



[ 2020. 1. 1.] [

2018-9 , 2018. 2. 23., ]

( ) 043-719-2855

1 ( ) 「 」 6 1

2 ( )

1. " "

2. " " 「 」 ( " " ) 2 2

3. " 가 " 2 8 , 9 10 가 . 가 . 가

4. " 가 " 4 2 가 ( " 가 " )

5. " " 가 ( )

가 , 가 가 가

6. " " 가

7. " " . . 가 ( 가 )

8. " " 가

9. " " 가 . 가

10. " " 가

11. " " 1 가

12. "1 " 3 1 [ 1]

13. " "

14. " " " " " " " " 가

" " "

가. " " : " " "

" " "

---

. " " : " " . " " " " " 가"

15. "1 ( ' 1 ' )" 가  
가 ,

16. " " . , 가  
[ 1 ] .

17. " " . 가  
[ 1 ] .

18. " " 4  
, ,

19. " " 2 4 .

20. " " 2 . 가

21. " " 「 」 25 가 , 가

22. " " .

### 3 ( ) .

1. 가

가. 22 1 가 가 가 . . 가 가  
. 「 」 20 1 ( " " )  
가

. < 2002. 1. 4. >

. 21 8 가 가 가

2. 1

3. 22 1 가 가

4. 10 2 2 . ( )

5. 4 " " ,

### 4 ( ) 3 . . 가 .

1.

2. 가

---

3. ( )

4. ( )

5.

6. ( ):

7. ( )

8. ( )

9. ( )

10. 9

5 ( )

1. 4

2. 2 ( " " )

3. 4

가 .(

)

4. 가

, [ 2] ‘

가. , 가 ( , )

100cm<sup>2</sup>

5. 10

6. 5 10

4 5 4 ( )

7.

8. 가 ,



( ) " ( ) ."

6. " ( )", " ( )" 가 " "

7. 가 " 1399" " 1399"

8. M<sub>0</sub> 0.15mg " , , ."

9. , , , 20mg/kg  
 , , , 20mg  
/kg (Gluten Free)

10. ( ) " 16g , 1  
4g "

7 ( 가 . ) 3 . .가 .  
가 .

1. 「 가 」 ( ) ,  
가

( ) , 가 " "  
2. .가

3. ,

4. 「 가 」 ( ) 가  
( ) "MSG"

8 ( ) 4 5

1. , (Label) (Tag)

가. 가 가

. .

.

. 가( ) 가

.

가

---

. 가 . 가 "

. 가 가

2.

3.

가. , (Label) (Tag) , 가

. 가 가

1)

2) 가 가 ( : , )

3) . ( )

( )

4) 「 」 26 「 」  
26 1 3 " .

( ) : Date of Manufacture, Manufacturing Date, Date of Production, Production date, MFG, M, PRO(P), PROD, PRD

: Expiration on date, Sell by date, Expiry date, EXP, E

, 가

4. 21 8 가 가 가

. , 가

가

5. 가 가 「가 」

가 . 가 , , 가

, 가

가 POS(point of sales)

6. .가 , 가 가 , , , , , .
- 9 ( ) 4 1 .
- 10 ( ) 4 6 [ 1]2.가, 2 .
- 11 ( ) 「 」 8 「 . 」 ( 248 ) 2014 1 1 3 ( 3 12 31 )

< 2018-9 ,2018.2.23.>

- 1 ( ) 2020 1 1 . 1 1 .
1. [ 1] 2. 가. 2) ) (2): 2018 4 25
2. [ 1] 2. 가. 2) ) (3): 2018 8 23
3. [ 1] 2. 가. 2) ) (1): 2019 2 23
- 2 ( ) , .가 ( .가 ) , .가 .가
- 3 ( ) .가

축산물의 세부표시기준(제9조관련)

1. 축산물의 일반기준

가. 제품명

1) 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입축산물의 경우는 신고관청)에 보고 또는 신고한 명칭으로 표시하여야 한다.

2) 제품명은 상호·로고 또는 상표 등의 표현을 함께 사용할 수 있다.

3) 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 다음의 구분에 따른다.

가) 제품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우와 2가지 이상의 원재료명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(원재료가 추출물 또는 농축액인 경우에는 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 함량(백분율 또는 중량·용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시할 수 있다

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기우유○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%))

나) 식육·원유·알·생선·해물·과실·채소등 여러 원료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 2가지 이상(예: 식육의 경우 쇠고기·돼지고기·닭고기 등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트 이상이어야 한다. 이 경우 2가지 이상의 원재료명과 그 함량을 원재료명 표시란에 표시하여야 한다.



다) “맛” 또는 “향”을 내기 위하여 사용한 합성향료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 “향”자를 사용하되, 그 활자크기는 제품명과 같거나 크게 표시하고, 제품명 주위에 “합성00향첨가(함유)” 또는 “합성향료 첨가(함유)” 등을 표시하여야 한다.

예) 딸기향우유(합성딸기향 첨가)

4) 수입축산물중 제품명을 한글로 표시할 때는 외국어의 제품명을 한글로 번역하여 표시할 수 있으며, 한글로 번역한 제품명은 1)에서 3)까지의 규정에 적합하여야 하고, 이를 표시하고자 하는 때에는 외국어의 제품명과 함께 표시하여야 한다.

5) 제품명에는 다음의 표현 등을 사용하여서는 아니 된다

가) 소비자를 오도·혼동시키는 표현

나) 다른 유형의 축산물가공품과 오인·혼동할 수 있는 표현. 이 경우 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함한다.

다) 법 시행규칙 제52조에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현

## 나. 축산물가공품의 유형

1) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 축산물가공품의 유형이 분류된 축산물가공품은 그 축산물가공품의 유형(축산물의 가공기준 및 성분규격에 유형이 없는 경우에는 축산물가공품의 종류를 말한다)을 표시하여야 한다. 다만, 축산물가공품의 유형을 제품명이나 제품명의 일부로 사용한 때에는 이를 표시하지 아니할 수 있다.

