추		
		향신료가공품			
식염				-	

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
14	절임류 또는 조림류	김치류	김치속		-
			김치	배추김치	40 g
				물김치	80 g
				기타김치	40 g
		절임류	절임식품	장류절임 중 장아찌	15 g
				그 밖의 해당식품	25 g
당절임		25 g			
조림류			-		
15	주류	발효주류			-
		증류주류			-
		기타 주류			-
		주정			-
16	농산가공식품류	전분류			-
		밀가루류			-
		땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩버터		5 g
			땅콩 또는 견과류가공품		10 g
		시리얼류	시리얼류		30 g
		찐쌀	찐쌀		-
		효소식품	효소식품		-
		기타 농산가공품류	과·채가공품	견과류	15 g
				기타	30 g
			곡류가공품	누룽지	60 g
서류가공품	감자튀김		40 g		
17	식육가공품 및 포장육	햄류	햄		30 g
			프레스햄		30 g
		소시지류	소시지		30 g
			발효소시지		30 g
			혼합소시지		30 g
		베이컨류	베이컨류		30 g
		건조저장육류	건조저장육류		15 g
			양념육		100 g
		양념육류	분쇄가공육제품		50 g
			갈비가공품		100 g
			식육추출가공품	식육추출가공품	
		식육함유가공품	식육함유가공품	육포 등 육류 말린 것	15 g
				그 밖의 해당식품	50 g
포장육			-		

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
18	알가공품류	알가공품			50 g
		알함유가공품			50 g
19	유가공품	우유류	우유		200 ml
			환원유		200 ml
		가공유류	강화우유		200 ml
			유산균첨가우유		200 ml
			유당분해우유		200 ml
		산양유	가공유		200 ml
			산양유		200 ml
		발효유	발효유		80 ml 또는 80 g
			발효유와 발효유분말을 제외한 발효유류		액상 150 ml, 호상 100ml 또는 100 g
		버터유	버터유		-
		농축유류			-
		유크림류			-
		버터류	버터		5 g
			가공버터		5 g
		치즈류	자연치즈		20 g
			가공치즈		20 g
		분유류			-
		유청류			-
		유당			-
		유단백 가수분해식품			-
20	수산가공식품류	어육가공품류	어육살		30 g
			연육		30 g
			어육반제품		30 g
			어묵		30 g
			어육소시지		45 g
			기타 어육가공품		30 g
		젓갈류		-	
		건포류	조미건어포		15 g
			건어포		15 g
			기타 건포류		15 g
		조미김	조미김		4 g
				김자반	5 g
		한천			-
기타 수산물가공품			-		

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
21	동물성가공식품류	기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알		60 g
		곤충가공식품		번데기 통조림	30 g
		자라가공식품			-
		추출가공식품			80 g
22	벌꿀 및 화분가공품류	벌꿀류			20 g
		로알젤리류			-
		화분가공식품			-
23	즉석식품류	생식류			40 g
		즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품	도시락, 김밥류 등	1식
				햄버거, 샌드위치류	150 g
				그 밖의 해당식품	1식
		즉석조리식품	밥	210 g	
			국,탕	250 ml(g)	
			찌개	200 ml(g)	
			죽	250 ml(g)	
스프	150 ml(g)				
만두류	만두		150 g		
24	기타식품류	효모식품	효모식품		-
		기타가공품	기타가공품		-
25	식용란		식용란		50 g
26	닭·오리의식육				-
27	자연상태 식품				-

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」[표 3]

참고5 식품 등 시험·검사기관 지정 현황

※ 식품위생검사기관 지정현황 : 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr) ⇒ 정책정보 ⇒ 시험검사기관 ⇒ 시험검사기관 지정현황

