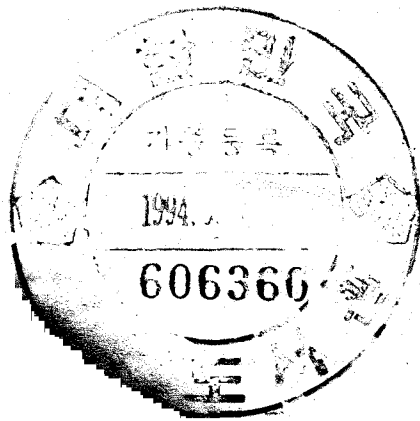


가공식품 KS 표시 허가품목 안내서



농림수산부 · 한국식품개발연구원



목 차

1. 가공식품 표준화(KS)제도란 ?	5
2. 가공식품 KS표시허가품목의 사후관리제도란 ?	6
3. KS표시품 우선구매 제도 안내	7
4. 가공식품 KS규격 제·개정현황	8
5. 가공식품 KS규격 및 표시허가 현황	13
◎ 농산물 KS H 2002 마가린	15
KS H 2003 설탕	16
KS H 2009 전분	18
KS H 2014 액상과당	21
KS H 2102 콩기름	22
KS H 2103 유채유	24
KS H 2104 미장유	25
KS H 2109 마요네즈	27
KS H 2110 과실음료(굴과실음료)	28
KS H 2112 식빵	30
KS H 2113 물엿	31
KS H 2118 간장(양조간장)	32
KS H 2119 된장	34
KS H 2120 고추장	36
KS H 2136 잼	38
KS H 2157 고춧가루	39
KS H 2158 복합조미료	40
KS H 2162 옥수수기름	42
KS H 2169 김치류	43
KS H 4001 냉동만두	44
KS H 7103 L-글루타민산나트륨	45
◎ 축산물 KS H 3008 아이스크림	46
KS H 3010 발효유	47
KS H 3103 프레스 햄.....	48
KS H 3104 소시지	49
KS H 3110 돼지고기 통조림	55
◎ 수산물 KS H 6015 참치기름담금 통조림.....	57
KS H 6017 어묵	60
KS H 6019 조미김	63
KS H 6020 조미오징어	65
KS H 6023 마른미역	66

알 립 니 다

1. 주요 품질의 특성은 가공식품 KS표시허가공장이 획득한 종류와 품질기준을 식별하는데 도움을 주기 위해 요약한 것이므로 구체적인 종류별(등급별) 품질기준과 시험방법, 검사, 포장, 표시방법 등은 KS규격을 참고하시기 바랍니다.
2. 가공식품 KS표시 상품은 농·수·축산물 별로 구분 수록하였고 이와 관련된 생산 업체의 게재는 취득허가 순으로 배열하였습니다. 다만, 표시허가일자중 종류별 또는 등급별 추가 허가일자는 생략하였으며 최초 허가일자만 게재하였습니다.
3. 본 안내서에 게재된 가공식품 KS표시허가공장, 허가종류·등급은 '93년 10월 말 현재 자료입니다.
4. 편집상 표·사진의 크기 등 원칙에 벗어난 부분도 있음을 양해하여 주시기 바랍니다.

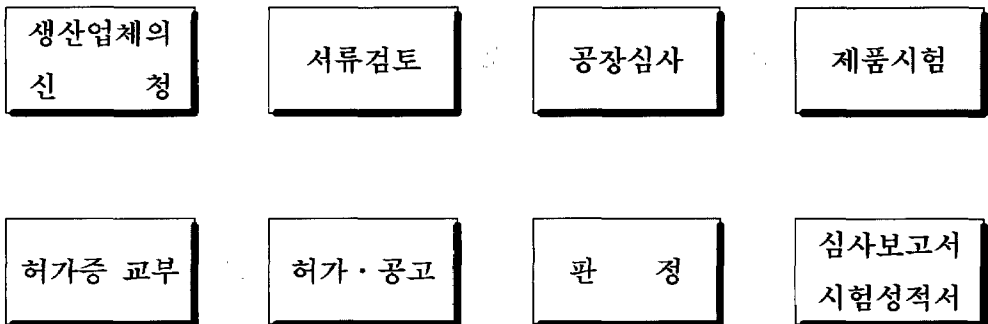
1 가공식품 표준화(KS)제도란?

가공식품 표준화(KS) 제도란 정부가 생산업체의 임의적인 신청을 받아 KS규격 및 심사기준에 의거 심사한 후, 현재와 미래에도 KS품질 이상의 제품을 생산할 수 있다고 인정될 때 가공식품 KS마크를 제품의 포장 및 용기 등에 표시하도록하여 KS품질수준 이상임을 정부가 보증하는 국가 품질보증제도입니다.

가공식품 KS제도를 실시함에 따라 얻어지는 효과는 표준화를 통한 생산성 향상과 품질을 개선하고 거래의 단순화와 공정화를 통하여 궁극적으로 소비자를 보호하고 식품산업의 발전에 기여할 수 있습니다.

가공식품 KS마크의 인증 종류는 크게 나누어 국내제조업체에 부여하는 표시허가와 외국업체에 대한 표시승인이 있습니다.

■ 가공식품 KS표시허가 절차



2 가공식품 KS표시허가품목의 사후관리제도란?

정부에서는 가공식품 KS표시를 취득한 이후에도 표시허가 취득 당시의 품질수준을 유지하고 관련법규를 준수하고 있는지를 확인하는 수단으로써 사후관리를 실시하고 있으며 사후관리에는 시판품조사와 공장검사가 있습니다.

■ 시판품조사와 공장검사

- 시판품조사는 표시허가된 제품을 시중의 유통과정에서 채취하여 그 품질이 규격기준과 일치하는지와 유통시설 등을 확인하는 것으로써 연 4회 이상의 시판품조사를 실시하고 있으며,
- 공장검사는 가공식품 KS제품에 관련된 자로부터 이의신청을 받은 경우와, 정당한 이유없이 표시품 생산 상황보고서를 제출하지 아니하거나 허위 보고 사실이 적발된 경우, 그리고 공장의 이전 등으로 인한 생산조건이 변경된 경우 등에는 심사기준에 의거 필요한 사항에 대해 검사하는 것을 말합니다.

■ 처 분

시판품조사 및 공장검사 결과 제품이 규격에 해당되지 아니하거나 공장의 생산여건이 가공식품 KS표시품 생산에 곤란하다고 인정될 때에는 그에 상응하는 주의경고, 표시변경, 표시정지, 판매정지, 허가취소 및 시판품 표시 제거 등의 처분을 하게 됩니다.

이와같이 철저한 사후관리는 가공식품 KS표시품의 신뢰성을 유지하고, 정확한 성분함량을 유지하며, 부정불량식품의 유통을 방지하여 건전한 유통질서 확립으로 소비자를 보호할 목적으로 실시하고 있습니다.

3 가공식품 KS표시품 우선구매 제도 안내

■ 정부 및 정부투자 기관의 물품구입시 KS표시품 우선구매제도

법규 또는 시책	제도의 내용
<p>산업표준화법 제33조 (표시품의 우선구매) ('92. 12. 8)</p>	<p>○ 국가·지방자치단체·정부투자기관 및 공공 단체가 물품을 구매하고자 할 때에는 제11조 제1항·제12조 제1항 및 제13조 제1항의 규정에 의하여 표시를 한 제품을 우선적으로 구매하여야 한다. 다만, 그 표시제품이 없는 경우에는 제28조 제2항의 규정에 의한 품질 인증표시를 한 제품을 우선적으로 구매할 수 있다.</p>
<p>예산회계법 시행령 제93조 (지명경쟁에 의할 경우) ('89. 12. 29)</p>	<p>① 법 제76조 제3항의 규정에 의하여 지명경쟁에 붙일 수 있는 경우는 다음과 같다. 6. 산업표준화법 제11조의 규정에 의하여 표시 허가된 산업규격 표시물품 또는 공산품 품질 관리법 제10조의 규정에 의하여 등급이 사정된 물품을 제조하거나 구매할 경우</p>
<p>예산회계법 시행령 제104조 (수의계약에 의할 수 있는 경우) ('89. 12. 29)</p>	<p>③ 법 제76조 제2항 제6호의 규정에 의하여 수의계약에 의할 수 있는 경우는 다음과 같다. 2. 산업표준화법 제11조의 규정에 의하여 표시 허가된 산업규격표시물품 또는 공산품 품질 관리법 제10조의 규정에 의하여 등급 사정을 받은 물품으로서 해당물품에 대한 산업규격 표시허가 또는 등급조정을 받은 생산자가 1인 뿐인 경우 그 생산자로부터 제조·구매하는 경우</p>
<p>국무총리지시 제38호 ('81. 10. 21)</p>	<p>• 조달청장 및 각급 기관장은 산업표준화법 제 33조 및 예산회계법 시행령 제104조에 의거 표시품을 우선 구매 사용할 것</p>

4 가공식품 KS규격 제·개정 현황

KS 연도	규격명	제정	개정	확인	비고
H 2001-82	가용성사카린	64. 4. 9	82. 4. 20	89. 10. 13	
H 2002-90	마 가 린	63. 12. 18	90. 11. 10		☞ ☞
H 2003-84	설탕	64. 7. 4	84. 12. 24	89. 10. 13	☞ ☞
H 2004-89	설탕의 시험방법	65. 12. 23	89. 10. 13		
H 2005-88	비스켓	66. 3. 31	88. 1. 5		
H 2006-93	밀크 카러멜	66. 3. 31	93. 1. 5		
H 2007-69	포도당의 시험방법	69. 10. 16	-	87. 11. 27	
H 2008-86	포도당	69. 8. 30	86. 10. 30	91. 12. 17	
H 2009-92	전분	70. 9. 2	92. 7. 28		☞ ☞
H 2010-85	초콜릿	72. 12. 30	85. 11. 23	90. 12. 27	
H 2011	밀가루시험방법		(폐지 78.5.27)		
H 2012-91	밀가루	72. 10. 2	92. 12. 11		☞
H 2013-89	지방 스프레드	89. 10. 4			
H 2014-93	액상과당	89. 11. 25	93. 9. 20		☞ ☞
H 2101-88	식용유의 시험방법	68. 8. 10	88. 11. 9		
H 2102-92	콩기름	68. 8. 10	92. 9. 5		☞ ☞
H 2103-89	유채유	68. 8. 10	89. 9. 20		☞ ☞
H 2104-92	미강유	68. 8. 10	92. 9. 7		☞ ☞
H 2105-89	쇼트닝	71. 7. 5	89. 10. 4		☞
H 2106-89	면실유	73. 12. 28	89. 9. 20		
H 2107-91	참기름	78. 11. 17	91. 12. 11		
H 2108-91	춘장	78. 11. 17	91. 9. 27		☞
H 2109-92	마요네즈	78. 11. 17	92. 7. 28		☞ ☞
H 2110-89	과실음료	70. 12. 7	89. 3. 13		☞ ☞
H 2111-90	즉석면류	70. 12. 7	90. 12. 12		☞
H 2112-88	식빵	71. 6. 25	88. 11. 9		☞ ☞
H 2113-88	물엿	71. 12. 3	88. 12. 23		☞ ☞
H 2114-93	인스턴트 커피	71. 7. 5	93. 1. 5		☞
H 2115-93	볶은커피	71. 7. 5	93. 1. 5		☞
H 2116-88	토마토쥬스	71. 8. 11	88. 12. 23		
H 2117-91	인삼차	72. 12. 30	91. 9. 14		☞
H 2118-91	간장	72. 12. 1	91. 7. 27		☞ ☞
H 2119-89	된장	72. 12. 1	89. 10. 4		☞ ☞
H 2120-93	고추장	72. 12. 1	93. 9. 20		☞ ☞
H 2121-92	옥수수통조림	72. 12. 30	92. 7. 28		

☞ : KS표시 지정품목

☞ : KS표시 허가공장

(→) : 교체규격

KS 연도	규격명	제정	개정	확인	비고
H 2122-91	양송이통조림	72. 12. 30	91. 10. 30		
H 2123-89	과실통조림 시험방법	75. 12. 9	89. 9. 20		
H 2124-91	복숭아통조림	72. 12. 30	91. 10. 30		
H 2125-91	죽순통조림	75. 11. 24	91. 10. 30		
H 2126-88	그린피이스통조림	72. 12. 30	88. 1. 5		
H 2127-75	밤통조림	75. 12. 9	—	91. 9. 16	
H 2128-88	배통조림	72. 12. 30	88. 1. 5		
H 2129-78	밤통조림의 시험방법	75. 12. 9	78. 4. 20	91. 9. 14	
H 2130-88	포도통조림	72. 12. 30	88. 1. 5		
H 2131	육류(쇠고기·돼지고기) 통조림시험방법 (→H 3109)		(폐지87.11.28)		
H 2132	돼지고기 가미 통조림(→ 3110)		(폐지 87.11.28)		
H 2134	포도잼(→H 2136)		(폐지 87. 8. 1)		
H 2136-92	잼	73. 12. 28	92. 9. 7		☉ ☉
H 2138	사과잼(→H 2136)		(폐지 87. 8. 1)		
H 2140-88	아스파라가스통조림	73. 12. 28	88 1. 5		
H 2142-89	밀감통조림	74. 11. 25	89. 9. 20		
H 2144-89	토마토케첩	74. 11. 25	89. 5. 10		☉
H 2146-92	통조림일반시험방법	74. 11. 29	92. 7. 28		
H 2147-89	된장시험방법	74. 11. 25	89. 10. 4		
H 2151-74	초콜렛시험방법	74. 11. 25	—	90. 12. 27	
H 2152-91	인삼차시험방법	74. 11. 25	91. 12. 17		
H 2154-86	채소류통조림시험방법	75. 11. 24	86. 12. 31	91. 10. 30	
H 2155-86	간장시험방법	74. 11. 25	86. 11. 25	91. 7. 27	
H 2156-93	고춧가루시험방법	88. 3. 5	93. 9. 20		
H 2157-93	고춧가루	88. 12. 23	93. 9. 20		☉ ☉
H 2158-88	복합조미료	88. 3. 30			☉ ☉
H 2159-88	다류시험방법	88. 3. 30			
H 2160-88	홍 차	88. 3. 30			
H 2161-88	녹 차	88. 3. 30			
H 2162-90	옥수수기름	88. 11. 9	90. 11. 10		☉ ☉
H 2163-89	과실통조림	89. 5. 10			☉
H 2164-89	단 무 지	89. 11. 30			
H 2165-90	팜 유	90. 12. 12			
H 2166-90	팜올레인유	90. 12. 12			
H 2167-90	팜스테인유	90. 12. 12			
H 2168-90	팜 핵 유	90. 12. 12			
H 2169-91	김 치 류	90. 12. 29	91. 7. 27		☉ ☉
H 2170-90	김치류시험방법	90. 12. 29			