2) 포장육, 양념육, 가열양념육 및 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 한다

가) 식품의약품안전처장이 고시한 “소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준”에서 식육의 종류 및 부위명이 정해진 경우 이에 따라 표시하여야

---

한다.

나) 2이상의 부위가 포함되어 부위명을 표시하기 어려운 경우에는 용도 등으로 표시할 수 있다.

다) 가), 나)의 규정에도 불구하고 식육의 종류 또는 부위명을 제품명이나 제품명의 일부로 사용한 때에는 식육의 종류 또는 부위명을 생략할 수 있다.

#### **다. 영업장의 명칭(상호)과 소재지**

1) 업종별 영업장의 명칭과 소재지의 표시사항은 다음과 같다.

가) 식육포장처리업, 축산물가공업 : 영업 허가 시 허가관청에 제출한 영업장의 명칭(상호)과 소재지를 표시하여야 한다.

나) 수입식품등 수입·판매업 : 수출국의 축산물가공업의 영업장의 명칭(상호)과 해당 수입식품등 수입·판매업 영업장의 명칭(상호) 및 소재지를 함께 표시하여야 한다. 다만, 축산물가공업 영업장의 명칭(상호)이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.

다) 축산물유통전문판매업 : 영업 신고 시 신고관청에 제출한 영업장의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하고, 축산물가공업 또는 식육포장처리업(수입축산물의 경우 축산물수입판매업)의 영업장의 명칭(상호)과 소재지를 함께 표시하여야 한다.

2) 1)의 규정에 따른 영업장의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다.

3) 그 밖에 판매업소의 업소명 및 소재지를 표시하고자 하는 경우에는 1)의 규정에 따라 표시한 영업장의 명칭(상호) 및 소재지의 활자크기와 같거나 작게 표시하여야 한다.

#### **라. 제조연월일(이하 “제조일”로 표시한다)**

1) 표시대상 축산물 : 아이스크림류

2) 표시방법

---

가) 제조일은 포장이 완료된 시점에서 표시하여야 한다. 다만, 포장 후 멸균 또는 살균 등의 공정이 있는 경우에는 그 공정을 거친 후 표시할 수 있다.

나) 제조일의 표시는 “〇〇년〇〇월〇〇일”, “〇〇.〇〇.〇〇”, “〇〇〇〇년〇〇월〇〇일”, “〇〇〇〇.〇〇.〇〇.” 또는 “〇〇년〇〇월”, “〇〇.〇〇.”, “〇〇〇〇년〇〇월”, “〇〇〇〇.〇〇” 등의 방법으로 주표시면 또는 정보표시면에 표시하여야 하고, 제조일을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 어려운 경우에는 해당 위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다.

다) 수입되는 축산물에 표시된 수출국의 년, 월, 일의 표시순서가 나)의 기준과 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 년, 월, 일의 표시순서를 예시하여야 한다.

3) 제조일 표시대상이 아닌 축산물에 제조일을 표시하고자 하는 경우에는 2)의 표시방법에 따라 표시하여야 하며 표시된 제조일을 지우거나 변경하여서는 아니 된다. 이 경우 제조일 표시는 “년월일”로 표시하여야 한다. 다만, 제품의 유통기한이 3개월 이내인 경우에는 제조일자의 “년” 표시를 생략할 수 있다.

## 마. 유통기한

1) 표시대상 축산물 : 처리·제조·가공·수입하는 축산물. 다만, 아이스크림류는 유통기한의 표시를 생략할 수 있다.

### 2) 표시방법

가) 유통기한의 표시는 “〇〇년 〇〇월 〇〇일까지”, “〇〇.〇〇.〇〇까지”, “〇〇〇〇년 〇〇월 〇〇일까지” 또는 “〇〇〇〇.〇〇.〇〇.까지” 등의 방법으로 표시하여야 한다.

나) 유통기한을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 어려운 경우에는 해당 위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다.

다) 제조일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “제조일부터

---

---

〇〇일까지”, “제조일부터 〇〇월까지” 또는 “제조일부터 〇〇년까지”로 표시할 수 있다.

라) 제품의 유통기한이 3월 이내 경우에는 유통기한의 “년” 표시를 생략할 수 있다.

마) 수입되는 축산물에 있어서 수출국의 년, 월, 일의 표시순서가 가)의 기준과 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 년, 월, 일의 표시순서를 예시하여야 하며, “연월”만 표시되었을 경우에는 “연월일” 중 “일”의 표시는 제품의 표시된 해당 “월”의 1일로 표시하여야 한다.

바) 제2조제5호의 단서에 해당하는 축산물에 대하여 그 재포장일자를 표시하는 경우에는 다)에서 정한 표시방법에 따라 제조일자를 사용하여 유통기한을 표시하거나, 가)에서 정한 표시방법에 따라 유통기한과 제조일자를 모두 표시하여야 한다.

사) 유통기한 표시가 의무가 아닌 국가로부터 유통기한이 표시되지 않은 제품을 수입하는 경우 그 수입자는 제조국, 제조회사로부터 받은 유통기한에 대한 증명자료를 토대로 하여 한글표시사항에 유통기한을 표시하여야 한다.

3) 유통기한의 유지에 필요한 조건이 있는 경우 유통기한과 함께 이를 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하는 제품에 대하여는 「냉동보관」 및 냉동온도 또는 「냉장보관」 및 냉장온도를 표시하여야 한다.

4) 유통기한이 서로 다른 여러 가지 제품을 함께 포장하는 경우에는 그중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 한다.

## 바. 내용량

1) 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하여야 한다. 다만, 개수로 표시하는 경우에는 그 중량 또는 용량을 괄호 안에 표시하여야 한다.

---

2) 먹기전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체를 제외한다)와 함께 포장되는 축산물가공품은 액체를 뺀 축산물가공품의 중량을 표시하여야 한다.

3) 포장육 및 수입하는 식육 등 주표시면에 표시하기가 어려운 경우에는 해당 위치에 표시위치를 명시할 수 있다.

4) 영양성분 표시대상축산물에 대한 내용량을 표시할 때에는 그 내용량에 괄호로 하여 내용량에 해당하는 열량을 함께 표시하여야 한다.