1. 식품

▶▶ 전문 시험·검사기관 13개소

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야	시험·검사 항목
1	제001호	한국식품 산업협회 부설 한국식품 과학연구원	이효율	경기도 의왕시 봇들로 50(포일동) ☎02-3470-8200 fax02-523-2072	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품의 정성검사, 식품조사처리확인, 방사능
2	제026호	한국식품 산업협회 부산지원	이효율	부산시 남구 수영로 309(대연동) ☎051-628-7915 fax051-628-7953	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품의 정성검사
3	제035호	(주)한국분석 기술연구원	이태훈	부산시 동구 대영로 267 해광빌딩(초량동) ☎051-466-1231 fax051-466-3298	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품의 정성검사
4	제038호	한국건강기 능식품협회 부설 한국기능 식품연구원	정명수	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700번지 코리아바이오파크 B동 A-B03호, B101~102호, B301~302호 ☎031-628-2400 fax031-628-0400	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 방사능, 유전자변형식품, 식품조사처리확인
5	제042호	(주)코젠 바이오텍	남용석	서울시 금천구 가산디지털1로 168 우림라이온스밸리 C동 1101호 1203호 ☎02-2026-2150~4 fax02-2026-2155	식품, 건강기능식품	유전자변형식품의 정성검사

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야	시험·검사 항목
6	제045호	한국에스지 에스(주)	이인섭	경기도 의왕시 맑은내길 67, 301호, 302호, 303호, 304호(오전동) ☎031-689-8612~17 fax070-4332-1659	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품의 정성검사, 방사능
7	제054호	(주)정인씨 연구소	정영철	경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120 유-타워 1504호, 1505호(영덕동) ☎031-708-8113 fax031-702-8110	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	유전자변형식품의 정성검사
8	제117호	하나원자력 기술(주) 환경방사능 분석센터	전준, 이미숙	충북 청주시 청원구 안덕별로 104번길 28, 청주대학교 미래창조관 510호, 505A호 ☎070-4035-1942 fax043-213-1272	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	방사능
9	제129호	방사능분석 센터	박근성	부산광역시 부산대로 63번길 2 부산대학교 공동연구기기동 211-1호, B105호 ☎051-512-1830 fax051-514-1830	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	방사능
10	제133호	(주)핀어클 CALSi점	고재일	경기도 용인시 수지구 포은대로 499(죽전동, 용인아르피아내 B1구역) ☎070-8879-0623 fax02-6280-2362	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	유전자변형식품의 확인검사
11	제146호	주식회사 알엠텍	이홍연	광주광역시 광산구 하남산단천변차로 25, 404호 ☎062-236-6742 fax062-236-6741	식품	방사능
12	제147호	(주)한국유로 핀즈분석 서비스	한재성	경기도 군포시 산본로 101번길 13 ☎031-361-7706 fax031-361-7798	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	다이옥신
13	제148호	(사)KOTITI 시험 연구원	김정수	경기도 성남시 중원구 사기막골로 111 (상대원동) ☎02-3451-7364 fax02-3451-7147	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	방사능

▶ 자가품질위탁 시험·검사기관 62개소

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
1	제009호	한국장류협동조합	임태기	서울시 송파구 삼전로 7길 6 ☎02-424-3141-4 fax02-424-3145	식품 (장류, 면류, 어육가공품, 조미식품)	이화학, 미생물
2	제019호	(주)현대그린푸드 식품위생연구소	박홍진	경기도 용인시 수지구 문인로 30 ☎031-525-2131~9 fax031-525-2493	식품	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스, 유전자변형식품 의 확인검사
3	제023호	(재)한국건설 생활환경 시험연구원 (KCL)	조영태	서울시 금천구 가산디지털 1로 199(가산동) ☎02-2102-2571 fax02-855-1802	기구 및 용기·포장	이화학
4	제025호	삼성 웰스토리(주) 식품연구소	한승환	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1(마북동, 외 6필지) ☎031-899-0578, 031-288-5017 fax031-288-0811	식품	이화학, 미생물, 방사능, 식품용수등의 노로바이러스, 유전자변형식품 의 확인검사
5	제033호	(재)전북 바이오융합 산업진흥원	이은미	전북 전주시 덕진구 원장동길 111-18 ☎063-210-6537 fax063-210-6559	식품	이화학, 미생물
6	제039호	수원여자 대학교 식품분석 연구센터	차보숙	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098 ☎031-290-8217~8 fax031-290-8220	식품	이화학, 미생물
7	제050호	(주)산업공해 연구소	이기채, 이혜선	서울시 금천구 디지털로 130 남성프라자 1008-1010 ☎02-2026-1252 fax02-2026-1268	식품	이화학, 미생물, 잔류농약
8	제065호	(재)창녕양파 장류연구소	김부영	경상남도 창녕군 대지면 우포2로 1085 ☎055-532-3921 fax055-532-3922	식품	이화학, 미생물
9	제068호	(주)아워홈 식품연구 센터	구지은	서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91 7층 ☎031-778-2977 fax031-778-2990	식품, 식품첨가물	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스, 방사능