☉ : KS표시 지정품목

☉ : KS표시 허가공장

(→) : 교체규격

KS 연도	규격명	제정	개정	확인	비고
H 2171-91	야자유	91. 9. 27			
H 2172-92	당면	92. 10. 14			☉
H 2173-93	즉석수프	93. 9. 20			☉
H 2301-75	주정시험방법	72. 12. 30	75. 12. 3	91. 12. 17	
H 2302-86	주정	72. 10. 13	86. 10. 30	91. 12. 17	
H 2501-90	두부	75. 12. 26	90. 10. 19		☉
H 2502-89	매주	75. 12. 26	89. 11. 30		
H 2503-91	두유	86. 12. 31	91. 9. 14		☉
H 3001-86	분유시험방법	68. 8. 10	86. 12. 1	91. 12. 11	
H 3002-91	분유	68. 8. 10	91. 12. 11		☉
H 3003-88	연유	68. 8. 10	88. 12. 23		
H 3004-86	시유시험방법	86. 12. 30	-	91. 12. 11	
H 3005-91	시유	86. 12. 30	91. 12. 11		
H 3006-91	가공유	86. 12. 30	91. 12. 11		
H 3007-91	버터	87. 8. 21			☉
H 3008-87	아이스크림	87. 8. 21			☉ ☉
H 3009-88	체더치즈	88. 3. 5.			
H 3010-90	발효유	88. 3. 5	90. 12. 29		☉ ☉
H 3011-89	액란시험방법	89. 11. 7			
H 3012-89	액란	89. 11. 7			
H 3013-89	크림	89. 11. 25			
H 3014-89	탈지유	89. 11. 25			
H 3015-90	가공치즈	90. 11. 10			☉
H 3016-91	모짜렐라치즈	91. 9. 14			☉
H 3101-86	햄·소시지시험방법	72. 12. 30	86. 11. 12	91. 9. 28	
H 3102-91	햄	72. 12. 9	91. 9. 27		
H 3103-93	프레스햄	72. 12. 9	93. 1. 5		☉ ☉
H 3104-93	소시지	72. 12. 9	93. 1. 5		☉ ☉
H 3106-91	쇠고기가미통조림	72. 12. 30	91. 9. 27		
H 3107-86	베이컨시험방법	75. 12. 9	86. 12. 30	91. 10. 30	
H 3108-91	베이컨	72. 12. 30	91. 10. 30		☉
H 3109-92	육류(쇠고기, 돼지 고기)통조림시험방법	87. 11. 28	92. 7. 28		
H 3110-92	돼지고기통조림	87. 11. 28	92. 7. 28		☉ ☉
H 3111-88	포장육(쇠고기, 돼지 고기)시험방법	88. 12. 23			
H 3112-88	쇠고기포장육	88. 12. 23			
H 3113-88	돼지고기포장육	88. 12. 23			
H 3114-89	식육패티	89. 11. 30			☉
H 3115-93	육포	93. 1. 5			☉
H 4001-90	냉동만두	90. 12. 29			☉ ☉

☉ : KS표시 지정품목

☉ : KS표시 허가공장

(→) : 교체규격

KS 연도	규 격 명	제 정	개 정	확 인	비 고
H 4002-91	냉동크로켓	91. 12. 1			
H 4003-92	튀김용냉동새우	92. 10. 14			㉔
H 5001-93	탄산청량음료	70. 12. 7	93. 1. 5		
H 5101-74	껌시험방법	74. 11. 25	-	90. 12. 27	
H 5102-86	껌	72. 12. 9	86. 10. 30	91. 9. 14	㉔
H 6001-86	굴통조림시험방법	80. 4. 18	86. 12. 31	91. 9. 28	
H 6002-91	굴보일드통조림	72. 12. 30	91. 9. 27		
H 6003-86	어류보일드통조림 시험방법	75. 12. 9	86. 12. 1	91. 9. 28	
H 6004-91	오징어보일드통조림	72. 12. 30	91. 9. 14		
H 6005-91	고등어가미통조림	76. 11. 24	91. 9. 14		
H 6006-89	고등어보일드통조림	72. 12. 30	89. 3. 13		
H 6007-91	꽂치가미통조림	75. 12. 9	91. 9. 14		
H 6008-91	꽂치가미통조림	72. 12. 30	91. 9. 14		㉔
H 6009-91	오징어가미통조림	75. 11. 24	91. 9. 14		
H 6010-88	게살보일드통조림	73. 12. 28	88. 3. 30		
H 6011-86	연체류(오징어·문어·기타 연체류)통조림시험방법	86. 12. 30	-	91. 9. 14	
H 6012-86	어류가미통조림시험 방법	86. 12. 31	-	91. 9. 14	
H 6013-90	어육소시지	86. 12. 31	90. 10. 23		㉔
H 6014-87	참치기름담금통조림 시험방법	87. 8. 21		92. 7. 28	
H 6015-89	참치기름담금통조림	87. 8. 21	89. 11. 25		㉔ ㉕
H 6016-88	정어리보일드통조림	88. 3. 30			
H 6017-89	어 목	89. 3. 13			㉔ ㉕
H 6018-89	어류통조림	89. 5. 10			㉔ ㉕
H 6019-89	조 미 김	89. 11. 7			㉔ ㉕
H 6020-89	조미오징어	89. 11. 7			㉔ ㉕
H 6021-89	양념젓갈	89. 11. 30			㉔
H 6022-90	멸치액젓	90. 11. 22			㉔
H 6023-91	마른미역	91. 12. 11			㉔ ㉕
H 6024-93	콜뱅이통조림	93. 1. 5			㉔
H 7001	사이클라민산 나트륨		(폐지69.11.29)		
H 7101-84	소금	66. 11. 8	84. 6. 30	91. 12. 17	
H 7102-93	합성식초	67. 7. 14	93. 1. 5		
H 7103-90	L-글루타민산나트륨	67. 10. 10	90. 12. 27		㉔ ㉕
H 7104	비천연 쥬스 분말 →H 3110)		(폐지89.10.13)		
H 7105-74	탄산수소나트륨 시험방법	74. 11. 25	-	90. 12. 27	

㉔ : KS표시 지정품목

㉕ : KS표시 허가공장

(→) : 교체규격

KS 연도	규격명	제정	개정	확인	비고
H 7106-75	베이킹소다	72. 12. 30	75. 9. 3	91. 9. 14	
H 7107-86	식용알긴산나트륨 시험방법	74. 11. 25	86. 10. 30	91. 12. 17	
H 7108-91	식용알긴산나트륨	72. 12. 30	91. 9. 14		
H 7110-81	식용탄산나트륨	75. 11. 24	81. 11. 30	91. 9. 14	
계	144종	(방법규격: 31종, 제품규격: 113종)			59 31

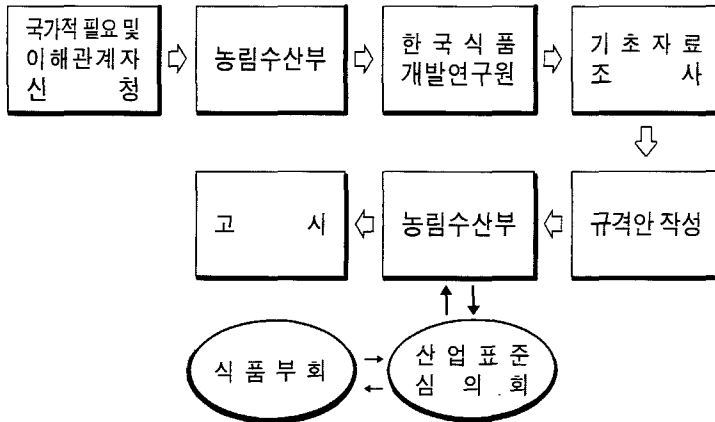
⊗ : KS표시 지정품목

⊕ : KS표시 허가공장

(→) : 교체규격

잠깐만!

※KS규격제정 절차



5 가공식품 KS규격 및 표시허가 현황

우리의

생명과 건강유지에 꼭 필요한 식품, 수없이 쏟아져 나오는
제품의 종류만큼이나 품질에도 차이가 많습니다.

식품이 가지는 변질의 용이성 및 식별의 어려움을 고려하여 식품에도 가공식품 KS표시허가 제도를 폭넓게 실시하고 있습니다.

제품의 품질, 유통관리 등을 엄격한 심사기준에 의하여 심사한 후 적합하다고 인정될 때 허가되는 가공식품 KS표시 제품은 곧 정부가 그 품질을 인정하는 것이 됩니다. 가공식품의 품질개선과 생산성 향상을 기하며 우수식품의 선택기준이 될 가공식품 KS마크.

이 제도가 정착될수록 불량식품의 범람을 막고 안심하고 식품을 살 수 있는 신뢰사회가 앞당겨집니다. 좋은 식품은 결국 소비자가 만듭니다. 우리 모두 가공식품 KS식품의 선택을 생활화하는 슬기로운 소비자가 됩시다.

여 백

마가린 (Margarine)

KS H 2002

1. 적용범위 : 이 규격은 식용정제 동식물성유지, 식용정제가공유지 또는 이들의 혼합물을 원료로 하여 만든 가소성 및 유동성의 마가린에 대하여 규정한다.
2. 종류 및 등급 : 마가린, 강화마가린(표준, 고급)
3. 품질기준 :

항목 \ 종류	마 가 린	강화마가린	
		표 준	고 급
성 상	백색, 담황색으로 향기, 맛 및 조직감이 양호하여야 한다.		
수 분(%)	17.0 이하	17.0 이하	16.0 이하
지 방(%)	80.0 이상	80.0 이상	80.0 이상
산 값	1.0 이하	1.0 이하	1.0 이하
비타민A(IU/100g)	-	4,500 이상	4,500 이상
용 점 (°C)	-	-	35 이하

* 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회사명 : 삼립유지(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제19호('88. 4. 18)
- 주 소 : 경상남도 양산군(읍) 유산리 159-25
- 소비자상담실 : ☎ (0523)84-1201~5
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류(등급)	생 산 제 품		유통 기간
	포 장 용 기	포 장 단 위	
마 가 린	단보루상자	4.5kg	6개월
강화마가린 (고급, 표준)	PP 컵	170g/225g	

설탕 (Sugar)

KS H 2003

1. 적용 범위 : 이 규격은 사탕수수 또는 사탕무에서 제조된 원당을 가지고 만든 설탕에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 정백당(가는 정백당, 굵은 정백당, 연질탕, 각설탕), 갈색당(담갈색 설탕, 갈색 설탕, 흑설탕)
3. 품질 기준 :

표1 정백당

성상 \ 구분	가는 정백당	굵은 정백당	연 질 탕	각 설탕
겉 모 양	정제된 백색의 결정	정제된 백색의 결정	정제된 백색의 결정	정제된 백색의 결정
수 분 (%)	0.1 이하	0.1 이하	1.5 이하	0.3 이하
당 도	99.5 이상	99.5 이상	96.0 이상	99.0 이상
회 분 (%)	0.08이하	0.08이하	0.08이하	0.08이하
입 도	KS A 5101(표준체)의 No. 20 체에 걸리는 것이 4%이하이고 No. 100체를 통과하는 것이 15%이하이어야 한다.	KS A 5101(표준체)의 No. 10체에 걸리는 것이 3%이하이고, No. 22체를 통과하는 것이 10%이하이어야 한다.	-	-

표2 갈색당

성상 \ 구분	담갈색 설탕	갈색 설탕	흑 설탕
겉 모 양	담황색의 결정	담황색의 결정	흑갈색의 결정
수 분 (%)	2.0 이하	2.5 이하	5.0 이하
당 도	97.0 이상	96.0 이상	82.0 이상
회 분 (%)	0.15이하	0.5 이하	3.0 이하

※ 표1, 표2의 규정에 합격하여야 하고 식품위생법에 저촉되어서는 안된다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회사명 : (주)삼양사, 울산공장
- 허가번호(허가일자) : 제281호('67. 7. 15)
- 주소 : 경남 울산시 남구 매암동 360
- 소비자상담실 : ☎(0522) 61-7610
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
가는정백당	지 대	5kg/6kg/10kg/15kg	-
	PE필름	7g/300g/500g	
		1kg/3kg	