(예시) 300g(720kcal)

## 사. 원재료명과 함량 또는 성분명과 함량

### 1) 표시방법

가) 축산물가공품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명은 (최종 제품에 남지 않는 정제수는 제외한다) 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다. 다만, 중량 비율로서 2%미만인 경우에는 많이 사용한 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있다.

나) 법 제4조에 따른 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에서 정한 주원료의 원재료명은 우선 표시할 수 있다.

다) 주표시면이 30cm<sup>2</sup>이하인 제품은 정제수를 제외하고 많이 사용한 5가지 이상의 원재료명을 표시할 수 있다.

라) 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료의 명칭 또는 해당식품의 유형을 표시하고 그 뒤에 괄호를 하고 그 안에 정제수를 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 한다. 다만, 복합원재료에 포함된 식품첨가물이 해당 제품에 효과를 발휘하는 경우에는 그 첨가물의 명칭을 표시하여야 한다.

마) 비살균 원유 등으로 만든 유가공품의 경우에는 원재료명에 “비살균 원유” 등으로 표시하여야 한다.

바) 품종명을 원재료명으로 사용할 수 있다.(예시 : ○○소고기, ○○돼지고기)

---

---

사) 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 한다.(예시 : ○○농축액, ○○추출액, ○○발효액, 당화○○)

2) 다음에 해당하는 경우에는 1)의 규정에도 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.

가) 복합원재료가 해당 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만인 경우와 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료의 명칭 또는 해당 식품의 유형만을 표시할 수 있다.

나) 식용유지는 “식용유지명” 또는 “동물성 유지, 식물성 유지(올리브유 제외)로 표시할 수 있다. 다만, 수소첨가로 경화한 식용유지에 대하여는 경화유 또는 부분경화유임을 표시하여야 한다.[예시:식물성유지(부분경화유) 또는 대두부분경화유 등]

다) 전분은 “전분명(○○○전분)” 또는 “전분”으로 표시할 수 있다.

라) 총 중량비율이 10%미만인 당절임과일은 “당절임과일”로 표시할 수 있다.

마) 식품공전 제1. 3. 식품원재료 분류 1), 2)에 해당하는 원재료 중 개별 원재료의 중량비율이 2%미만인 경우에는 분류명칭으로 표시할 수 있다.

바) 식품첨가물에 대한 표시는 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품 안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다.

사) 해당 제품에 직접 사용하지 않았으나 축산물의 원재료에서 이행(carry-over)된 식품첨가물이 당해 제품에 효과를 발휘할 수 있는 양보다 적게 함유된 경우에는 그 식품첨가물의 명칭을 표시하지 아니할 수 있다.

아) 첨가물 중 천연향료나 합성향료를 사용한 경우 “천연향료”, “합성향료”로 표시하여야 한다. 다만, 향료의 명칭을 추가로 표시할 수 있다

(예시) 천연향료, 천연향료(바닐라향), 천연향료(바닐라추출물), 합성향료, 합성향료(딸기향)

3) 주표시면에 특정 원재료명과 성분명을 표시하는 경우에는 그 함량을

---

---

원재료명 또는 성분명 표시란에 표시하여야 한다.

4) 축산물의 원재료로서 사용한 추출물(또는 농축액)의 함량을 표시하는 때에는 추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액) 중에 함유하고 있는 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시하여야 한다. 다만, 최종 제품에 추출액이 남지 않는 경우나 가공과정 중 투입한 추출물(또는 농축액)을 제거하지 아니하여 최종제품에 그대로 남아 있는 경우에는 고형분의 함량을 표시하지 아니할 수 있다.

(예시) 딸기추출물(또는 농축액) 00%(고형분 함량 00% 또는 배합함량 00%)

(예시) 딸기 바나나 추출물(또는 농축액) 00%(고형분함량 딸기 00%, 바나나 00% 또는 배합 함량 딸기 00%, 바나나 00%)

5) 성분명을 표시하고자 하는 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 백분율 또는 중량(용량)으로 표시하여야 한다. 다만, 이러한 성분명을 영양성분 강조표시에 따라 표시하고자 하는 때에는 영양성분 강조표시 관련 규정에 따라 표시할 수 있다.

6) 기계적 회수 식육만을 원재료로 사용할 경우에는 원재료명 다음에 괄호를 하고 '기계발골육' 사용 표시를 하여야 한다. 다만, 원재료가 일반정육과 기계발골육이 혼합되어 있을 경우에는 혼합비율을 표시하여야 한다

(예시) 원재료로 기계발골육 100% 사용시 : 닭고기(기계발골육)

원재료로 일반정육과 기계발골육이 혼합되어 사용시 : 닭고기00% (정육 00%, 기계발골육 00%) 또는 닭고기정육 00%, 닭고기(기계발골육) 00%

7) 아마씨(아마씨유 제외)를 원재료로 사용한 때에는 해당 식품에 그 함량(중량)을 주표시면에 표시하여야 한다.

## 아. 영양성분등

1) 표시대상축산물(최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 처리·제조·가공 또는 조리할 때 원재료로 사용되는 경우, 식육즉석판매가공

---

업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품의 경우와 주표시 면이 30cm<sup>2</sup>이하인 경우는 제외한다)

가) 유가공품 중 조제유류, 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류, 자연치즈, 가공치즈

나) 식육가공품중 소시지류, 햄류

다) 영양성분표시를 하고자 하는 축산물

라) 영양강조표시를 하고자 하는 축산물(축산물의 가공기준 및 성분규격에 별도로 정하여져 있는 것은 제외한다)

2) 축산물의 표시대상 성분은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품 안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다.

3) 축산물의 영양성분 표시단위 기준은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다. 다만, 축산물별 1회 섭취참고량은 [표 1]을 따른다.

4) 축산물의 영양표시방법 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품 안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다.

5) 축산물의 영양강조 표시기준은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다. 다만, 영양성분 함량 강조표시 중 “저지방”에 대한 표시조건은 축산물의 가공 기준 및 성분규격에서 정한 기준을 적용할 수 있다

6) 축산물의 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위는 「식품 위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따른다.