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
10	제069호	한서대학교 산학협력단	김현성	충남 서산시 한서1로 46 이학관 103호 ☎041-660-1776 fax041-660-1775	식품	이화학, 미생물
11	제075호	에스피씨(주) 식품생명 공학연구소	황재복	서울시 관악구 관악로 1 서울대학교 203동 5층(501,503,505,506호) ☎02-870-7426 fax02-870-7499	식품	이화학, 미생물
12	제079호	주식회사 유로핀즈 우솔	한재성	대전광역시 유성구 테크노2로 328(탑립동) ☎042-936-1212 fax042-936-1220	식품	이화학, 미생물
13	제080호	서원대학교 산학협력단 친환경 바이오 소재 및 식품센터	이인철	충청북도 청주시 흥덕구 무심서로 377-3 서원대학교 제2자연관 215호 외 ☎ 043-299-8156, 8157, 8102 fax043-299-8158	식품	이화학, 미생물
14	제081호	한국인터텍 테스팅 서비스(주)	김주용	서울시 성동구 성수동 아차산로 5길 7(성수동2가,아주디지털타워 1층 ☎02-6090-9521 fax02-3409-0025	식품	이화학, 미생물
15	제082호	(사)한국식용 유지고추 가공업협회 부설 시험분석 연구소	이상규	서울시 성동구 성수일로 84 남영디지털타워 702호 ☎02-2294-2269 fax02-2297-1867	식품 (식용유지류에한함)	이화학
16	제083호	(재)진안홍삼 연구소	김태영	전라북도 진안군 진안읍 홍삼한방로 41 ☎063-432-0193 fax063-432-0910	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물, 잔류농약
17	제088호	푸드스트(주) 식품분석 센터	유주열	경기도 이천시 부발읍 중부대로 1763번길 45, 3층 ☎031-8011-3832 fax031-8011-3840	식품	이화학, 미생물, 식품용수등의노 로바이러스
18	제090호	재단법인 경북바이오 산업연구원	한진관	경북 안동시 풍산읍 산업단지 2길 5 ☎054-850-6901, 6914~6916 fax054-850-6999	식품	이화학, 미생물

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
19	제091호	(재)금산인삼 약초산업 진흥원	김영수	충남 금산군 금산읍 인삼광장로 25 ☎041-750-1631 fax041-750-1629	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
20	제092호	동해안해양 생물자원 연구센터	변희국	강원도 강릉시 죽헌길 7(지변동) 강릉원주대학교 공동실험실습관 4층 ☎033-640-2730 fax033-643-3832	식품	이화학, 미생물
21	제093호	(주)오에이 티씨 (OATC Inc.)	방상구	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠피아빌딩 801~806호, 905-907호, 909호, 1010-1011호 ☎070-4044-8832 fax070-4032-1902	식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품	이화학, 미생물
22	제094호	(사)KOTITI 시험연구원	김정수	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 541번길 29 2층 (상대원동) ☎02-3451-7446 fax02-3451-7464	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스
23	제096호	씨제이 프레시웨이 (주)식품안전 연구실	정성필	경기도 이천시 마장면 덕평로 811 ☎031-776-5640 fax031-631-7352	식품	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스
24	제097호	(사)한국인삼 제품협회	송래섭	서울시 종로구 창경궁로 16가길 8 ☎02-3672-8502~4 fax02-3672-8505	식품 (기타가공품, 캔디류, 다류, 인삼홍삼음료, 혼합음료, 당절임), 건강기능식품 (인삼, 홍삼)	이화학, 미생물
25	제098호	(주)혜성환경	장공례	경기도 안양시 동안구 귀인로 79번길 35(호계동) 4층 ☎031-473-3413 fax031-472-2996	식품	식품용수 등의 노로바이러스
26	제099호	(주)디아이 분석센터	류옥균, 이영준	경기도 의정부시 가능로 9, 2,3,4층 (가능동, 수신빌딩) ☎031-836-5123 fax031-836-5124	식품	이화학, 미생물