- 회 사 명 : 대한제당(주), 인천공장
- 허가번호(허가일자) : 제294호('67. 11. 17)
- 주 소 : 인천직할시 중구 북성동1가 6-14
- 소비자상담실 : ☎(032)764-2600
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
가는정백당	지 대	5kg/10kg/15kg/30kg	-
	PE필름	7g/300g/500g	
		3kg/6kg	



- 회 사 명 : 제일제당(주), 인천제1공장
- 허가번호(허가일자) : 제778호('73. 3. 8)
- 주 소 : 인천직할시 중구 신흥동3가 7-121
- 소비자상담실 : ☎(032)881-2500
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
가는정백당	지 대	5kg/6kg/10kg	-
	PE필름	15kg/30kg	
		7g/300g/500g	
		1kg/3kg	

전 분 (Starch)

KS H 2009

1. 적용 범위 : 이 규격은 고구마, 감자, 옥수수 및 밀을 원료로 해서 제조된 식용전분에 대하여 규정한다(변성전분은 제외한다)
2. 종류(등급) : 고구마 전분(1등, 2등), 감자 전분(1등, 2등), 옥수수 전분, 밀 전분
3. 품질 기준 :

항목	종류 등급	고구마 전분		감자 전분		옥수수 전분	밀 전분
		1 등	2 등	1 등	2 등		
성상		백색의 분말로서 현미경으로 볼때 그림1(생략)과 같은 형태를 지녀야 하며 이취 및 이물이 없어야 한다.					
수분(%)		18 이하	18 이하	18 이하	18 이하	14 이하	14 이하
조단백질(%)		0.15이하	0.20이하	0.15이하	0.20이하	0.35이하	0.45이하
회분(%)		0.2 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.4 이하	0.15이하	0.22이하
pH		5.5 이상	5.0 이상	5.5 이상	5.0 이상	4.0 이상	4.0 이상
사분(%)		0.02이하	0.05이하	0.02이하	0.05이하	0.02이하	0.22이하
SO ₂ (ppm)		-	-	-	-	30 이하	-

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회사명 : 미원식품(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제17호('88.3.17)
- 주소 : 서울특별시 강서구 가양동 52-1
- 소비자상담실 : ☎(02)665-1171
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류	생산제품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
옥수수 전분	크라프트	10kg/15kg	2년
	지대	22kg	



- 회사명 : 두산종합식품(주), 이천공장
- 허가번호(허가일자) : 농제20호('88.6.2)
- 주소 : 경기도 이천군 부발면 마암리 234-17
- 소비자상담실 : ☎(0336) 34-5681~4
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
옥수수 전분	크라프트	10kg/15kg	2년
	지 대	22kg	



- 회사명 : 선일포도당(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제24호('89.3.28)
- 주소 : 인천직할시 서구 가좌동 285
- 소비자상담실 : ☎(032) 570-8231
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
옥수수 전분	크라프트	22kg	2년
	지 대		



- 회사명 : 방일산업(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제32호('90.2.7)
- 주소 : 인천직할시 북구 십정동 237
- 소비자상담실 : ☎(032) 577-7183
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
옥수수 전분	크라프트	22kg	2년
	지 대		



- 회사명 : (주)풍진
- 허가번호(허가일자) : 농제37호('90.4.6)
- 주 소 : 경기도 안산시 팔곡2동 27
- 소비자상담실 : ☎(0345) 80-1601~5
- 가공식품 KS표시허가 제품

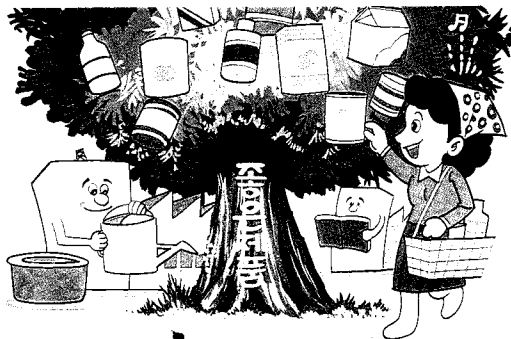
종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
옥수수 전분	크라프트	10kg/15kg	2년
	지 대	22kg	

가공식품 KS표시품, 안심하고 구매하셔도 좋습니다.

엄격한

KS기준을 적용하여 가공식품 KS표시가 허가된 제품은 정부가 그 품질을 보증하는 것이 됩니다. 정부는 계속적으로 가공식품 KS표시 허가사항 준수여부를 추적, 사후관리를 함으로써 이제 소비자 여러분은 가공식품 KS표시만 보고도 안심하고 식품을 구입하실 수 있습니다. 가공식품 KS표시 식품은

- 품질관리가 우수한 업체에서 생산된 식품
- 철저한 감시제도로 안전한 식품
- 표시사항만으로도 안심할 수 있는 식품
- 성분과 내용량이 정확한 식품
- 맛과 영양이 듬뿍 담긴 식품으로 가공식품 KS표시 식품은 국민건강 증진에 크게 이바지할 것입니다.



액상과당 (High Fructose Corn Syrup)

KS H 2014

1. 적용범위 : 이 규격은 액상과당에 대하여 규정한다.
2. 품질기준 :

항 목	기 준
성 상	색택은 무색 내지 담황색으로 고유의 풍미 및 점조성이 있고 이물이 없어야 한다.
수 분	제품의 당분 총 과당함량이 42%이상 50%미만인 제품은 30% 이하이고, 과당함량이 50% 이상인 제품은 25% 이하이어야 한다.
과 당 함 량 ⁽¹⁾	42% 이상이며 또한 표시함량에 적합하여야 한다.
당분중 과당 및 포도 당 이외의 당함량 ⁽¹⁾	제품의 당분 중 과당함량이 42% 이상 50%미만인 제품은 8% 이하이고, 50% 이상인 제품은 6% 이하이어야 한다.
회 분	0.1% 이하
pH	4.0이상 6.5이하
착 색 도	0.025이하
탁 도	0.020이하

※ 주(1) 당함량은 고형물 함량에 대한 백분율을 말한다.

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

3. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 두산종합식품(주), 이천공장
- 허가번호(허가일자) : 농제45호('90. 10. 31)
- 주 소 : 경기도 이천군 부발면 마암리 234-17
- 소비자상담실 : ☎(0336) 34-5681~5
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
과당 42%	주석 캔	25kg	1년
과당 55%	벌 크	벌 크	

콩기름 (Soybean Oil)

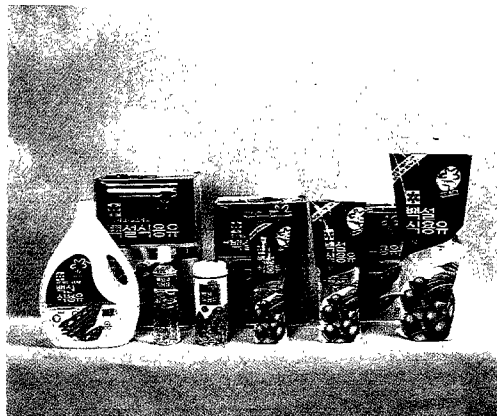
KS H 2102

1. 적용범위 : 이 규격은 콩으로부터 채취한 식용정제 콩기름에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 콩기름, 콩샐러드유
3. 품질기준 :

항 목	콩 기 림	콩 샐 러 드 유
성 상	맑고 맛과 냄새가 양호할 것.	
색(Lovibond 색도계 133.4 mm셀)	노랑 20 이하 빨강 2.5 이하	
수분 및 헵잡물(%)	0.10 이하	
불 비 누 화 물(%)	1.00 이하	
산 값	0.20 이하	0.15 이하
가 열 감 량(%)	0.25 이하	
비 중(25℃/25℃)	0.916~0.922	
굴 절 률(25℃)	1.471~1.475	
비 누 화 값	188~195	
요 오 드 값	123~142	
냉 각 시 험	5시간 30분 맑고 투명하여야 함	
가 열 시 험	적 합	

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 제일제당(주), 인천2공장
- 허가번호(허가일자) : 제2433호('81. 7. 27)
- 주 소 : 인천직할시 중구 신흥동 3가 64
- 소비자상담실 : ☎ (032) 881-2664~7
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
콩기름	PET 병	0.36ℓ/0.5ℓ/0.9ℓ/ 1.8ℓ	1년
	PE 병	0.9ℓ/1.8ℓ/3.6ℓ	
	캔	500ml/5.4ℓ/7.2ℓ/ 9ℓ/18ℓ	
	철재탱크	200ℓ	



- 회사명 : 삼양유지사료(주)
- 허가번호(허가일자) : 제2677호('82.5.6)
- 주소 : 인천직할시 중구 향동7가 45
- 소비자상담실 : ☎(032)885-6711~2
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
콩기름	PET병	0.9ℓ/1.8ℓ	1년
	PE 병	0.5ℓ/3.6ℓ	
	석 관	18ℓ	



- 회사명 : 동방유량(주), 진해/인천공장
- 허가번호(허가일자) :
진해공장 제3135호('83.6.15)
인천공장 제4555호('86.4.24)
- 주소 : 경남 진해시 이동 468
인천직할시 서구 가좌동 178-116
- 소비자상담실 : 진해공장 ☎(0553)43-7421
인천공장 ☎(032)575-4581~5
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
콩기름	PE 병	0.36ℓ/0.5ℓ/1.8ℓ/3.6ℓ	1년
	PET병	0.9ℓ	
	캔	0.5ℓ/0.6ℓ/6ℓ/18ℓ/9ℓ	
	드 럼	180kg	

소비자에게는 신뢰와 만족,
 생산자에게는 공지와 판매증가를
 약속하는 가공식품 KS표시허가.
 신뢰사회의 지름길입니다.

유 채 유 (Rapeseed Oil)

KS H 2103

1. 적용범위 : 이 규격은 유채씨로부터 채취한 식용 정제 유채유에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 정제유채유, 유채 샐러드유
3. 품질기준 :

항 목	정제 유채유	유채 샐러드유
성 상	고유의 향미를 지니고 이미, 이취가 없어야 한다.	고유의 향미를 지니고 이미, 이취가 없어야 한다.
색(로비본드 색도계 133.4mm셀)	노랑 20 이하 빨강 2.5 이하	노랑 20 이하 빨강 2.5 이하
수분 및 협잡물(%)	0.10 이하	0.10 이하
불 비 누 화 물(%)	1.50 이하	1.50 이하
비 중(25°C/25°C)	0.906~0.922	0.906~0.922
굴 절 률(25°C)	1.470~1.474	1.470~1.474
산 값	0.20 이하	0.15 이하
비 누 화 값	169~195	169~195
요 드 값	95~127	95~127
냉 각 시 험	-	5시간 30분 맑고 투명할 것.

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :

※ 제품사진은 해당업체의 사정으로 인하여 게재하지 못함을 양해하여 주시기 바랍니다.

- 회 사 명 : 정남식품(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제60호('93.7.22)
- 주 소 : 강원도 원주시 우산동 450-12
- 소비자 상담실 : ☎ (0371) 43-3371
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
유채샐러드유	캔	18ℓ	1년

미 강 유 (Rice Bran Oil)

KS H 2104

1. 적용범위 : 이 규격은 미강으로부터 용매추출한 식용미강유에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 미강유, 정제 미강유, 미강 샐러드유
3. 품질기준 :

구 분	기 준		
	미 강 유	정 제 미 강 유	미 강 샐 러 드 유
성 상	맛과 냄새가 양호하여야 한다.		
색(Lovibond 색도계 133.4mm셀)	-	고유의 색깔을 지녀야 하며, 액상이 맑고 맛과 냄새가 양호하여야 한다.	
수분및협잡물(%)	노랑 35.0이하 빨강 4.0이하		
비 중(25℃/25℃)	0.10이하		
비 중(25℃/25℃)	0.913~0.919		
불 비 누 화 물(%)	4.50이하	3.50이하	3.50이하
산 값	0.40이하	0.20이하	0.10이하
비 누 화 값	180~195		
요 오 드 값	92~115		
굴 절 률(25℃)	1.470~1.473		
냉 각 시 험	-	1시간 동안 맑고 투명하여야 한다.	5시간 30분 동안 맑고 투명하여야 한다.
내 용 량	표시량 이상이어야 한다.		

* 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 신양현미유
- 허가번호(허가일자) : 농제16호('88.1.8)
- 주 소 : 전북 정주시 영과동
중소시범공단 6블럭
- 소비자상담실 : ☎(0681) 536-1131~4
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
정제 미강유	PET 병	0.5ℓ/0.9ℓ/1.8ℓ	1년
	주 석 통	3.6ℓ/18ℓ	
	철제드럼	200ℓ	



- 회사명 : 삼화유량(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제46호('90. 12. 27)
- 주 소 : 경북 김천시 대광동 858-15
- 소비자상담실 : ☎(0547) 32-1800~4
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
미 강 유	강 제 각 관	18ℓ	1년
정제미강유	PET병, 강제각관	0.9ℓ/18ℓ	

※ 제품사진은 해당업체의 사정으로 인하여 게재하지 못함을 양해하여 주시기 바랍니다.

- 회사명 : 정남식품(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제61호 ('93. 7. 22)
- 주 소 : 강원도 원주시 우산동 450-12
- 소비자 상담실 : ☎(0371)43-3371
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
정제미강유	캔	18ℓ	1년

건전한 유통질서 확립을 위한 소비자가 해야할 일

식품은 우리의 건강과 생명에 직접적인 영향을 미치고 있으나 식품의 특성상 구입하고자 하는 제품의 실제 내용물을 확인할 방법이 없습니다. 따라서 제조일자, 유통기한, 영업 및 품목허가, 원료명, 내용량, 보존방법 등을 반드시 확인하고 구입하는 생활습관을 길러야 하며 구입하고자 하는 제품이 실제 소비생활에 필요한 제품인지를 살펴보는 지혜도 가져 우리 농산물을 이용하는 슬기로운 소비자가 되어야 하겠습니다.