## 자. 기타 표시사항

1) 방사선조사축산물의 세부표시기준

가) 표시대상

(1) 방사선조사처리된 축산물



(2) 방사선 조사처리된 제품을 원재료로 사용하여 처리·제조·가공한 축산물

나) 표시방법

(1) 활자크기 및 장소 : 6포인트 이상의 활자크기로 기타표시면에 표시하여야 한다.

(2) 표시사항

(가) 조사처리업소명, 전화번호, 조사년월일, 조사선량, 조사처리된 축산물임을 나타내는 표시를 하여야 하고 아래의 조사도안을 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 주표시면에 표시하여야 한다.



(나) 조사처리된 원재료를 사용한 경우에는 원재료명·성분명 표시란에 “조사처리된 ○○○”으로 표시하여야 한다.

2) 병·통조림 축산물가공품의 표시는 다음과 같이 한다.

가) 축산물가공품의 유형에 따라 식육통조림 등으로 구분하여 표시하고, 원료명을 표시하여야 한다.

나) 내용물은 고품량 및 내용량으로 구분하여 표시하고, 주표시면 또는 원재료명·성분명 표시란에 표시하여야 한다.

다) 산성통조림제품은 “산성통조림제품”으로 표시하여야 한다

3) 레토르트축산물가공품은 “레토르트가공품”으로 표시하여야 한다.

4) 냉동상태로 판매되는 축산물은 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 냉동보관방법 및 조리시의 해동방법을 표시하여야 한다. 또한, 축산물로서 해동, 조리, 가열처리가 필요한 제품은 해동방법, 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다. 다만, 최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 제조·가공 및 조리시 원료로 사용되는 축산물의 경우 해동방법 및 조리 또는 가열처리방법의 표시를 생략할 수 있다.

---

5) “천연”의 표시는 인공(조합)향·합성착색료·합성보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 합성성분이 제품 내에 포함되어 있지 아니하고, 비식용부분의 제거나 최소한의 물리적공정이외의 공정을 거치지 아니한 제품에 한하여 표시할 수 있다. 다만, 축산물가공품의 유형 중 “천연케이싱”의 경우 그러하지 아니하다.

6) “100%”의 표시는 표시대상 원재료를 제외하고는 어떠한 물질도 첨가하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있다. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원하여 사용하는 제품의 경우에는 환원된 표시대상 원재료의 농도가 100%이상이면 제품내에 식품첨가물이 포함되어 있더라도 100%의 표시를 할 수 있다.

7) 법 시행규칙 제51조제1항관련 [별표12] 제4호 바목 및 시행규칙 제51조제2항관련 [별표13] 제3호 카목에 따라 냉장제품을 냉동제품으로 전환하는 경우에는 “본 제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다.”라는 표시를 하고 당해 제품의 냉동전환일, 냉동제품에 해당하는 유통기한과 보관온도를 표시하여야 하며, 이 때 기존의 표시사항을 가리거나 제거하여서는 아니된다.

8) 축산물에 사용되는 그릇 또는 포장지의 포장재질 표시는 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 식품등의 표시기준에 따라 표시하여야 한다.

9) 축산물이 「식품위생법」 제12조2에 따른 식품의약품안전처장이 고시한 「유전자변형식품등의 표시기준」의 표시대상에 해당하는 경우에는 동 고시에 따른 표시를 하여야 한다.

10) 카페인을 인위적으로 첨가하였거나 카페인을 함유한 원재료를 사용하여 제조·가공한 액체축산물은 카페인 함량이  $\text{mL당 } 0.15\text{mg}$  이상 함유한 경우에 주표시면에 “고카페인함유”와 이와 나란히 해당 제품의 총 카페인 함량을 “ $\text{OOO mg}$ ”로 표시하여야 하고, 표시된 카페인의 실제측정값은 120%이하이어야 한다.

11) 이온수, 생명수, 약수 등의 용어를 사용하여서는 아니 된다.<sub>가</sub>

---

---

12) 「축산물 위생관리법」 제25조에 따른 품목제조보고를 하고 제조하는 제품은 식품의약품안전처 홈페이지를 통해 공개하는 해당 제품의 품목보고번호를 확인하여 제품에 표시하여야 한다.

13) 축산물이 냉동 또는 냉장제품인 경우에는 주표시면에 “냉동제품” 또는 “냉장제품”으로 표시하여야 한다.

## 2. 축산물별 개별기준

축산물의 유형	개 별 표 시 기 준
가. 식용란	<p>1) 표시대상 : 법 제10조의2제2항에 따라 정해진 식용란 중 닭의 알(이하 “달걀”이라 한다)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) 식용란수집판매업의 영업자가 달걀을 포장하는 때에는 최소포장단위에 유통기한, 사업장 명칭, 판매자명 및 소재지, 제품명, 내용량, 기타표시사항을 표시하여야 한다. 이 경우 사업장 명칭이란 축산법 제22조에 따라 관할 관청에 가축사육업으로 허가·등록한 명칭을 말한다.</p> <p>나) 생산자 또는 식용란수집판매업의 영업자는 달걀의 껍데기에 다음 각호의 사항을 표시하여야 한다.</p> <p>(1) 산란일</p> <p>(2) 「축산법」 제22조에 따라 관할 관청에서 발급한 가축사육업 허가·등록증에 기재된 고유번호(이하 “고유번호”라 한다)</p> <p>(3) 사육환경번호( [도 4]에 따라 표시)</p> <p>다) 산란일은 “△△○○(월일)”의 방법으로 표시하여야 한다.</p> <p>(예시) 1004</p> <p>라) 산란일, 고유번호 및 사육환경번호는 함께 표시하여야 한다.</p> <p>(예시) 1004M3FDS2</p> <p>3) 표시방법</p> <p>가) 최소포장단위에는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 표시하여야 한다.</p> <p>나) 달걀의 껍데기에는 법 제5조에 따라 정하여진 검인용·인쇄용 색소를 사용하여 표시하여야 한다.</p> <p>다) 표시사항의 활자크기는 다음과 같다. 다만, 달걀의 껍</p>