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
27	제100호	(주)세스코 시험분석 연구원	전찬혁	서울특별시 강동구 상일로10길 36, 8층 (상일동) ☎02-2140-3515, fax02-426-6052	식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품	이화학, 미생물, 잔류농약, 동물용의약품
28	제101호	(주)바이오 푸드랩	이용표	서울특별시 구로구 디지털로30길 28, 1410호~1414호 (구로동, 마리오타워) ☎070-7410-1400, fax070-7410-1430	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
29	제102호	(주)동원 에프엔비 식품안전 센터	김성용	서울특별시 서초구 마방로고 60, 2층 ☎02-589-6842, fax02-589-3396	식품 (주)동원에프엔비와계 열사생산식품검사및협 력업체의납품식품검사 (잔류농약제외))	이화학, 미생물
30	제104호	중앙생명 연구원(주)	박명희	경기도 남양주시 별내면 청학로 54번길 50 ☎031-844-1720 fax031-844-0854	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
31	제105호	제일분석 센터(주)	이은미	서울특별시 구로구 디지털로 272, 815호, 912~914호, 918호(구로동, 한신아이티타워) ☎02-868-8188 fax02-868-4610	식품	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약 품(성장보조제 제외)
32	제107호	(주)동진생명 연구원	이창흡	경남 창원시 의창구 차룡로 48번지 61 ☎055-293-5440 fax055-293-6980	식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스
33	제109호	(재)전남 바이오산업 진흥원 식품산업 연구센터	연윤열	전남 나주시 동수농공단지길 30-5(동수동) ☎061-336-9620 fax061-336-9627	식품	이화학, 미생물
34	제110호	한국표준 시험분석 연구원(주)	안무현	경기 안산시 단원구 광덕4로 250, 씨티프라자 5층 ☎031-493-3547 fax031-493-1959	식품	이화학, 미생물