마요네즈 (Mayonnaise)

KS H 2109

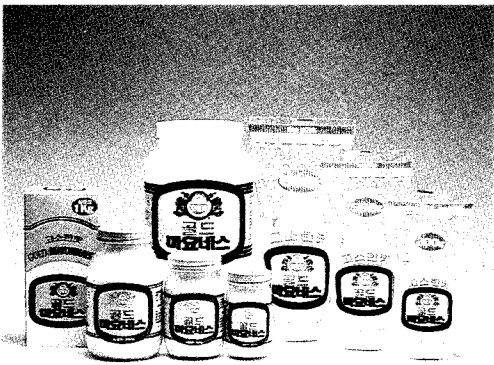
1. 적용범위 : 이 규격은 식물성 식용유, 난황 또는 난황과 난백의 혼합물, 식초와 조미료 등을 혼합 유화하여 만든 마요네즈에 대하여 규정한다.

2. 품질기준 :

구분	기준
성상	색상과 풍미가 양호하고, 이미·이취가 없어야 하며 이물질이 없이 점성이 적당하며 내용물이 균질하여야 한다.
수분(%)	30 이하
조지방(%)	65 이상
내용량	표시중량 이상이어야 하고 포장용기 용적의 90% 이상 채워야 한다.

* 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

3. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회사명 : 오뚜기식품(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제12호('87. 11. 20)
- 주소 : 경기도 안양시 평촌동 81-4
- 소비자상담실 : ☎(0343)21-2111~5
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류	생산제품		유통기간
	포장용기	포장단위	
마요네즈	유리병	225g/445g/450g/890g	8개월
	튜브	300g/500g/800g	7개월
	비닐	1kg	6개월
	PE 병	2kg, 3.2kg	3개월



- 회사명 : (주)베스트푸드 미원
- 허가번호(허가일자) : 농제13호('87. 11. 20)
- 주소 : 경기도 용인군 기흥읍 농서리 72-2
- 소비자상담실 : ☎(0331) 283-7351~8
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류	생산제품		유통기간
	포장용기	포장단위	
마요네즈	튜브	300g/500g/800g	8개월
	비닐	1kg	6개월
	PE 병	2kg/3.2kg	6개월
	유리병	220g/445g/890g	8개월

과실음료

(Unfermented Fruit Beverage)

KS H 2110

1. 적용범위 : 이 규격은 신선한 과실을 원료로 하여 만든 비알콜성 음료를 밀봉살균한 것으로서 마실 수 있는 제품에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 천연과즙, 과즙음료, 희석과즙음료, 과육음료, 과립과즙음료
3. 품질기준(굴과실음료) :

항목	구분	천연과즙	과즙음료	희석과즙음료	과육음료	과립과즙음료
성		고유의 색을 가지고 풍미가 양호하며, 이미, 이취 및 이물이 없어야 한다.	고유의 색을 가지고 풍미가 양호하며, 이미, 이취 및 이물이 없어야 한다.	고유의 색을 가지고 풍미가 양호하며, 이미, 이취 및 이물이 없어야 한다.	고유의 색을 가지고 풍미가 양호하며, 이미, 이취 및 이물이 없어야 한다.	1. 고유의 색을 가지고 풍미가 양호하며, 이미, 이취 및 이물이 없어야 한다. 2. 과실에 의한 침전물(과립 등 제외)이 현저하지 않아야 한다. 3. 껍질제품은 과립이 고르고 과립평가법에 의해 60점이상이며 완전한 과립의 함유량이 30% 이상이어야 한다. 또한 껍질제품 이외의 제품은 세절한 과육의 육질형태가 양호하며 현저히 불균일하지 않아야 한다. 4. 과실의 껍질, 씨 등이 혼입되지 아니하여야 한다.
상						
성분 함유량						
가용성고형물(1) 산 (%)	9이상 0.7이상	9이상 -	9이상 -	9이상 -	9이상 -	9이상 -
아미노태질소(mg%)	23이상	11.5이상	2.3이상	11.5이상	3.45이상	3.45이상
회 분(%)	0.2이상	0.1이상	0.02이상	0.1이상	0.03이상	0.03이상
비타민C(mg%)	20이상	-	-	-	-	-
불용성고형물 (%)(2)	-	-	-	38이상	-	-
과실함유율(%)	-	-	-	-	-	15이상
과립함유율(%)	-	-	-	-	-	5이상 30이하

※ 주(1) 가용성 고형물은 20℃에서 굴절당도계에 의한 계측치를 말한다.

(2) 불용성 고형물은 과실 푸레의 경우에 해당하는 것으로 원심분리기에서 원심력 1,460G로 10분간 원심분리하고, 온도 20℃, 굴절당도계 계측치 10도로 보정한 체적 백분율을 말한다.

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다. — 28 —

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회사명 : 롯데칠성음료(주), 오포/양산공장
- 허가번호(허가일자) : 오포, 농제4호('87.3.2)
양산, 농제8호('87.3.31)
- 주소 : 경기도 광주군 오포면 양벌리 502-9
경남 양산군 양산읍 북정리 291
- 소비자상담실 : 오포공장 ☎(0347)64-7813~5
양산공장 ☎(0523)84-5583
- 가공식품 KS표시허가 제품(귤과실음료)

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포 장 단 위	
천연과즙음료	캔	190g/1,400g	2년
	팩	1ℓ	6개월
과 즙 음 료	캔	190g/1,400g	2년
	팩	1ℓ	6개월
희석과즙음료	팩	250g/1kg	6개월

- 회사명 : 해태음료(주), 인천/사천공장
- 허가번호(허가일자) : 인천, 농제9호('87.5.2)
사천, 농제56호('92.4.22)
- 주소 : 인천직할시 북구 작전동 392-1
경남 사천군 정동면 예수리 487
- 소비자상담실 : 인천공장 ☎(032)542-4251~6
사천공장 ☎(0593)52-8845
- 가공식품 KS표시허가 제품(귤과실음료)



종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포 장 단 위	
천연과즙음료	캔	200g/1,400g	2년
	유리병	0.9ℓ/1.5ℓ	2년
과 즙 음 료	캔	200g/1,400g	2년
희석과즙음료	팩	250g	6개월

식 빵 (Pan Bread)

KS H 2112

1. 적용범위 : 이 규격은 밀가루 반죽을 발효시킨 후 구어서 만든 225g이상의 식빵에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 식빵, 곡류식빵, 유 및 유제품식빵, 난류식빵, 과일류식빵, 서류식빵, 두류식빵, 야채식빵, 혼합식빵
3. 품질기준 :

(단위 : 건물%)

항 목	기 준
내용물의 관능품위	채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3.5점 이상이고, 2점 항목이 3개이하이며, 1점항목이 없어야 한다.
수 분(%)	38.0 이하
조 단 백 질(%)	13.0 이상
조 지 방(%)	3.5 이상
이 물	혼입되어서는 안된다.

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 가나안 제과(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제55호('92. 4. 3)
- 주 소 : 경기도 안양시 평촌동 81-4
- 소비자상담실 : ☎(0343)21-2061~4
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포 장 단 위	
유 및 유제품 식 빵	PP비닐	600g	3일

물 엿 (Starch Syrup)

KS H 2113

1. 적용범위 : 이 규격은 효소물엿, 산당화물엿 및 맥아물엿에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 효소물엿, 산당화물엿, 맥아물엿
3. 품질기준 :

항목	종류	효소물엿 및 산당화물엿			맥아물엿
		고 감 미	보통감미	저 감 미	
성 상	색택은 무색 또는 담황색으로 고유의 풍미 및 점조성이 있고 이물이 없어야 한다.				
수 분(%)	18이하	25이하	30이하	25이하	
환 원 당(%)	58이상~72미만	38이상~58미만	20이상~38미만	—	
맥 아 당(%)	—			40이상	
pH	4.5이상~6.5이하				
전 분	검출되어서는 안된다.				
회 분(%)	0.1이하				
포 장 상 태	새지 않아야 한다.				

- ※ 환원당과 맥아당 함량은 고형물 함량에 대한 백분율을 말한다.
- ※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 두산종합식품(주), 이천공장
- 허가번호(허가일자) : 농제45호('90. 12. 20)
- 주 소 : 경기도 이천군 부발면 마암리 234-17
- 소비자상담실 : ☎(0336)34-5681~5
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류(등급)	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
효 소 물 엿 (저감미, 보통감미, 고감미)	PET	700g/1,200g	2년
맥 아 물 엿		24kg	

간 장 (Soy Sauce)

KS H 2118

1. 적용범위 : 이 규격은 양조간장과 혼합간장에 대하여 규정한다.
2. 종류 및 등급 : 양조간장(특급, 고급, 표준), 혼합간장(특급, 고급, 표준)
3. 품질기준 :

표1 양조 간장

항목 \ 등급	특 급	고 급	표 준
성 상	색깔 및 풍미가 양호하고, 이물, 이취 및 이물이 없어야 한다.		
총 질 소(%)	1.5 이상	1.3 이상	1.0 이상
순 액 스 분(%)	15.0 이상	13.0 이상	10.0 이상
pH	4.0~5.0	4.0~5.5	4.0~5.5
레 블 린 산 반 응	음 성		

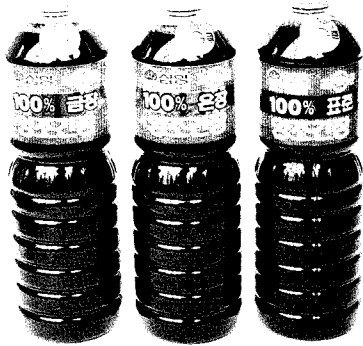
표2 혼합 간장

항목 \ 등급	특 급	고 급	표 준
성 상	색깔 및 풍미가 양호하고, 이물, 이취 및 이물이 없어야 한다.		
총 질 소(%)	1.5 이상	1.3 이상	1.0 이상
순 액 스 분(%)	15.0 이상	13.0 이상	10.0 이상
양조간장혼합비율(%) ⁽¹⁾	60 이상	40 이상	20 이상
pH	4.0~5.5		

※ 주(1)혼합간장중 신식양조방식에 따라 제조한 신식양조간장은 양조간장혼합비율항목이 적용되지 아니한다.

※ 표1 및 표2 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회사명 : 삼양식품(주), 장유공장
- 허가번호(허가일자) : 농제6호('87.3.31)
- 주소 : 강원도 원주시 우산동 390
- 소비자상담실 : ☎(0371)46-9311
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류(등급)	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
양조간장(특급) (고급) (표준)	PET병	1.0ℓ	2년
	PET병	1.0ℓ	
	PET병 캔	0.3ℓ/0.5ℓ/1.0ℓ 2.4ℓ	



- 회사명 : (주)오복식품
- 허가번호(허가일자) : 농제7호('87.6.24)
- 주소 : 부산직할시 사하구 감천동 771-5
- 소비자상담실 : ☎(051)205-8911~20
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류(등급)	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
양조간장(특급) (고급) (표준)	PET병	0.9ℓ	1년
	P E병	3.5ℓ	
	PET병	0.9ℓ	
	P E병	3.5ℓ	
	PET병	0.9ℓ	
	P E병	3.5ℓ	



- 회사명 : 삼화식품공사
- 허가번호(허가일자) : 농제11호('87.9.5)
- 주소 : 대구직할시 서구 중리동 1053
- 소비자상담실 : ☎(053)556-5501~5
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류(등급)	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
양조간장(고급) (표준)	PET병	0.9ℓ	1년
	PET병	0.9ℓ	

된 장 (Doenjang)

KS H 2119

1. 적용범위 : 이 규격은 단백질 원료(콩, 대두박 등) 및 전분질 원료(쌀, 보리쌀, 밀 등)등을 주원료로 하여 식염, 종국을 섞어 발효하여 숙성시킨 된장에 대하여 규정한다.

2. 종 류 : 1종, 2종

3. 품질기준 :

항 목	1 종	2 종
성 상	고유의 색깔 및 풍미가 양호하여야 하며 이취, 이취가 없어야 한다.	
수 분(%)	55.0 이하	53.0 이하
조 단 백 질(%)	12.5 이상	11.5 이상
조 지 방(%)	4.0 이상	2.5 이상
포르몰데질소(%)	300 이상	250 이상

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 삼양식품(주), 장유공장
- 허가번호(허가일자) : 농제30호('90. 1. 22)
- 주 소 : 강원도 원주시 우산동 390
- 소비자상담실 : ☎(0371)46-9311
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
2종	PE 필름 폴판지상자	500g 10kg	6개월



- 회 사 명 : (주)오복식품
- 허가번호(허가일자) : 농제31호('90. 1. 22)
- 주 소 : 부산직할시 사하구 감천동 771-5
- 소비자상담실 : ☎(053)205-8911~2
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
2종	PE 필름	500g	1년
	PE 용기	2kg	
	PE 비닐	15kg	



- 회사명 : 매일식품공업(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제52호('91. 12. 6)
- 주소 : 전남 승주군 서면 선평리 292
- 소비자상담실 : ☎(0661) 52-3331~3
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
1종	PP 용기	10kg	1년
2종	PE 필름	500g/14kg	
	PP 용기	1kg	

| KS대상품목 선정은 어떻게 하는가?