축산물의 유형	개 별 표 시 기 준
	<p>데기에 활자크기는 6포인트 이상으로 할 수 있다.</p> <p>(1) 제품명, 내용량 : 12포인트 이상</p> <p>(2) 산란일, 유통기한 : 10포인트 이상</p> <p>(3) 사업장 명칭, 사육환경번호, 고유번호, 판매자명 및 소재지, 기타표시사항 : 6포인트 이상</p> <p>라) 가)의 규정에도 불구하고 다음에 해당하는 경우에는 스티커 또는 라벨(Label)을 사용할 수 있으며, 이를 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.</p> <p>(1) 제품포장의 특성상 잉크각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우</p> <p>(2) 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 다른 제품의 원료로 사용되는 경우</p> <p>(3) 유통기한을 제외한 제품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 신고관청에서 승인한 경우</p> <p>4) 2)에 따른 세부표시사항은 다음과 같다.</p> <p>가) 산란일은 닭이 알을 낳은 날을 말한다. 다만, 산란시점으로부터 36시간 이내 채집한 경우에는 채집한 날을 산란일로 표시할 수 있다.</p> <p>나) 유통기한</p> <p>(1) 유통기한은 “〇〇년〇〇월〇〇일까지”, “〇〇.〇〇.〇〇까지”, “〇〇〇〇년〇〇월〇〇일까지” “〇〇〇〇.〇〇.〇〇까지.”, 또는 “〇〇월〇〇일까지” “〇〇.〇〇까지.” 등의 방법으로 표시하여야 한다.</p> <p>(2) 유통기한을 표시하는 위치에 표시가 어려운 경우에는 해당 위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다.</p> <p>(3) 산란일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “산란일로부터〇〇일까지” 또는 “산란일로부터 〇〇월까지”로 표시할 수 있다.</p>

축산물의 유형	개 별 표 시 기 준
	<p>다) 사업장 명칭, 판매자명 및 소재지</p> <p>(1) 사업장 명칭은 스티커로 표시할 수 있다.</p> <p>(2) 판매자명 및 소재지는 신고관청에 제출한 식용란수집 판매업의 영업장 명칭 및 소재지를 표시하여야 한다.</p> <p>(3) 달걀 생산자와 식용란수집 판매업의 영업자가 동일인인 경우에는 사업장 명칭을 생략할 수 있다.</p> <p>라) 제품명</p> <p>(1) 제품명은 그 제품의 고유명칭으로 표시하여야 하며, 상호·로고 또는 상표 등의 표현을 함께 사용할 수 있다.</p> <p>(2) 달걀에 함유된 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 성분명과 그 함량(백분율 또는 중량)을 표시하여야 한다.</p> <p>(3) 제품명에는 다음의 표현을 사용하여서는 아니 된다</p> <p>(가) 소비자를 오도·혼동시키는 표현</p> <p>(나) 법 시행규칙 제52조에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현</p> <p>마) 내용량은 개수로 표시하고 중량을 괄호 안에 표시하여야 한다.</p> <p>바) 기타표시사항</p> <p>(1) 제품의 품질유지에 필요한 보존방법 및 보존온도를 표시하여야 한다.</p> <p>(2) “구입 후 냉장 보관하시기 바랍니다.”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.</p> <p>5) 그 밖에 표시기준에 따른 표시사항을 표시하고자 하는 경우에는 [별표1] 1.축산물의 일반기준을 준용·표시하여야 한다.</p> <p>6) 식용란수집 판매업의 영업자가 달걀을 재포장하여 판매</p>

축산물의 유형	개 별 표 시 기 준
	<p>하는 경우에는 해당 제품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니된다. 다만 내용량, 식용란수집판매업의 영업장의 명칭 및 소재지는 재포장에 맞게 표시하여야 하고, 제품명의 경우(수입달걀 제외)에는 재포장에 따라 변경하여 표시할 수 있다.</p>
<p>나. 닭·오리의 식육</p>	<p>1) 표시대상 : 법 제10조의2제2항에 따라 정해진 닭·오리의 식육</p> <p>2) 표시사항 : 도축업의 영업자가 닭·오리의 식육을 포장하는 때에는 합격표시, 작업장의 명칭 및 소재지, 생산연월일, 유통기한, 보존방법, 내용량을 표시하여야 한다.</p> <p>3) 표시방법</p> <p>가) 표시는 포장에 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 표시하여야 한다.</p> <p>나) 표시사항의 활자크기는 다음과 같다.</p> <p>(1) 합격표시 : [도 3]에서 정하는 바에 따름</p> <p>(2) 작업장의 명칭 및 소재지 : 6포인트 이상</p> <p>(3) 생산연월일, 유통기한, 보존방법 : 10포인트 이상</p> <p>(4) 내용량 : 12포인트 이상</p> <p>다) 가)의 규정에도 불구하고 다음에 해당하는 경우에는 스티커 또는 라벨(Label)을 사용할 수 있으며 이를 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.</p> <p>(1) 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우</p> <p>(2) 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 다른 제품의 원료</p>

축산물의 유형	개 별 표 시 기 준
	<p>로 사용되는 경우</p> <p>(3) 생산연월일, 유통기한을 제외한 제품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 신고관청에서 승인한 경우</p> <p>4) 2)에 따른 세부표시사항은 다음과 같다.</p> <p>가) 합격표시는 [도 3]에 따라 표시하여야 한다.</p> <p>나) 작업장의 명칭 및 소재지는 영업의 허가 시 허가관청에 제출한 도축장의 명칭과 소재지를 표시하여야 한다.</p> <p>다) 생산연월일(이하 “생산일”로 표시한다)</p> <p>(1) 생산일은 도축하는 날로 하며, 표시는 포장이 완료된 시점에서 표시하여야 한다.</p> <p>(2) 생산일의 표시는 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일”, “○○○○.○○.○○.” 등의 방법으로 표시하여야 한다.</p> <p>(3) 생산일을 표시하는 위치에 표시가 어려운 경우에는 해당 위치에 생산일의 표시위치를 명시하여야 한다.</p> <p>라) 유통기한</p> <p>(1) 유통기한은“○○년○○월○○일까지”,“○○.○○.○○까지”,“○○○○년○○월○○일까지” “○○○○.○○.○○까지.” 등의 방법으로 표시하여야 한다.</p> <p>(2) 유통기한을 표시하는 위치에 표시가 어려운 경우에는 해당 위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다.</p> <p>(3) 생산일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “생산일로부터○○일까지” 또는 “생산일로부터 ○○월까지”, “생산일로부터 ○○년까지”로 표시할 수 있다.</p> <p>마) 보존방법 : 냉장제품에는 「냉장보관」 및 냉장온도를 표시하여야 하며, 냉동제품에는 「냉동보관」 및 냉동온도를 표시하여야 한다.</p> <p>바) 내용량은 마리수로 표시하고 중량을 괄호 안에 표</p>