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
35	제112호	계명대학교 전통미생물 자원개발 및 산업화연구 센터	이삼빈	대구시 달서구 달구벌대로 1095 첨단산업지원센터 ☎053-580-6446 fax053-580-6465	식품	이화학, 미생물
36	제113호	한국김치· 절임식품 공업협동 조합	김경배	서울특별시 송파구 백제고분로 509 (대중빌딩 6층) ☎ 02-2203-8729, fax02-419-4581	식품 (김치류, 젓갈류, 절임식품, 조림식품, 조미식품중고춧가루및 실고추, 기타식품류중 전분류, 밀가루류, 수산 가공품식품류중어육 가공품류, 조미김)	이화학, 미생물
37	제114호	(주)한국 바이오분석 연구원	박춘식	경기도 군포시 엘에스로로 163, 중산빌딩 6층 ☎ 031-602-9000, fax031-604-9001	식품	이화학, 미생물
38	제115호	한결분석 센터 주식회사	김진호	경상남도 사천시 구암두문로 80 ☎055-853-4045~6, fax055-853-4048	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
39	제119호	부경대학교 식품분석 센터	오정환	부산광역시 남구 용당동 신선로 365 ☎051-629-7356, fax051-629-7360	식품	이화학, 미생물
40	제120호	(주)아이에스 에이연구원	최영훈	경기도 수원시 영통구 삼성로 168번길 38(4층, 매탄동) ☎031-212-0063, fax031-212-0622	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	이화학, 미생물
41	제121호	미크론분석 기술센터	김효정	경기도 화성시 화산중앙로 64번길 3, 204호(송산동) ☎031-225-8284, fax031-237-8284	식품	미생물
42	제122호	주식회사 다솔 식품분석 연구소	최원석	경기도 하남시 초광산단로 126, 2층(광암동) ☎02-441-5448, fax070-8709-5549	식품	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스
43	제125호	주식회사 씨티케이	임채광, 김태환	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17 ☎031-702-3155, fax031-624-9501	식품, 건강기능식품, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
44	제127호	(주)하동녹차 연구소 식품분석 센터	조경환	경상남도 하동군 섬진강대로 3748-14 ☎055-880-6540, fax055-880-6549	식품	이화학, 미생물
45	제128호	뷰로베리타 스씨피에스 코리아 주식회사	김선아	경기도 안양시 동안구 별말로 126, 8층 908-915호 (관양동, 오비즈타워) ☎031-460-9100, fax031-460-9120	식품	이화학, 미생물
46	제130호	동명생명 과학원 주식회사 (지점)	민석진	광주광역시 북구 첨단벤처소로 38번길 11-5 (월출동) ☎062-351-1005, fax062-351-1006	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물, 잔류농약
47	제132호	(주)한국유로 핀즈분석 서비스	한재성	경기도 군포시 산본로 101번길 13 ☎031-361-7777 fax031-361-7798	식품	이화학, 미생물
48	제134호	한국식품 안전관리 인증원	조기원	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5호 156 ☎043-928-0095, fax043-928-0059	식품	이화학, 미생물, 잔류동물용 의약품
49	제135호	(주)한국분석 센터	김윤아	부산광역시 동구 고관로 46(부림빌딩, 4층) ☎051-7144-691, fax051-714-4692	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
50	제136호	중부대학교 산학협력단	이주현	충청남도 금산군 추부면 대학로 201 중부대학교 산학협력관 2층 ☎041-750-6320 fax041-750-6573	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
51	제138호	(재)한국기계 전기전자 시험연구원	송유종	경기도 군포시 엘에스로 115번길 74 ☎031-455-7365 fax031-428-3857	기구 및 용기·포장	이화학
52	제139호	제주대학교 생명과학 기술혁신 센터	박성수	제주특별자치도 제주시 제주대학로 102 ☎064-754-2136 fax064-726-3539	식품	이화학, 미생물
53	제140호	순창군 미생물산업 사업소	정도연	전북 순창군 순창읍 민속마을길 61 ☎063-650-5426 fax063-650-5429	식품 (장류,조미식품,식초, 소스,향신료가공품, 절임또는조림류)	이화학, 미생물

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
54	제141호	(주)캠바이오	이현무	부산광역시 동래구 명안로 77번길 25(명장동) ☎051-711-7170 fax051-711-7169	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
55	제142호	한국식품 산업 클러스터 진흥원	김영재	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100 ☎063-720-0500 fax063-720-0619	식품	이화학, 미생물
56	제143호	디에이치유 (DHU) 바이오융복합 시험센터	황세진	경북 경산시 한의대로 1 바이오센터 2층 ☎053-819-1495 fax053-819-1496	식품	이화학, 미생물
57	제144호	(재)목포수산 식품지원 센터	박홍률	전남 목포시 고하대로 719번길 52(연산동) ☎061-276-1671 fax061-276-1673	식품	이화학, 미생물
58	제145호	(주)휴먼 바이오	정주영	충남 공주시 한적2길 52-103, 2~4층 ☎041-881-9200 fax041-881-9201	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
59	제149호	대전대학교 산학협력단	이영환	대전광역시 동구 대학로 62, 대전대학교 산학협력단 ☎042-280-2826 fax042-280-2624	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
60	제150호	씨제이제일 제당(주) 분석팀	손경식, 최은석	경기도 수원시 영통구 광교로 42번길 55 3층, 4층 일부 ☎031-8099-2459 fax031-8099-2918	식품	이화학
61	제151호	포항시 수산물 품질관리 연구소	이강덕	경북 포항시 남구 구룡포읍 구룡포길117번길 28-8 ☎054-270-2855 fax054-270-2740	식품	미생물
62	제152호	건국바이오 (K-bio, 식의약연구 센터)	이승현	충북 충주시 충원대로 268, 상허연구동 514호 ☎043-840-3871 fax043-840-3872	식품	미화학, 미생물