가공식품 의 품질, 가공기술, 표시사항 등을 표준 규격화하는
가공식품 KS표시허가 대상품목 선정은

- 유통량이 많은 품목
- 품질식별이 어려운 품목
- 소비자의 신뢰도 저위 품목
- 품질개선 및 고급화 필요품목
- 식량자원의 효율적 이용 가능품목
- 타 식품의 품질에 영향을 미치는 원료성 식품 등입니다.

그외에 소비자, 학계, 연구기관 등의 의견을 수렴, 소비자 보호와 식품산업발전을 위하여 농림수산부 장관이 필요하다고 인정하거나 이해 관계자의 요청시 소정의 심의를 거쳐 가공식품 KS표시허가품목을 지정합니다.

고추장 (Go Chu Jang)

KS H 2120

1. 적용범위 : 이 규격은 고추장에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 1종, 2종
3. 품질기준 :

항 목	1종	2종
성 상	고유의 색깔 및 풍미가 양호하여야 하며, 균질하여야 하고, 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색깔 및 풍미가 양호하여야 하며, 균질하여야 하고, 이미·이취가 없어야 한다.
수 분(%)	50.0 이하	53.0 이하
조 단 백 질	6.0 이상	10.5 이상
포르몰데질소(mg%)	180 이상	240 이상
조 지 방(%)	-	3.0 이상
컴사이신(mg)	1.0 이상	1.0 이상

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :

- 회 사 명 : 삼화식품공사
- 허가번호(허가일자) : 농제21호 ('89. 2. 14)
- 주 소 : 대구직할시 서구 중리동 1053
- 소비자 상담실 : ☎(053)556-5501~5
- 가공식품 KS표시허가 제품



종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
1종	PE 필름 유리 병	200g 500g	6개월
(일반용, 군납용)	주석각판	17kg/18kg	1년

- 회 사 명 : (주)진미식품
- 허가번호(허가일자) : 농제22호 ('89. 2. 14)
- 주 소 : 대전직할시 유성구 용계동 327
- 소비자 상담실 : ☎(042)823-5500~7
- 가공식품 KS표시허가 제품



종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
1종	PE 필름 유리 병 PP 용기 캔	50g 500g/1kg 1kg/1.5kg 3kg/17kg	1년



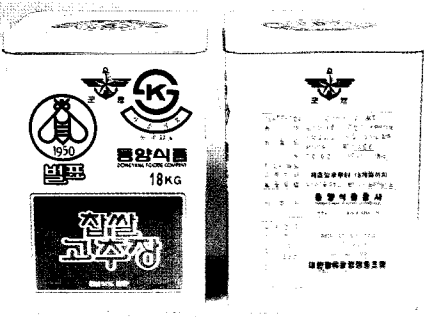
- 회사명 : (주)오복식품
- 허가번호(허가일자) : 농제23호 ('89. 2. 14)
- 주 소 : 부산직할시 사하구 감천1동771-5
- 소비자 상담실 : ☎(053)205-8911~5
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
1종	PE 필름 유 리 병	200g/300g/500g 500g/1kg	1년



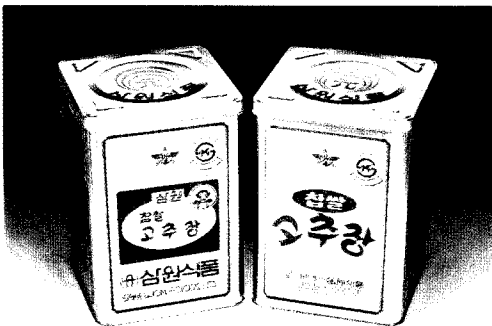
- 회사명 : (주)세우
- 허가번호(허가일자) : 농제25호('89. 4. 18)
- 주 소 : 경기도 시흥시 정왕동 시흥공단
4나 204
- 소비자 상담실 : ☎(0343)52-5100
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
1종	바 렉스수지	500g/1kg	6개월



- 회사명 : 동양식품공사
- 허가번호(허가일자) : 농제53호 ('92. 3. 14)
- 주 소 : 충남 연기군 조치원읍 번암리 117
- 소비자 상담실 : ☎(0415)62-6200
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
1종	주 석각관	18kg	1년



- 회사명 : (유)삼원식품
- 허가번호(허가일자) : 농제57호 ('92. 12. 6)
- 주 소 : 대전직할시 서구 용문동 284-3
- 소비자 상담실 : ☎(042)522-3300
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
1종 (일반용, 군납용)	주 석각관	17kg/18kg	6개월

잼 (Jam)

KS H 2136

1. 적용범위 : 이 규격은 잼(프리지브형 포함)에 대하여 규정한다.
2. 종류(등급) : 잼(고급, 표준), 혼합 잼(고급, 표준)
3. 품질기준 :

항 목	기 준	
	고 급	표 준
내용물의 관능 품위	채점기준에 따라 색상, 풍미, 색깔의 품질이 평균 4점이상이고 2점 및 1점의 항목이 없어야 한다.	채점기준에 따라 색상, 풍미, 색깔의 품질이 평균 3점이상이고 1점의 항목이 없어야 한다.
과 실 함 유 율	45% 이상	40% 이상
가 용 성 고 형 물	65% 이상	65% 이상
가 온 검 사 (통 및 병조림에 한함)	이상이 없어야 한다.	
통 및 병 의 상 태 (통 및 병조림에 한함)	밀봉이 완전하고 적당한 진공도를 유지하며 관 및 병의 겉모양이나 내면의 상태가 양호하여야 한다. 다만, 관은 내면 도장관을 사용하여야 한다.	
내 용 량	표시량 이상이어야 하고 포장용기 내용적의 90% 이상 채워져야 한다.	

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : (주) 샤니
- 허가번호(허가일자) : 농제14호('87. 11. 20)
- 주 소 : 경기도 성남시 상대원동 305
- 소비자상담실 : ☎(0342) 734-5391
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류(등급)	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
딸기잼(고급)	유리병	350g/550g	10개월

고춧가루 (Red Pepper, Ground)

KS H 2157

1. 적용범위 : 이 규격은 성숙한 고추열매를 말려 가루로 한 것에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 굵은 고춧가루(매운맛, 순한맛), 보통 고춧가루(매운맛, 순한맛), 고운 고춧가루(매운맛, 순한맛)
3. 품질기준 :

항목	종류	굵은 고춧가루		보통 고춧가루		고운 고춧가루	
		매운맛	순한맛	매운맛	순한맛	매운맛	순한맛
성 상	고유의 색택으로 균일하고 이미, 이취가 없어야 한다.						
수 분(%)	11.0이하						
회 분(%)	8.0이하						
산불용성회분(%)	1.5이하						
캡사이신(mg%)	42.3이상	42.3미만	42.3이상	42.3미만	42.3이상	42.3미만	
위 화 물	검출되어서는 안된다.						
착 색 료	검출되어서는 안된다.						
입 도	표준체 850 μ m위에 55% 이상 남을 것.		표준체 850 μ m를 70% 이상 통과하고, 표준체 425 μ m위에 55% 이상 남을 것.		표준체 425 μ m를 95% 이상 통과할 것.		
이 물	없어야 한다(사분은 0.03% 이하)						

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 두산농산(주), 횡성공장
- 허가번호(허가일자) : 농제29호('89. 7. 27)
- 주 소 : 강원도 횡성군 횡성읍 묵계리 43-2
- 소비자상담실 : ☎(0372)43-0045
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
굵은 고춧가루	PE봉지	500g	6개월
보통 고춧가루	PE봉지	500g	
	유리병	36g	

복합조미료 (Composite Seasoning)

KS H 2158

1. 적용범위 : 이 규격은 복합조미료에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 쇠고기 복합조미료, 멸치 복합조미료, 조개 복합조미료, 된장 복합조미료, 청국장 복합조미료
3. 품질기준 :

항 목	쇠고기복합조미료	멸치복합조미료	조개복합조미료	된장복합조미료	청국장복합조미료
성 상	고유의 색을 지니고 향미가 양호하며 이미·이취 및 이물이 없고 흡습에 의한 괴정이 없어야 한다.				
원재료함유율(%)	5이상(정육기준)	15이상	8이상	40이상	40이상
수 분(%)	4이하	4이하	4이하	4이하	4이하
염 도(%)	42이하	42이하	42이하	40이하	20이하
당 분(%)	20이하	20이하	20이하	25이하	20이하

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : (주)미원, 방학동공장
- 허가번호(허가일자) : 농제27호('89.7.5)
- 주 소 : 서울특별시 도봉구 방학동 720
- 소비자상담실 : ☎(02)992-1191
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
쇠고기복합조미료	4겹 튜브	7g/50g/100g/200g/ 300g/500g/750g/1kg/2kg	18 개월
	6겹 튜브	120g/240g	
멸 치 ♪	4겹 튜브	50g/100g/200g/300g/1kg/2kg	
조 개 ♪	4겹 튜브	50g/300g	
된 장 ♪	4겹 튜브	50g/100g/300g	
청국장 ♪	4겹 튜브	50g/300g	



- 회사명 : 제일제당(주), 김포/부산2공장
- 허가번호(허가일자) : 김포, 농제28호('89.7.5)
부산2, 농제54호('92.3.25)
- 주소 : 서울특별시 강서구 가양동 92
부산시 사하구 장림동 1037
- 소비자상담실 : 김포공장 ☎(02)663-0663
부산2공장 ☎(051)262-1981
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포 장 단 위	
쇠고기부합조미료	4겹 튜브	7g/50g/100g/200g/300g	18 개월
		500g/750g/1kg/2kg	
멸 치 ♪	6겹 튜브	120g/240g	
조 개 ♪	4겹 튜브	50g/100g/200g/300g/1kg/2kg	
된 장 ♪	4겹 튜브	50g/300g	
청국장 ♪	4겹 튜브	50g/100g/300g	
	4겹 튜브	50g/300g	

가공식품 KS제도는 왜 필요한가?

국민 소득수준의 향상과 식품 가공기술의 발달로 우리의 생활주변에는 대량의 가공식품이 생산되고 있으며 소비량도 엄청나게 증가하고 있습니다. 그러나, 이렇게 국민건강에 지대한 영향을 미치는 가공식품이 지금까지는 뚜렷한 선택기준이 없어 소비에 혼란을 가져온 것이 사실입니다. 가공식품이 가지는 품질식별의 어려움을 틈타 불량식품이 끼어들기도 했습니다. 이에 정부에서는 가공식품에 KS제도를 도입, 소비자가 한눈에 제품의 품질을 알아보고 우수식품을 구입할 수 있도록 하는 가공식품 KS표시허가제를 확대 실시하게 되었습니다.



옥수수 기름 (Corn Oil)

KS H 2162

1. 적용범위 : 이 규격은 옥수수 배아로부터 채취하여 정제한 식용 옥수수 기름에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 옥수수기름, 옥수수 샐러드유
3. 품질기준 :

항 목	옥수수 기름	옥수수 샐러드유
성 상	고유의 색깔과 향미를 갖고 이미·이취가 없을 것	
색(Lovibond 색도)	노랑 35이하	노랑 35이하
계 133.4 mm 셀)	빨강 3.5이하	빨강 3.5이하
수분 및 협잡물(%)	0.10 이하	0.10 이하
불비누화물(%)	2.00 이하	2.00 이하
산 함	0.20 이하	0.15 이하
비 중(25°C/25°C)	0.915~0.921	0.915~0.921
굴 절 륜 (2 5 ° C)	1.470~1.474	1.470~1.474
비 누 화 값	187~195	187~195
오 오 드 값	103~130	103~130
냉 각 시 험	-	5시간 30분 맑고 투명하여야 한다.

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 두산종합식품(주), 부천공장
- 허가번호(허가일자) : 농제47호 ('91. 2. 12)
- 주 소 : 경기도 부천시 중구 삼정동 15-6
- 소비자 상담실 : ☎ (032)674-3391
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
옥수수기름	유 리 병	300ml/500ml	1년
	PE 병	900ml/800ml	
옥수수샐러드유	캔	3.6ℓ/18ℓ	1년
	유 리 병	500ml	

※ 제품사진은 해당업체의 사정으로 인하여 게재하지 못함을 양해하여 주시기 바랍니다.

- 회 사 명 : 정남식품(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제58호 ('93. 2. 19)
- 주 소 : 강원도 원주시 우산동 450-12
- 소비자 상담실 : ☎ (0371)43-3371
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
옥수수샐러드유	PET 병	0.9ℓ/1.8ℓ	1년
	주 석 각 관	7.2ℓ/18ℓ	

김치류 (Kimchi)

KS H 2169

1. 적용범위 : 이 규격은 포기 김치, 보쌈 김치, 맛 김치, 깍두기에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 포기 김치, 보쌈 김치, 맛 김치, 깍두기
3. 품질기준 :

항목	종류	포기김치	보쌈김치	맛 김 치	깍 두 기
내용물의품질		채점결과 3점 이상이고 2점 항목이 2개 이하이어야 하며, 1점 항목이 없어야 한다.			
속 성 도		신맛의 정도는 식용에 적합한 범위 이내 이어야 한다.			
사 분(%)		0.03이하			
고 형 량(%)		85이상			

* 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 두산농산(주), 황성공장
- 허가번호(허가일자) : 농제51호('91. 11. 7)
- 주 소 : 강원도 횡성군 횡성읍 목계리 2143-2
- 소비자상담실 : ☎(0372)43-0045
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
포기김치	AL-POUCH	500g/1kg	25일
맛 김 치	AL-POUCH	150g/500g	25일
	병	190g	
깍 두 기	PL-POUCH	200g	25일
	AL-POUCH	500g	
보쌈김치	AL-POUCH	350g	28일

냉동 만두 (Frozen Mandu)

KS H 4001

1. 적용범위 : 이 규격은 냉동 만두에 대하여 규정한다.