축산물의 유형	개 별 표 시 기 준
	<p>시하여야 한다. 다만, 내용량이 1마리인 경우에는 중량만을 표시할 수 있다.</p> <p>사) 그 밖에 표시기준에 따른 표시사항을 표시하고자 하는 경우에는 [별표1] 1.축산물의 일반기준을 준용·표시하여야 한다.</p>
다. 포장육 및 식육가공품	<p>1) 식육가공품은 가열처리에 따라 “멸균제품”, “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.</p> <p>2) 햄을 제외한 식육가공품은 햄의 명칭 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사용어를 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>3) 특정부위를 사용하는 제품은 원료식육 명칭뒤에 괄호를 하고 그 안에 그 부위명을 표시하여야 한다.</p> <p>4) 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 한다.</p> <p>가) 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명과 그 함량을 표시하여야 한다.</p> <p>나) 2가지 이상의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명의 함량을 표시하여야 한다</p> <p>5) 식육가공품에는<sub>25</sub>원료의 전부가 식육인 것으로,<sub>가</sub>오인되게</p>

축산물의 유형	개 별 표 시 기 준
	<p>하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 함량은 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 영업자 또는 「수입식품안전관리특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고 하는 자가 품목제조보고 또는 수입신고 할 때 해당 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 한다. 다만, 식품유형 중 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있다.</p> <p>(예시) 베이컨의 원재료 배합비율 : 돼지고기 80%, 물 15%, 부재료 5% → 돼지고기 함량 : 94%(80/85 x 100)</p> <p>6) 식육추출가공품은 다음 사항을 표시하여야 한다</p> <p>가) 「식품위생법」에 의한 특수용도식품과 혼동될 수 있는 표시를 하여서는 아니 되며, 건강과 관련된 일체의 표시를 하여서는 아니 된다</p> <p>나) 각각의 원재료로 사용된 추출물(또는 농축액)의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.</p> <p>7) 소시지류의 충전에 사용된 케이싱의 명칭은 원재료명 표시란의 마지막에 표시할 수 있으며, 비가식 케이싱을 사용한 경우에는 주표시면에 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 비가식 케이싱의 사용여부를 표시하여야 한다.</p> <p>8) 통조림제품에 있어서 연도의 표시는 끝 숫자만을, 10월·11월·12월의 월 표시는 각각 O.N.D로, 1일 내지 9일의 표시는 그 숫자의 앞에 O를 표시할 수 있다.</p> <p>9) 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 당해 도체가 도축된 도축장의 업소명을 표시하여야 한다. 다만, 두 곳 이상의 도축장에서 도축된 식육이</p>

축산물의 유형	개 별 표 시 기 준
	<p>서로 혼재된 경우에는 도축된 도축장 모두를 각각 표시하며, 도축장명의 표시는 잉크각인 또는 소인 이외에 스티커로도 할 수 있다.</p> <p>10) 국내산 쇠고기(법 시행규칙 제51조 제2항 [별표13] 제3호가목·제4호가목에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 “소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준”에서 정한 등급 의무 표시 부위에 한한다)를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 축산물등급판정확인서에 표기된 등급을 표시하여야 하며, 이 경우 등급표시는 잉크·각인·소인 이외에 스티커로 표시할 수 있다. 다만, 최종소비자에게 그대로 판매되는 포장육은 식육의 등급 종류를 모두 나열하고 해당 등급을 표시하여야 하며, 등급표시 의무부위와 비의무부위가 서로 혼재되고 동고시[별표 1] 1.나.2)나)에 따라 2가지 이상의 부위가 포함되어 부위명 대신 용도로 표시한 경우에는 등급표시를 생략할 수 있다.</p>
라. 유가공품	<p>1) 강화우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하며 1리터당 비타민A는 2,000IU, 비타민D는 400IU이상인 경우에 한하여 강화우유로 표시할 수 있다.</p> <p>2) 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.</p> <p>3) 살균제품 또는 멸균제품인 경우에는 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.</p> <p>4) 우유류 중 유지방을 감하여 표준화한 경우에는 “표준화제품”, “표준화우유” 또는 “스텐다디제이션” 등을 표시하고 유지방함량을 표시하여야 한다.</p> <p>5) 저지방우유류는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 유지방분의 함량이 0.5퍼센트이하일 경우에는 “탈지우유” 탈지강화</p>