2. 축산물

» 축산물 시험·검사기관 54개소

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
1	제2호	한국식품안전 관리인증원	조기원	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156 ☎043-928-0095, fax043-928-0059	축산물 (조제유류제외)	이화학(중금속 제외), 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
2	제6호	한국식품산업 협회 부설 한국식품과학 연구원	이효율	경기도 의왕시 봇들로 50(포일동) ☎02-3470-8200 fax02-523-2072	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 동물용의약품, 방사능
3	제8호	(주)한국유로핀즈 분석서비스	한재성	경기도 군포시 산본로 101번길 13 ☎031-460-9125 fax031-460-9120	축산물	이화학, 미생물
4	제9호	한국표준시험 분석연구원(주)	안무현	경기도 안산시 단원구 광덕4로 250 씨티프라자 5층 ☎0031-493-3547 fax031-493-1959	축산물	이화학, 미생물
5	제10호	삼성웰스토리(주) 식품연구소	한승환	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1(마북동, 외 6필지) ☎031-899-0543 fax031-288-0811	축산물 (식육가공품및 알가공품에한 함)	이화학, 미생물, 한우확인시험
6	제12호	농협경제지주(주) 축산연구원	조인기	경기도 안성시 공도읍 대신두길 42-20 ☎031-659-1336 fax031-659-1399	축산물 (식육가공품 (식육우지, 식용 둔지제외), 알가공품, 식용란, 포장육)	이화학, 미생물, 잔류농약 및 잔류동물용의약품 (식용란에 한함)
7	제13호	계명대학교 전통미생물자원 개발 및 산업화연구센터	이삼빈	대구광역시달서구달구벌대로1095 계명대학교첨단산업지원센터103호 ☎053-580-6441 fax053-580-6465	축산물	이화학, 미생물
8	제14호	(주)동진생명 연구원	이창흠	경남 창원시 의창구 차룡로48번길 61 ☎055-293-5440 fax055-293-6980	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물
9	제15호	씨제이프래시 웨이(주)식품안전 연구실	정성필	경기도 이천시 마장면 덕평로 811 ☎031-776-5654 fax031-631-7352	축산물 (식육가공품, 알가공품, 식용란에 한함)	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
10	제16호	(주)현대그린푸드 식품위생연구소	박홍진	경기도 용인시 수지구 문인로 30 ☎031-525-2130 fax031-525-2493	축산물 (식육가공품, 알가공품에 한함)	이화학, 미생물, 한우확인시험
11	제18호	수원여자대학교 식품분석연구 센터	장기원	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098 ☎031-290-8263 fax031-290-8220	축산물	이화학, 미생물 , 잔류농약 (식용란에 한함), 잔류동물용의약품 (식용란에 한함)
12	제20호	(주)한국분석 기술연구원	이태훈	부산광역시 동구대영로 267 해광빌딩(초량동) ☎051-466-1231 fax051-466-3298	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
13	제22호	(주)산업공해 연구소	이기채, 이혜선	서울특별시 금천구 디지털로130 남성프라자1008호~1010호 ☎02-2026-1250 fax02-2026-1268	축산물	이화학, 미생물
14	제26호	(사)한국건강 기능식품협회 부설 한국기능식품 연구원	정명수	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700, B동 A-B03호, B101~102호, B301~302호 ☎031-628-2400 fax031-628-0400	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 방사능
15	제27호	(주)아워홈 식품안전센터	구지은	서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91 7층 ☎02-6966-9989 fax02-6713-6539	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
16	제33호	한국식품산업 협회 부산지원	이효율	부산광역시 남구 수영로 309 ☎051-628-7915 fax051-628-7953	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물 용의약품
17	제37호	주식회사 유로핀즈우솔	한재성	대전광역시 유성구 테크노2로 328(탑립동) ☎042-936-1212 fax042-936-1220	축산물	이화학, 미생물
18	제39호	(사)KOTITI 시험연구원	김정수	경기도 성남시 중원구 둔촌대로541번길 29, 2층 ☎02-3451-7000 fax02-3451-7464	축산물	이화학, 미생물
19	제40호	(주)동원에프엔비 식품안전센터	김성용	서울특별시 서초구 마방로60, 2층 ☎031-740-3625 fax031-740-3670	축산물	이화학, 미생물