2. 품질기준 :

구 분	기 준
관 능 품 위	채점 기준에 따라 관능 평가한 결과 형태, 섉택, 풍미, 조직의 품질이 평균 3.0점 이상이고 2.0점 및 1.0점의 항목이 없어야 한다.
수 분(%)	60.0 이하
피 비 율(%)	50.0 이하
세 균 수(g당)	100000 이하
대장균군(g당)	10 이하
이 물	없어야 한다.

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

3. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : (주) 도투탁
- 허가번호(허가일자) : 농제48호('91. 4. 3)
- 주 소 : 경기도 평택군 서탄면 수월암리787
- 소비자상담실 : ☎(0333)63-3911~3
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
-	나일론, PE	30개입(405g) 50개입(675g)	3개월



- 회 사 명 : 동일냉동식품(주) 창원공장
- 허가번호(허가일자) : 농제49호('91. 4. 9)
- 주 소 : 경남 창원시 대원동 91-1
- 소비자상담실 : ☎(0551)85-7001
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
-	나일론, PE	30개입(405g) 50개입(675g)	3개월

L-글루타민산나트륨 (Mono Sodium Glutamate)

KS H 7103

1. 적용범위 : 이 규격은 식품 첨가물로 사용되는 L-글루타민산나트륨염 1수화물(Mono Sodium L-glutamate mono hydrate. 이하 글루타민산나트륨이라 한다)에 대하여 규정한다.

2. 품질기준 :

항 목	규 정
성 상	무색 내지 백색의 주상 결정 또는 백색의 결정성 분말이며, 특이한 맛이 있고 이상한 냄새가 없어야 한다.
용 해 상 태	색이 없고 맑아야 한다.
건 조 감 량(%)	0.5 이하
염화물(Cl로서, %)	0.07 이하
비 선 광 도($(\alpha)_D^{20}$)	+24.8°~+25.3°
합 량(%)	99.0 이상

※ 표의 규정에 합격하여야 하고 식품위생법에 저촉되어 있어서는 안된다.

3. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회사명 : (주)미원, 방학동공장
- 허가번호(허가일자) : 제305호('67. 12. 23)
- 주 소 : 서울특별시 도봉구 방학동 720
- 소비자상담실 : ☎(02)992-1191
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포 장 단 위	
-	지 대	20kg/25kg	-
	복합 필름	700g/850g/1kg/2kg/3kg	
	PE-POUCH	50g/80g/100g/130g/150g/ 190g/250g/280g/350g/500g	



- 회사명 : 제일제당(주), 김포공장
- 허가번호(허가일자) : 제419호('69. 11. 22)
- 주 소 : 서울특별시 강서구 가양동 92
- 소비자상담실 : ☎(02)663-0663
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포 장 단 위	
-	지 대	25kg	-
	PP 필름	25kg	
	복합 필름	500g/1kg (1호, 2호)	

아이스크림 (Ice Cream)

KS H 3008

1. 적용범위 : 이 규격은 유 또는 유제품을 주원료로 하여 만든 아이스크림에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 바닐라 아이스크림, 풍미 아이스크림
3. 품질기준 :

구 분	기 준	
	바닐라 아이스크림	풍미 아이스크림
성 상	색택, 풍미 및 조직이 양호하고, 이미·이취가 없어야 한다.	색택, 풍미 및 조직이 양호하고 이미·이취가 없어야 한다. 이외에 풍미 원료 고유의 풍미를 갖고, 나쁜 잡물(딸기꼭지, 밤껍질 등)을 함유하지 않아야 한다.
총 고 형 분(%)	30.0 이상	
유 지 방 분(%)	8.0 이상	
	유지방 이외의 지방분은 함유하지 않아야 한다. 다만, 난황, 유화제 및 풍미 원료에 함유된 것은 제한하지 않는다.	
유 고 형 분(%)	16.0 이상	
유 단 백 질(%)	2.6 이상	
무계당부피비(ml/g)	총 고형분이 35% 이상 : 2.25 이하 총 고형분이 35% 미만 : 2.0 이하	
세 균 수(ml당)	50,000 이하	
원 료	다음에 기재한 것을 주원료로 사용하여야 한다. 1. 원유, 우유, 환원유, 탈지유 및 저지방유 2. 크림, 연유, 버터 및 버터지방, 버터유, 농축유, 유청	

※ 표 이외의 위생 요구 사항은 식품 위생법에 따른다.

※ 원유는 축산물 위생 처리법에 적합한 것을 사용하여야 한다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 삼양식품(주), 유가공공장
- 허가번호(허가일자) : 농제15호('87. 12. 7)
- 주 소 : 강원도 원주군 문막면 건등리 383-1
- 소비자상담실 : ☎(0371)731-3311
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
바닐라아이스크림	스틸렌수지컵	100ml	-
	플라스틱컵	950ml	

발효유 (Fermented Milk)

KS H 3010

1. 적용범위 : 이 규격은 유제품을 주원료로 하여 만든 발효유에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 발효유(발효유, 풍미발효유, 희석발효유, 살균 또는 멸균발효유), 발효버터유, 발효크림(발효크림, 발효저지방크림)
3. 품질기준 :

구 분	기 준		
	발효유	풍미발효유	희석발효유
성 상	유백색~황색의 균질한 호상, 액상 또는 동결한 것으로 이미, 이취가 없어야 한다.	좌와 동일하며, 이외에 풍미원료 고유의 풍미를 갖고, 잡물(딸기꼭지 등)을 함유하지 않아야 한다.	유백색~황색의 균질한 액체로서 이미, 이취가 없어야 한다.
무지유고형분(%)	8.2 이상		3.0 이상
유 지 방 분(%)	전지 : 3.0이상, 저지방 : 0.5이상~3.0미만 탈지 : 0.5미만		-
적 정 산 도(%)	0.5 이상		
유 산 균 수 또는 효 모 수(ml당)	10 ⁸ 이상		10 ⁷ 이상
대 장 균 균(ml당)	음 성		
원료(식품첨가물 제외)	다음에 기재한 것만 사용하여야 한다. 1. 원유, 우유, 탈지유, 농축유, 크림 2. 전지분유, 탈지분유, 버터유 3. 설탕, 포도당, 이성화당, 환원당, 꿀, 물엿 4. 젤라틴, 한천, 천연검, 카라기난, 펙틴, 풍미원료(풍미발효유에 한함), 향료, 색소 5. 식염 6. 사용미생물 : 젖산 및 알콜발효미생물, 유당발효효모		

- ※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.
- ※ 원료유는 축산물 위생처리법에 적합한 것을 사용하여야 한다.
- ※ 풍미 원료의 함유율은 식품위생법의 아이스크림 성분 배합기준에 따른다. 다만, 당류, 향료, 색소 및 풍미원료의 총 함유율은 제품 중량의 30%를 초과해서는 안된다.
- ※ 발효유에 산미료를 첨가해서는 안된다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 삼양식품(주), 유가공공장
- 허가번호(허가일자) : 농제36호('90. 3. 10)
- 주 소 : 강원도 원주군 문막면 건등리 383-1
- 소비자상담실 : ☎(0371)731-3311
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
풍미 발효유	PS컵	110g	10일
희석 발효유	PS컵	65ml	7일

프레스 햄 (Pressed Ham)

KS H 3103

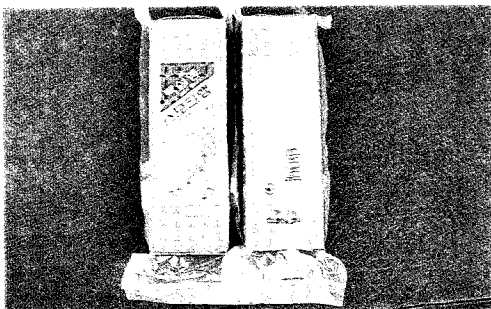
1. 적용범위 : 이 규격은 축육을 주원료로 사용하여 만든 프레스햄에 대하여 규정한다.
2. 종류 및 등급 : 특급, 고급, 표준
3. 품질기준 :

구 분	기 고 급 준			
	특 급	고 급	표 준	
내용물의 관능 품 위	채점 기준에 따라 채점한 결과, 평균 4.0 점 이상이고, 2점의 항목이 없어야 한다.	채점 기준에 따라 채점한 결과, 평균 3.5 점 이상이고, 2점의 항목이 없어야 한다.	채점 기준에 따라 채점한 결과, 평균 3.0 점 이상이고, 1점의 항목이 없어야 한다.	
수 분(%)	70 이하	75 이하	75 이하	
육 종	쇠고기, 돼지고기	쇠고기, 돼지고기, 면양고기, 산양고기, 가금육	쇠고기, 돼지고기, 면양고기, 산양고기, 가금육	
피 합 유 율(%)	90 이상	90 이상	85 이상	
조 지 방(%)	20 이하	20 이하	20 이하	
결 착 재 료	육 종	쇠고기, 돼지고기, 토끼고기	쇠고기, 돼지고기, 토끼고기, 면양고기, 산양고기, 가금육	쇠고기, 돼지고기, 토끼고기, 면양고기, 산양고기, 가금육
	육 종 류	-	전분, 밀가루, 옥수수가루, 동식물성 단백질, 탈지분유, 난백 및 난황 이외의 것을 함유하지 않아야 한다.	전분, 밀가루, 옥수수가루, 동식물성 단백질, 탈지분유, 난백 및 난황 이외의 것을 함유하지 않아야 한다.
	합 유 율 (%)	사용하지 않는다.	5이하 다만, 전분, 밀가루 및 옥수수가루의 함유율(이하 전분 함유율이라 한다)이 3이하	10이하 다만, 전분, 밀가루 및 옥수수가루의 함유율(이하 전분 함유율이라 한다)이 7이하
이 물	혼입되지 않는다.	혼입되지 않는다.	혼입되지 않는다.	
착 색 료	첨가되지 않는다.	첨가되지 않는다.	첨가되지 않는다.	

※ 표 이외의 위생 요구 사항은 식품 위생법에 따른다.

※ 원료육은 축산물 위생 처리법에 적합한 것이어야 한다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 제일제당(주), 이천1공장
- 허가번호(허가일자) : 농제5호('87. 3. 2)
- 주 소 : 경기도 이천군 마장면 덕평리산34
- 소비자상담실 : ☎(0336) 32-2771
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
프레스햄(표준)	폴리에틸렌	100g	30일

소시지 (Sausage)

KS H 3104

1. 적용범위 : 이 규격은 축육을 주원료로 사용하여 만든 축육 소시지(통조림, 병조림, 레토르트파우치를 제외)에 대하여 규정한다.
2. 종류 및 등급 : 훈연가열소시지(비엔나(특급, 고급, 표준), 프랑크푸르트(특급, 고급, 표준), 볼로냐(특급, 고급, 표준), 고명(고급, 표준)), 가열소시지(간, 순대, 편육소시지), 건조소시지, 반건조소시지, 생소시지
3. 품질기준 :

표 1 훈연 가열 소시지(비엔나, 프랑크푸르트 및 볼로냐소시지)

구분	기 준		
	특 급	고 급	표 준
겉모양	1. 변형되지 않아야 한다. 2. 밀봉이 완전하여야 한다. 3. 손상되지 않아야 한다. 4. 케이싱과 내용물이 유리되지 않아야 한다. 5. 케이싱의 결착부에 내용물이 부착되지 않아야 한다.	1. 변형되지 않아야 한다. 2. 밀봉이 완전하여야 한다. 3. 손상되지 않아야 한다. 4. 케이싱과 내용물이 유리되지 않아야 한다. 5. 케이싱의 결착부에 내용물이 부착되지 않아야 한다.	1. 변형되지 않아야 한다. 2. 밀봉이 완전하여야 한다. 3. 손상되지 않아야 한다. 4. 케이싱과 내용물이 유리되지 않아야 한다. 5. 케이싱의 결착부에 내용물이 부착되지 않아야 한다.
내용물의 관능 품질(색깔, 풍미, 육질 등)	채점 기준에 따라 채점한 결과, 평균 4.0점 이상이고, 2점의 항목이 없어야 한다.	채점 기준에 따라 채점한 결과, 평균 3.5점 이상이고, 2점의 항목이 없어야 한다.	채점 기준에 따라 채점한 결과, 평균 3.0점 이상이고, 1점의 항목이 없어야 한다.
육 함 유 율(%)	85 이상	80 이상	75 이상
수 분(%)	65 이하	65 이하	65 이하
조 지 방(%)	35 이하	35 이하	35 이하
증량	사용하지 않는다.	3 이하	5 이하
기 타 재 료	사용하지 않는다.	7% 이하. 다만, 전분, 밀가루 및 옥수수 가루의 함유율(이하 "전분 함유율"이라 한다)이 5% 이하	15% 이하. 다만, 전분 함유율은 10% 이하

구 분	기 준		
	특 급	고 급	표 준
원 재 료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 쇠고기 및 돼지고기 2. 조미료 식염, 당류, 동식물의 추출 농축물 및 단백질분해물 3. 향신료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 쇠고기, 돼지고기, 면양고기, 산양고기, 토끼고기, 사슴고기, 염소고기 및 가금육 2. 증량 결착제 전분, 밀가루, 옥수수가루, 동식물성 단백질, 탈지분유, 난백 및 조젤라틴 3. 조미료 식염, 당류, 동식물의 추출 농축물 및 단백질분해물 4. 향신료 5. 천연착색료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 쇠고기, 돼지고기, 면양고기, 산양고기, 토끼고기, 사슴고기, 염소고기 및 가금육 2. 장기류 소, 돼지, 면양, 산양, 사슴, 염소의 콩팥 및 염통과 가금류의 위 3. 증량 결착제 전분, 밀가루, 옥수수가루, 동식물성 단백질, 탈지분유, 난백 및 조젤라틴 4. 조미료 식염, 당류, 동식물의 추출 농축물 및 단백질분해물 5. 향신료 6. 천연 착색료
이 물	혼입되지 않은 것.	혼입되지 않은 것.	혼입되지 않은 것.