축산물의 유형	개 별 표 시 기 준
	<p>우유“ 또는 ”환원탈지유“로 표시할 수 있다.</p> <p>6) 저지방가공유종 유지방분이 0.5퍼센트이하인 제품은 탈지가공유로 표시할 수 있다.</p> <p>7) 발효후 가열처리된 제품에는 “발효후 가열처리 제품”이라는 표시를 하여야 한다.</p> <p>8) 멸균된 농축우유 또는 탈지농축우유는 각각 “무가당연유” 또는 “무가당탈지연유”로 표시할 수 있다.</p> <p>9) 농축유류, 자연치즈, 유청류, 조제분유의 경우 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>10) 농축유류 중 가당제품은 사용한 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.</p> <p>11) 유크림류는 조지방함량을 표시하여야 한다.</p> <p>12) 혼합분유는 조제분유로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다.</p> <p>13) 유단백가수식품의 경우 조단백질·아미노산성 질소의 함유비율을 표시하여야 한다</p> <p>14) 조제분유는 다음 사항을 표시하여야 한다</p> <p>가) 조제분유는 조산아 또는 미숙아용은 각각 “조산아용” 또는 “미숙아용”으로 표시하여야 하며 영·유아에 먹이는 방법을 표시하여야 하고, 이 때 조제분유 등 분말상의 조제유류의 경우 “조유 후 바로 수유하시고 남은양은 재수유하지 말고 버리십시오.”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.</p> <p>나) 100킬로칼로리(kcal)당 철 1밀리그램이상 함유된 제품은 “철강화조제유”라고 표시할 수 있다.</p> <p>다) 조제분유 및 조제우유는 “모유가 아기에게 가장 좋은 식품입니다.”라는 내용의 안내표시를 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.</p> <p>라) 조제유류의 영양성분표시는 영유아에게 먹이는 방법에 따라서 조유했을 때의 100㎖당 함유된 값으로 표시할 수 있으며,  가</p>

축산물의 유형	개 별 표 시 기 준
	<p>[별표1] 1. 아. 에 따른 영양성분 표시에 있어 1일 영양성분기준치에 대한 비율(%)의 표시를 생략할 수 있다.</p> <p>    마) 기타조제분유 및 기타조제우유는 아래의 영양성분에 대하여 영양성분표시를 하여야 한다.</p> <p>        (1) 조단백질, 조지방, 비타민 A, 비타민 D, 비타민 C, 비타민 B<sub>1</sub> , 비타민 B<sub>2</sub> , 니코틴산, 비타민 B<sub>6</sub>, 엽산, 판토텐산, 비타민 B<sub>12</sub>, 비타민 K<sub>1</sub>, 비타민 E, 나트륨, 칼륨, 염소, 칼슘, 인, 마그네슘, 철, 요오드, 구리, 아연, 망간.</p> <p>    15) 아이스크림·아이스밀크, 아이스크림믹스·아이스밀크믹스는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방아이스크림과 저지방아이스크림믹스는 지방분의 함량을 표시하여야 한다.</p> <p>    16) 아이스크림류에는 보존조건과 보존온도를 표시하여야 하며, 실중량을 부피로 표시할 수 있다.</p> <p>    17) 아이스크림분말류에는 제품단위중량당 가수량을 표시하여야 한다.(권장가수량은 제품중량의 2배임)</p> <p>    18) 아이스크림류·아이스크림분말류·아이스크림믹스류의 유산균 함유제품은 유산균 함유제품과 발효유 함유제품으로 구분하고, 아이스크림류는 함유 유산균수를 표시하여야 한다.</p> <p>    19) 제조업체가 유제품 중 치즈류, 버터류를 해동하여 유통하려는 경우에는 제조년월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 유통기한 이내로 설정한 해동 후 유통기한, 해동한 제조업체의 명칭과 주소지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동후 보관방법 및 주의사항을 표시하여야 하며, 주표시면에는 “해동된 냉장(실온)제품”이라는 표시를 “냉동제품”이라고 표시된 근처에 추가로 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.</p> <p>    20) 제조업체가 냉동식품인 치즈류, 버터류를 해동하여 유통</p>

축산물의 유형	개 별 표 시 기 준
	<p>할 때에는 “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다” 등의 주의사항 문구를 표시하여야 한다</p>
<p>마. 알가공품</p>	<p>1) 살균여부에 따라 “멸균제품”, “살균제품”, 또는 “비살균제품”으로 구분하여 표시하여야 한다.</p> <p>2) 알가공품 중 냉장 비살균제품의 제조연월일 표시는 “00월00일00시”, “00.00.00:00” 등으로 표시할 수 있으며 유통기한은 “00월00일00시까지”, “00.00.00:00까지” 등의 방법으로 표시할 수 있다.</p>

【별표 2】

표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(제10조 관련)

적용 분류	표시량	허용오차
중량	50g 이하	9%
	50g 초과 100g 이하	4.5%
	100g 초과 200g 이하	4.5%
	200g 초과 300g 이하	9%
	300g 초과 500g 이하	3%
	500g 초과 1kg 이하	15%
	1kg 초과 10kg 이하	1.5%
	10kg 초과 15kg 이하	150%
	15kg 초과	1%
용량	50mL 이하	9%
	50mL 초과 100mL 이하	4.5%
	100mL 초과 200mL 이하	4.5%
	200mL 초과 300mL 이하	9%
	300mL 초과 500mL 이하	3%
	500mL 초과 1L 이하	15%
	1L 초과 10L 이하	1.5%
	10L 초과 15L 이하	150%
	15L 초과	1%

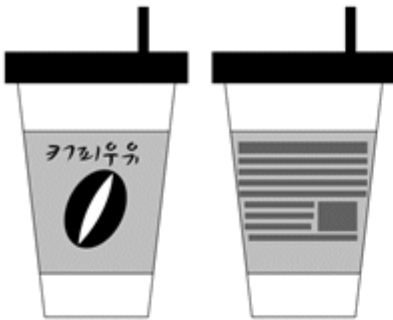
\* %로 표시된 허용오차는 표시량에 대한 백분율임

[도 1]

용기·포장의 주표시면 및 정보표시면 구분



주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)



주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)



주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)





주표시면(앞면 2개면) 정보표시면(뒷면)



주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면 또는 측면)



주표시면(앞면 또는 뒷면) 정보표시면(양측면)



주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)