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
20	제41호	(주)바이오푸드랩	이용표	서울시 구로구 디지털로 30길 28 1410~1414호(구로동, 마리오타워) ☎070-7410-1400 fax070-7410-1430	축산물	이화학, 미생물
21	제42호	푸드리스트(주) 식품분석센터	유주열	경기도 이천시 부발읍 중부대로 1763번길 45, 3층 ☎031-8011-3804 fax031-8011-3840	축산물 (식육가공품,알 가공품,포장육)	이화학 (영양성분제외), 미생물, 한우확인시험
22	제43호	(주)정피엔씨 연구소	정영철	경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120, 유타워 1504, 1505호(영덕동) ☎031-708-8113 fax031-705-0296	축산물 (식육가공품,포 장육)	한우확인시험
23	제45호	중앙생명 연구원(주)	박명희	경기도 남양주시 별내면 청학로54번길 50 ☎031-844-1720 fax031-844-0854	축산물	이화학, 미생물
24	제47호	제일분석센터 (주)	이은미	서울특별시 구로구 디지털로 272, 815호, 912~914호, 918호(구로동, 한신IT 타워) ☎02-868-8188 fax02-868-4610	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품 (성장보조제 제외)
25	제48호	(주)디아이분석 센터	류옥균, 이영준	경기도 의정부시 가능로 9, 2,3,4층 (가능동, 수신빌딩) ☎031-836-5123 fax031-836-5124	축산물	이화학, 미생물
26	제49호	(주)오에이티씨 (OATC Inc.)	방상구	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠피아빌딩 801~806호, 905~912호 ☎070-4044-8830 fax070-4032-1902	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품 (성장보조제 제외)
27	제50호	에스피씨(주) 식품생명공학 연구소	황재복	서울시 관악구 관악로 1 서울대학교 203동 5층(501,503,505,506호) ☎02-870-7427 fax02-870-7499	축산물	이화학, 미생물
28	제52호	한국인터텍 테스팅서비 스(주)	김주용	서울시 성동구 아차산로5길 7 (성수동2가 아주디지털타워 1층) ☎02-6090-9521 fax02-3409-0505	축산물	이화학, 미생물
29	제53호	하나원자력 기술(주) 환경방사능분석 센터	전준, 이미숙	충북 청주시 청원구 안덕벌로 104번길 28, 청주대학교 미래창조관 510호, 511호 ☎070-4035-1942 fax043-213-1272	축산물	방사능