표 2 훈연 가열 소시지(고명 소시지)

구 분	기 준	
	고 급	표 준
겉 모 양	표1의 “겉모양”에 따른다.	표1의 “겉모양”에 따른다.
내용물의 관능품위	표1의 내용물의 관능품위 중 “고급” 기준에 따른다.	표1의 내용물의 관능품위 중 “표준” 기준에 따른다.
육 함 유 율 (%)	75 이상	70 이상
수 분 (%)	70 이하	70 이하
조 지 방 (%)	35 이하	35 이하
고 명 (%)	15 이하	20 이하
증 량 결 착 제	사용하지 않는다.	표 1의 “증량 결착제” 중 “고급” 기준에 따른다.

원 재 료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 쇠고기 및 돼지고기 2. 고명 완두콩, 피망, 당근, 베이컨, 햄, 치즈, 버섯, 김 및 식초 절임 채소 3. 조미료 식염, 당근, 동식물의 추출 농축물 및 단백질 가수분해물 4. 향신료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 쇠고기, 돼지고기, 면양고기, 산양고기, 토끼고기, 사슴고기, 염소고기 및 가금육 2. 고명 완두콩, 피망, 당근, 베이컨, 햄, 치즈, 버섯, 김 및 식초 절임 채소 3. 증량 결착제 전분, 밀가루, 옥수수가루, 동식물성 단백질, 탈지분유, 난백 및 조젤라틴 4. 조미료 식염, 당근, 동식물의 추출 농축물 및 단백질 가수분해물 5. 향신료 6. 천연 착색료
이 물	혼입되지 않는다.	혼입되지 않는다.

표 3 가열 소시지

구 분	기 준		
	간 소시지	순대 소시지	편육 소시지
겉 모 양	표 1의 “겉모양”에 따른다.	표 1의 “겉모양”에 따른다.	표 1의 “겉모양”에 따른다.
내용물의 관능 품 위	표 1의 내용물의 관능 품위 중 “표준”기준에 따른다.	표 1의 내용물의 관능 품위 중 “표준”기준에 따른다.	표 1의 내용물의 관능 품위 중 “표준”기준에 따른다.
수 분	50% 이하	50% 이하	50% 이하
조 지 방	35% 이하	35% 이하	35% 이하
증 량 결 착 제	표 1의 “증량 결착제” 중 “표준” 기준에 따른다.	표 1의 “증량 결착제” 중 “표준” 기준에 따른다.	표 1의 “증량 결착제” 중 “표준” 기준에 따른다.

원 재 료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 소, 돼지, 면양, 산양, 가금, 토끼, 사슴 및 염소의 고기 또는 간 2. 돼지의 지방 3. 돼지고기 4. 증량 결착제 전분, 밀가루, 옥수수 가루, 동식물성 단백질, 탈지분유 및 난백 5. 조미료 식염, 당류, 동식물의 추출 농축물 및 단백질 가수분해물 6. 향신료 7. 천연 착색료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 소 및 돼지의 혈액 2. 소, 돼지, 면양, 산양, 사슴 및 염소의 장기가식 부분 및 고기 3. 증량 결착제 전분, 밀가루, 옥수수가루, 동식물성 단백질, 탈지분유, 난백, 곡류 및 당면 4. 조미료 식염, 당류, 동식물의 추출 농축물 및 단백질 가수분해물 5. 향신료 6. 천연 착색료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 소와 돼지의 가식부분, 장기 및 머리고기 2. 증량 결착제 전분, 밀가루, 옥수수 가루, 동식물성 단백질, 탈지분유 및 난백 3. 조미료 식염, 당류, 동식물의 추출 농축물 및 단백질 가수분해물 4. 향신료 5. 천연 착색료
이 물	혼입되지 않는다.	혼입되지 않는다.	혼입되지 않는다.

표 4 건조 소시지 및 반건조 소시지

구 분	기 준
겉 모 양	표 1의 “겉모양”에 따른다.
내용물의 품위	표 1의 내용물의 관능품위 중 “표준” 기준에 따른다.
증량 결착제 수 분	표 1의 증량 결착제 중 “표준” 기준에 따른다. 1. 건조 소시지 35% 이하 2. 반건조 소시지 40% 이하
원 재 료	다음에 기재한 것 이외의 것은 사용하지 않는다. 1. 소, 돼지, 면양, 산양, 사슴 및 염소의 고기 2. 돼지의 지방 3. 증량 결착제 전분, 동식물성 단백질 및 탈지분유 4. 조미료 식염, 당류, 동식물의 추출 농축물 및 단백질 가수분해물 5. 향신료 6. 천연 착색료 7. 발효용 종균
이 물	혼입되지 않는다.

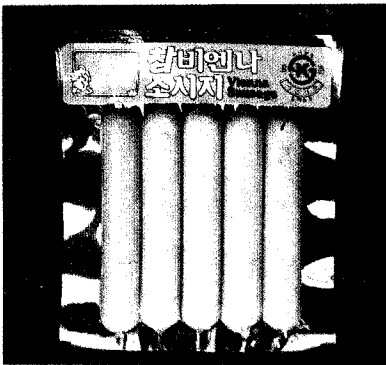
표 5 생 소시지

구 분	기 준
결 모 양	1. 밀봉이 완전하여야 한다. 2. 손상되지 않아야 한다. 3. 케이싱의 결착부에 내용물이 부착되지 않아야 한다.
내용물의 관능 품 위	표 1의 내용물의 관능품위 중 “표준” 기준에 따른다.
수 분	70% 이하
조 지 방	35% 이하
증량 결착제	사용하지 않는다.
원 재 료	표 1의 원재료(식품 첨가물 이외의 것) 중 “표준” 기준에 따른다.
이 물	혼입되지 않는다.

※ 표 1~표 5 이외의 위생 요구사항은 식품 위생법에 따른다.

※ 원료육은 축산물 처리법에 적합한 것이어야 한다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : (주)진주햄
- 허가번호(허가일자) : 농제3호('87.3.2)
- 주 소 : 경남 양산군 양산읍 유산리 150
- 소비자상담실 : ☎(0523)387-5001~7
- 가공식품 KS표시허가 제품

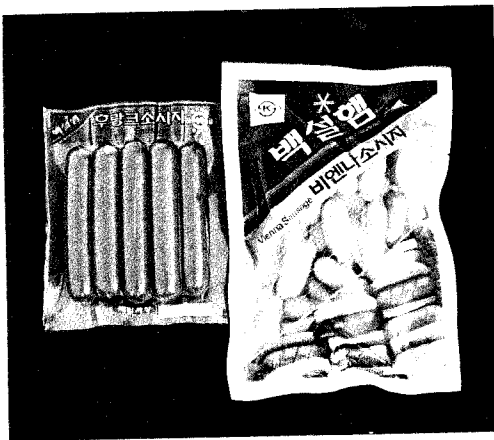
종류(등급)	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
비엔나 (표준)	폴리에틸렌	130g	30일

“확실합니다” 가공식품 KS 마크



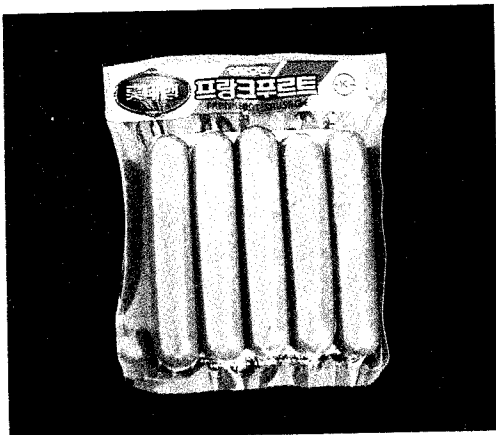
- 회사명 : (주)한국냉장, 부산지사
- 허가번호(허가일자) : 농제10호('87.9.5)
- 주 소 : 부산시 서구 남부민1동 689
- 소비자상담실 : ☎(051)248-7621~3
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류(등급)	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
비엔나(고급)	폴리에틸렌	140g	30일



- 회사명 : 제일제당(주), 이천1공장
- 허가번호(허가일자) : 농제1호('87.3.2)
- 주 소 : 경기도 이천군 마장면 덕평리 산 34
- 소비자상담실 : ☎(0336)32-2771~5
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류(등급)	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
비엔나(고급)	폴리에틸렌	200g	30일
프랑크푸르트(고급)	폴리에틸렌	150g/300g	



- 회사명 : (주)롯데햄·우유, 청주공장
- 허가번호(허가일자) : 농제2호('87.3.2)
- 주 소 : 충북 청주시 송정동 140-15
- 소비자상담실 : ☎(0431)65-4451~3
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류(등급)	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
프랑크푸르트 (고 급)	폴리에틸렌	150g/200g/ 300g 1kg/1.2kg	30일

돼지고기 통조림 (Pork Canned)

KS H 3110

1. 적용 범위 : 이 규격은 돼지고기를 주원료로 사용하여 만든 통조림에 대하여 규정한다.
2. 종류(등급) : 돼지고기세절통조림(돼지고기런천미트(고급, 표준), 돼지고기고명런천미트(고급, 표준)), 돼지고기가미통조림
3. 품질 기준 :

표1 돼지고기세절통조림(돼지고기런천미트)

구 분	기 준	
	고 급	표 준
내용물의 관능 품위	채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3.5점 이상이고, 2점의 항목이 없어야 한다.	채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3.0점 이상이고, 1점의 항목이 없어야 한다.
관 의 상 태	관의 겉모양이나 관내면의 상태가 양호하고, 적당한 진공도를 가지며 내면을 도장한 관이어야 한다.	
가 온 검 사	이상이 없어야 한다.	
혐기성세균검사	음 성	음 성
수 분(%)	60.0 이하	
조 지 방(%)	30.0 이하	
증 량 결 착 제	5%이하, 다만 전분, 밀가루 및 옥수수가루의 함유율(이하 "전분함유율"이라 한다)이 3%이하	10%이하, 다만 전분함유율은 5%이하
이 물	혼입되지 않아야 한다.	

표2 돼지고기고명런천미트

구 분	기 준	
	고 급	표 준
내용물의 관능 품위	표1의 내용물의 관능 품위 중 "고급" 기준에 따른다.	표1의 내용물의 관능 품위 중 "표준" 기준에 따른다.
관 의 상 태	표1의 "관의 상태"에 따른다.	
가 온 상 태	이상이 없어야 한다.	
혐기성세균검사	음 성	
수 분(%)	60.0이하	
조 지 방(%)	30.0이하	
고 명(%)	20.0이하	
증 량 결 착 제	표1의 "증량결착제"중 "고급"기준에 따른다.	표1의 증량결착제"중 "표준"기준에 따른다.
이 물	혼입되지 않아야 한다.	

표3 돼지고기가미통조림

항 목	기 준	
내용물의 관능 품위	채점 기준에 따라 채점한 결과 평균 3.0점 이상이고, 1점의 항목이 없어야 한다.	
관 의 상 태	관의 길모양이나 관 내면의 상태가 양호하고, 적당한 진공도를 가지며 내면을 도장한 관이어야 한다.	
가 온 검 사	이상이 없어야 한다.	
협기성세균검사	음 성	
육 질	지방함량 20%이하	
고형량 및 내용총량	고 형 량(g)	내 용 총 량(g)
	규정된 공관의 내용적에 상당하는 물중량 (20℃)의 70% 이상이어야 한다.	규정된 공관의 내용적에 상당하는 물중량 (20℃)의 90% 이상이어야 한다.

* 표1~표3 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

* 원료육은 축산물위생처리법에 적합한 것이어야 한다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : (주)진주햄
- 허가번호(허가일자) : 농제18호('88. 3. 17)
- 주 소 : 경남 양산군 양산읍 유산리 150
- 소비자상담실 : ☎(051)463-5407~8
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
돼지고기런치 미 트(표준)	각 관(캔)	200g/350g	18 개월

가공식품 KS표시 허가제도는 식품업체의 자발적인 신청을 받아 KS규격의 엄격한 심사기준에 합격한 제품에 한해 가공식품 KS마크를 표시하도록 허가하는 국가품질 보증제도입니다.

참치기름담금통조림 (Canned Tuna in Oil)

KS H 6015

- 적용범위 : 이 규격은 참치(다랑어류)육을 자숙, 정선하여 식물성 식용유와 함께 관에 넣어 조미(채소즙을 혼합 사용하는 경우도 있음)한 다음 탈기, 밀봉한 후 가열살균한 것에 대하여 규정한다.
- 종 류 : 스탠다드 팩(화이트, 라이트), 슬리드 팩(화이트, 라이트), 청크 팩(화이트, 라이트), 플레이크 팩(화이트, 라이트)
- 품질기준 :

표1 스탠다드 팩(Standard pack)

항목	등급	합 격		
내용물의 품위		채점결과 75점 이상이고 10점 감점이 2항목 이하라야 하며 15점 감점이 없어야 한다.		
관의 상태		관의 겉모양이나 관내면의 상태가 양호하고 적당한 진공도를 가지며, 내면 도장 관이어야 한다.		
밀봉부 상태		적당할 것.		
가운 검사		이상이 없을 것.		
혐기성세균검사		음 성		
플레이크 함량		20% 이하일 것.		
관형, 고품량 및 내용 총량	관 형		고 형 량(g)	내용총량(g)
	호 칭	명 칭		
	603-3	참치 2kg	1400이상	1880이상
	401-4	수 2호	600이상	800이상
	307-1	참치 2호	150이상	190이상
		신평 3호	80이상	100이상
211-1	참치 3호	75이상	95이상	
다만, 기타의 관형에 대하여는 내용총량은 관용량의 90% 이상, 고품량은 내용총량의 75% 이상이어야 한다.				