스티커부착제품

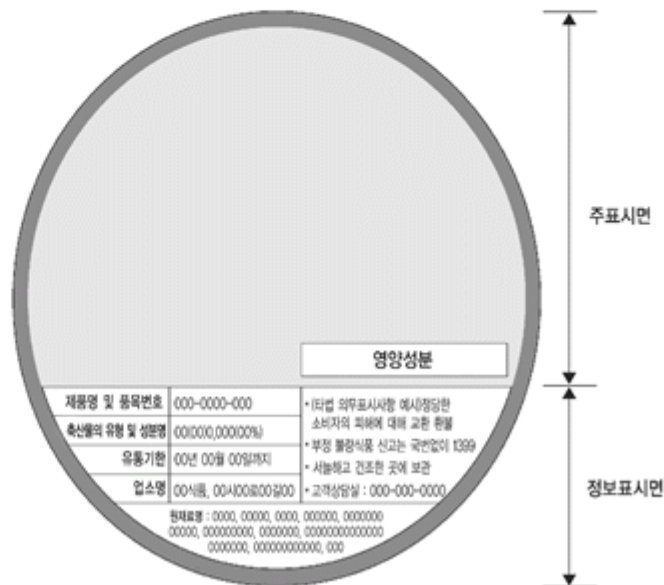
주표시면(스티커면적의 1/2) 정보표시면(스티커면적의 1/2)

[도 2] 표시사항 표시서식도안

(예시)

제 품 명	○○○ ○○	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ (예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조</li> <li>■ (타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불</li> <li>■ (업체 추가표시사항 예시)서늘하고 건조한 곳에 보관</li> <li>■ 부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399</li> <li>■ (업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○</li> </ul>
축산물의 유형	○○○(○○○○○○○*) *기타표시사항	
업소명 및 소재지	○○식품, ○○시○○구○○로 ○○길○○	
유통기한	○○년○○월○○일까지	
내 용 량	○○○ g	
원재료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○, ○○, ○○○○○○ ○, ○○○, ○○○○○	
	○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)	
성분명 및 함량	○○○(○○mg)	
용기(포장)재질	○○○○○	영양성분*
품목보고번호	○○○○○○○○○○○○○○-○○○	(주표시면 표시 가능)

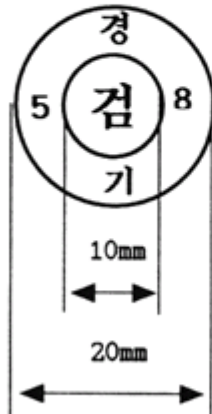
정보표시면



[도 3]

닭·오리의 식육의 합격표시

1. 제품의 포장에 다음의 규격에 의한 합격표시를 한다. 다만, 포장지의 종류에 따라 크기는 조절할 수 있다.



2. 검인의 부호·번호 및 규격은 다음에 따른다.

가. 시·도별 검인 부호

시·도	부 호	시·도	부 호
서울특별시	서 올	강 원 도	강 원
부산광역시	부 산	충청북도	충 북
대구광역시	대 구	충청남도	충 남
인천광역시	인 천	전라북도	전 북
광주광역시	광 주	전라남도	전 남
대전광역시	대 전	경상북도	경 북
울산광역시	울 산	경상남도	경 남
경 기 도	경 기	제주특별자치도	제 주

나. 도축장별 검인번호는 시·도지사가 부여한 두자리의 아라비아숫자로 표시한다.

다. 수출을 목적으로 검사한 식육의 합격표시에 사용하는 검인의 부호·번호 및 규격에 대하여는 식품의약품안전처장이 정하는 규정에 따라 표시할 수 있다.

[도 4]

달걀 껍데기의 사육환경번호 표시 방법

번호	사육환경	내 용
1	방사 사육	「동물보호법」시행규칙 별표6의 산란계의 자유방목 기준을 충족하는 경우
2	축사내 평사	「축산법」시행령 별표1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 평사 기준 면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우. 다만, 축사내 개방형 케이지를 포함
3	개선된 케이지 (0.075m <sup>2</sup> /마리)	「축산법」시행령 별표1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 케이지 기준면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우로서 사육밀도가 마리당 0.075 m <sup>2</sup> 이상인 경우
4	기존 케이지 (0.05m <sup>2</sup> /마리)	「축산법」시행령 별표1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 케이지 기준면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우로서 사육밀도가 마리당 0.075 m <sup>2</sup> 미만인 경우

[표 1]

축산물별 1회 섭취 참고량

1. 1회 섭취 참고량

만3세 이상 우리나라민이 통상적으로 소비하는 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 축산물별 1회 섭취 참고량은 다음과 같다.

축산물군	축산물종	축산물유형	1회 섭취 참고량	비고		
식육가공품	햄류	햄	30g			
		프레스햄				
		혼합프레스햄				
	소시지류	소시지				
		발효소시지				
		혼합소시지				
	베이컨류	베이컨류			15g	
	건조저장육류	건조저장육류				
양념육류	양념육	60g				
	가열양념육					
분쇄가공육제품	분쇄가공육제품	30g				
갈비가공품	갈비가공품	60g				
식육추출가공품	단순식육추출가공품	240g				
	식육추출가공품					
유가공품	우유류	우유	200ml			
		강화우유				
		환원유				
		유산균첨가우유				
		저지방우유				
	저지방우유류	환원저지방우유				
		강화저지방우유				
		환원강화저지방우유				
		유산균첨가저지방우유				
		무지방우유				
	유당분해우유	유당분해우유				
		저지방유당분해우유				
		무지방유당분해우유				
	가공유류	기공유				
		저지방기공유				
		무지방기공유				
	산양유	유음료			80ml 또는 80g	
		산양유				
	발효유류	발효유			액상 150ml 호상 100ml 또는 100g	
		농후발효유				
크림발효유						
농후크림발효유						
자연치즈	발효버터유	20g				
	경성치즈					
	반경성치즈					
	연성치즈					
가공치즈	생치즈	100ml 또는 제품별로 이에 해당하는 g				
	경성가공치즈					
	반경성가공치즈					
	혼합가공치즈					
아이스크림류	연성가공치즈					
	아이스크림					
	아이스밀크					
	사베트					
저지방아이스크림	저지방아이스크림					
	비유지방아이스크림					
일가공품 및 식용란	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 가열성형제품, 염지란, 피단, 식용란	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 가열성형제품, 염지란, 피단, 식용란	50g			

2. 그 밖에 제1호에서 설정되지 않은 축산물의 1회 섭취 참고량은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 "식품등의 표시기준"에 따른다.