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
30	제54호	(주)아이에스에이 연구원	최영훈	경기도 수원시 영통구 삼성로 168번길 38, 4층(매탄동) ☎031-212-0063 fax031-211-0622	축산물	이화학, 미생물
31	제55호	미크론분석기술 센터	김효정	경기도 화성시 화산중앙로 64번길 3, 204호(송산동) ☎031-225-8284 fax031-237-8284	축산물	미생물
32	제56호	(주)한국바이오 분석연구원	박춘식	경기도 군포시 엘에스로 163 (산본동, 중산빌딩) 6층 ☎031-602-9000 fax031-604-9001	축산물	이화학, 미생물
33	제58호	주식회사 다슬 식품분석연구소	최원석	경기도 하남시 초광산단로 126, 2층(광암동) ☎02-441-5448 fax070-8709-5549	축산물	이화학, 미생물
34	제59호	(주)세스코 시험분석연구원	전찬혁	서울시 강동구 상일로 10길 36 세종텔레콤 8층(상일동) ☎02-2140-3515 fax02-426-6052	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품 (성장보조제 제외)
35	제60호	한결분석센터 주식회사	김진호	경상남도 사천시 구암두문로 80 ☎055-853-4045~6, fax055-853-6052	축산물	이화학, 미생물
36	제61호	방사능분석 센터(주)	박현정	부산광역시 부산대학로 63번길 2 부산대학교 공동연구기기동 211-1호, B105호 ☎051-512-1830 fax051-514-1830	축산물	방사능
37	제63호	건국바이오 (K-BIO, 식·의약 연구센터)	이승현	충북 충주시 충원대로 268 상허연구동 514호 ☎043-840-3871 fax043-840-3872	축산물	이화학, 미생물
38	제64호	동명생명과학원 주식회사(지점)	민석진	광주광역시 북구 첨단벤처소로38번길 11-5 (월출동) ☎062-351-1005, fax062-351-1006	축산물	이화학, 미생물
39	제66호	주식회사 씨티케이	임채광, 김태환	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17 ☎031-702-3155, fax031-624-9501	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
40	제68호	뷰로베리타스씨 피에스코리아 주식회사	김선아	경기도 안양시 동안구 별말로 126, 8층 908-915호(관양동, 오비즈타워) ☎031-688-8001, fax031-360-0276	축산물	이화학, 미생물

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
41	제69호	한국 에스지에스(주)	이인섭	경기도 의왕시 맑은내길 67, 301호, 302호, 303호, 304호(오전동) ☎031-689-8612~7 fax070-4332-1659	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
42	제70호	중부대학교 산학협력단	이주헌	충청남도 금산군 추부면 대학로 201 중부대학교 산학협력관 2층 ☎041-750-6320, fax041-750-6573	축산물	이화학, 미생물
43	제72호	부경대학교 식품분석센터	오정환	부산시 남구 신선로 365 부경대학교 용당캠퍼스 33호관 ☎051-629-7357, fax051-629-7360	축산물	이화학, 미생물
44	제73호	(주)한국분석 센터	김윤아	부산광역시 동구 고관로 46 (부림빌딩, 4층) ☎051-714-4691, fax051-714-4692	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물
45	제74호	(주)휴먼바이오	정주영	충남 공주시 한적2길 52-103, 2~4층 ☎041-881-9200, fax041-881-9201	축산물	이화학, 미생물
46	제75호	(주)캠바이오	이현무	부산광역시 동래구 명안로 77번길 25(명장동) ☎051-711-7170, fax051-711-7169	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물
47	제76호	제주대학교 생명과학기술 혁신센터	박성수	제주특별자치도 제주시 제주대학로 102 ☎064-754-2134, fax064-726-3539	축산물	이화학, 미생물
48	제77호	한서대학교 산학협력단	김현성	충남 서산시 해미면 한서1로 46, 이학관 1층 ☎041-660-1776, fax041-660-1775	축산물	이화학, 미생물
49	제78호	디에이치유 (DHU) 바이오융복합 시험센터	황세진	경북 경산시 한의대로1 바이오센터 2층 ☎053-819-1495, fax053-819-1496	축산물	이화학, 미생물
50	제79호	동해안해양생물 자원센터	변희국	강원도 강릉시 죽한길 7, 강릉원주대학교 공동실험실습관 401호, 407~410호 ☎033-640-2238, fax033-643-3832	축산물	이화학, 미생물

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
51	제80호	(주)한국유로핀즈 분석서비스	한재성	경기도 군포시 산본로 101번길 13 ☎031-361-7706, fax031-361-7798	축산물	다이옥신
52	제81호	(사)KOTITI시험 연구원	김정수	경기도 성남시 중원구 사기막골로 111 (상대원동) ☎02-3451-7364, fax02-3451-7147	축산물	방사능
53	제82호	대전대학교 산학협력단	이영환	대전광역시 동구 대학로 62, 대전대학교 산학협력단 ☎042-280-2826, fax042-280-2624	축산물	이화학, 미생물
54	제83호	(주)세스코 시험분석연구원	전찬혁	서울특별시 강동구 상일로10길 36, 8층~9층 ☎02-2140-3515, fax02-426-6052	축산물	한우확인시험