가공식품 KS마크 「현명한 선택」

표2 솔리드 팩(Solid pack)

항목	등급	합 격		
내용물의 품위		채점결과 75점 이상이고 10점 감점이 2항목 이하라야 하며 15점 감점이 없어야 한다.		
관의 상태		관의 겉모양이나 관내면의 상태가 양호하고 적당한 진공도를 가지며, 내면 도장관이여야 한다.		
밀봉부 상태		적당할 것.		
가온 검사		이상이 없을 것.		
혐기성세균검사		음 성		
플레이크 함량		12% 이하일 것.		
관형, 고품량 및 내용 총량	관 형		고 품 량(g)	내용총량(g)
	호 칭	명 칭		
	603-3	참치 2kg	1400이상	1880이상
	307-1	참치 2호	150이상	190이상
	301-2	게 3호	100이상	120이상
		신평 3호	80이상	100이상
211-1	참치 3호	75이상	95이상	
다만, 기타의 관형에 대하여는 내용총량은 관용량의 90% 이상, 고품량은 내용총량의 75% 이상이어야 한다.				

표3 청크 팩(Chunk pack)

항목	등급	합 격		
내용물의 품위		채점결과 75점 이상이고 10점 감점이 2항목 이하라야 하며 15점 감점이 없어야 한다.		
관의 상태		관의 겉모양이나 관내면의 상태가 양호하고 적당한 진공도를 가지며, 내면 도장관이여야 한다.		
밀봉부 상태		적당할 것.		
가온 검사		이상이 없을 것.		
혐기성세균검사		음 성		
플레이크 함량		40% 이하일 것.		
관형, 고품량 및 내용 총량	관 형		고 품 량(g)	내용총량(g)
	호 칭	명 칭		
	603-3	참치 2kg	1400이상	1880이상
	307-1	참치 2호	150이상.	185이상
		신평 3호	75이상	100이상
	211-1	참치 3호	75이상	95이상
다만, 기타의 관형에 대하여는 내용총량은 관용량의 90% 이상, 고품량은 내용총량의 75% 이상이어야 한다.				

표4 플레이크 팩(Flake pack)

항목	등급	합	격	
내용물의 품위		채점결과 75점 이상이고 10점 감점이 2항목 이하라야 하며 15점 감점이 없어야 한다.		
관의 상태		관의 겉모양이나 관내면의 상태가 양호하고 적당한 진공도를 가지며, 내면 도장관이여야 한다.		
밀봉부 상태		적당할 것.		
가온 검사		이상이 없을 것.		
혐기성세균 검사		음성		
플레이크 함량		50% 이하일 것.		
관형, 고품량 및 내용 총량	관 형		고 품 량(g)	내용총량(g)
	호 칭	명 칭		
	401-4	수 2호	500이상	700이상
	307-1	참치 2호	150이상	185이상
	301-1	평 3호	90이상	107이상
	301-2	계 3호	90이상	110이상
		신평 3호	75이상	100이상
211-1	참치 3호	75이상	95이상	
다만, 기타의 관형에 대하여는 내용총량은 관용량의 90% 이상, 고품량은 내용총량의 75% 이상이어야 한다.				

※ 표1~표4 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회사명 : 동원산업(주), 창원공장
- 허가번호(허가일자) : 농제26호('89. 4. 18)
- 주소 : 경남 창원시 대원동 91-1
- 소비자상담실 : ☎(0551)82-8311~4
- 가공식품 KS표시허가 제품

종류(등급)	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
스탠다드팩	캔	100g/190g/1,880g	3년
청 크팩	캔	185g/1,880g	
플레이크팩	캔	185g/1,880g	
솔리드팩	캔	1,880g	

어 목 (Fish Paste)

KS H 6017

1. 적용범위 : 이 규격은 어육에 식염을 첨가한 후 갈아서 고기풀을 만든 다음 이것을 가열, 응고시켜 만든 탄성이 있는 겔(gel)상태의 가공식품인 찐어묵, 구운어묵, 튀김어묵, 특수포장어묵, 맛살에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 찐어묵, 구운어묵, 튀김어묵, 특수포장어묵, 맛살
3. 품질기준 :

표1 찐 어묵

구 분	기 준
성 상	1. 색, 형태, 풍미 및 식감이 양호하며, 헝잡물이 거의 없고 또한, 이미, 이취 및 이물이 없어야 한다. 2. 고명을 넣은 것은 그들의 모양 및 배합상태가 양호하여야 한다.
탄 력	5mm 두께로 절단한 것을 반으로 접었을 때 금이 가지 않아야 한다.
전 분 함 유 율 (%)	10.0이하
대 장 균 균	음성

표2 구운 어묵

구 분	기 준
성 상	1. 형태, 풍미 및 식감이 양호하며, 헝잡물이 거의 없고 또한, 이미, 이취 및 이물이 없어야 한다. 2. 구운 색이 양호하고 또한, 눌은 것이 없어야 한다. 3. 고명을 넣은 것은 그들의 모양 및 배합상태가 양호하여야 한다.
탄 력	5mm 두께로 절단한 것을 반으로 접었을 때 금이 가지 않아야 한다.
전 분 함 유 율 (%)	10.0이하
대 장 균 균	음 성

표3 튀긴 어묵

구 분	기 준
성 상	1. 색, 형태, 풍미 및 식감이 양호하며, 헝잡물이 거의 없고 또한, 이미, 이취 및 이물이 없어야 한다. 2. 고명을 넣은 것은 그들의 모양 및 배합상태가 양호하여야 한다.
산 값	5.0이하
과산화물값 (meq/kg)	60.0이하
전 분 함 유 율 (%)	12.0이하
대 장 균 균	음 성

표4 특수포장 어묵

구 분	기 준
성 상	1. 색, 형태, 풍미 및 식감이 양호하며, 협잡물이 거의 없고 또한, 이미, 이취 및 이물이 없어야 한다. 2. 고명을 넣은 것은 그들의 모양 및 배합상태가 양호하여야 한다. 3. 액즙분리 및 네토(neto)의 발생이 없어야 한다.
외면 및 용기상태	1. 변형되지 않아야 한다. 2. 밀봉이 완전하여야 한다. 3. 손상되지 않아야 한다. 4. 케이싱과 내용물이 분리되지 않아야 한다. 5. 케이싱의 매듭에 내용물이 부착되지 않아야 한다.
탄 력	5mm두께로 절단한 것을 반으로 접었을 때 금이 가지 않아야 한다.
전 분 함 유 율 (%)	10.0이하
대 장 균 균	음성

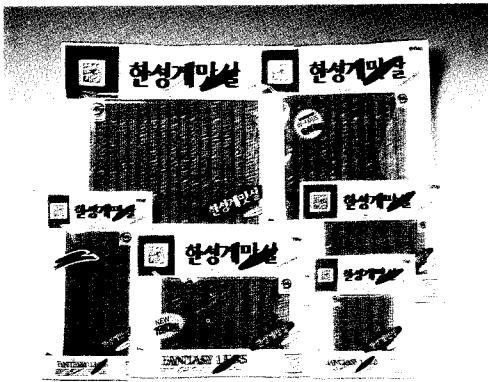
표5 맛살

구 분	기 준
성 상	1. 색, 형태, 풍미가 게, 새우, 가재의 살과 유사하여야 하며 이미, 이취 및 이물이 없어야 한다. 2. 식감이 양호하며 기공 및 어피, 기타 협잡물이 거의 없어야 한다.
전 분 함 유 율 (%)	10.0이하
대 장 균 균	음 성

※ 표1~표5이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따라 시험한다.

가공식품 KS표시품은 정부가
그 품질을 보증합니다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회사명 : 한성기업(주), 김해식품공장
- 허가번호(허가일자) : 농제33호('90. 2. 23)
- 주 소 : 경남 김해시 안동 159-16
- 소비자상담실 : ☎(0525)33-4675~6
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
맛 살	PE 필름	75g/120g/160g/ 190g/200g/300g/ 640g/1kg	15일



- 회사명 : 오양수산(주), 안성공장
- 허가번호(허가일자) : 농제39호('90. 7. 23)
- 주 소 : 경기도 안성군 대덕면 견지리 59
- 소비자상담실 : ☎(0334)73-2900
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
맛 살	PE 필름 에치렌수지 PE+에치렌수지	75g/120g/160g/ 190g 250g/300g/500g/ 1kg	15일



- 회사명 : 삼호물산(주), 성남공장
- 허가번호(허가일자) : 농제40호('90. 9. 7)
- 주 소 : 경기도 성남시 상대원동 5449-1
- 소비자상담실 : ☎(0342)48-9801
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
특수포장어묵	PVDC OPP	200g	10℃ 이하에서 15일

조미김

(Roasted and Seasoned Laver)

KS H 6019

1. 적용범위 : 마른김 또는 열처리김을 조미, 배소한 다음 전지 그대로 또는 절지상태로 포장한 것에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 전지, 절지
3. 품질기준 :

항 목	기 준
관 능 품 위	채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3.5점 이상이고 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
수 분(%)	5.0이하
산 값	3.0이하
과 산 화 물 값	60.0이하
이 물	보이지 않아야 한다.

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

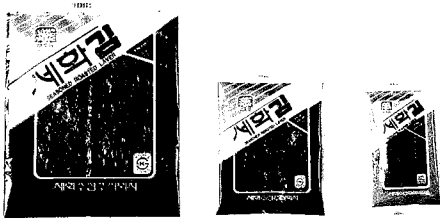
4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : (주) 대창
- 허가번호(허가일자) : 농제34호('90. 2. 23)
- 주 소 : 경기도 평택군 고덕면 해창리 산51
- 소비자상담실 : ☎(0333)64-8631

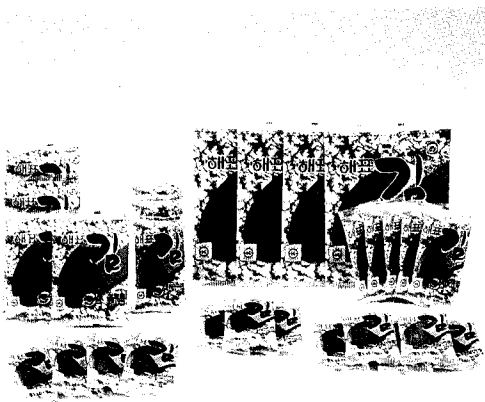
종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
전 지	적층필름	전장× 4매	3개월
절 지	적층필름	8절× 8매	
		8절×10매	
		8절×12매	

「가공식품 KS마크 확인하는 구매습관」



- 회사명 : 세화수산(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제38호('90. 5. 16)
- 주 소 : 부산시 사하구 감천동 695
- 소비자상담실 : ☎(051)291-9581~55
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
전 지	적층필름	전장× 4매	3개월
절 지	적층필름	8 절× 8매	
		8 절×10매 8 절×12매	



- 회사명 : 동남산업(주)
- 허가번호(허가일자) : 농제42호('90. 9. 25)
- 주 소 : 대전직할시 동구 삼성동 302-28
- 소비자상담실 : ☎(042)624-7377
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
전 지	적층필름	전장× 4매	3개월
절 지	적층필름	8 절× 8매	
		8 절×10매 8 절×12매	



- 회사명 : 동원산업(주), 청주공장
- 허가번호(허가일자) : 농제43호('90. 10. 5)
- 주 소 : 충북 청주시 북대동 100-17
- 소비자상담실 : ☎(0431)68-9880
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
전 지	적층필름	전장× 4매 전장×10매	3개월
절 지	알루미늄 복합필름	8 절×10매 8 절×12매	

조미오징어 (Seasoned Squid)

KS H 6020

1. 적용범위 : 이 규격은 훈제 오징어, 구운 오징어 및 찢은 오징어에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 훈제 오징어, 구운 오징어, 찢은 오징어(조미 찢은 오징어, 훈제 찢은 오징어, 구워 찢은 오징어)
3. 품질기준 :

구 분	기 준		
	훈제오징어	구운오징어	찢은 오징어
관 능 품 위	채점기준에 따라 관능평가한 결과 형태, 설탕, 풍미, 육질의 품질이 평균 3.5점이상이고 2점 및 1점인 항목이 없어야 한다.		
수 분(%)	55.0이하	45.0이하	35.0이하
대 장 균 균	음 성		
이 물	없어야 한다.		

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :



- 회 사 명 : 한성기업(주), 김해공장
- 허가번호(허가일자) : 농제35호('90.2.23)
- 주 소 : 경남 김해시 안동 159-16
- 소비자상담실 : ☎(0525)33-4675~8
- 가공식품 KS표시허가 제품

종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
훈 제 오 징 어	PE필름	42g/72g	4개월
조미찢은오징어	PE필름	25g/40g/150g	
훈제찢은오징어	PE필름	25g/40g	

「소비자 지켜주는 가공식품 KS마크」

마 른 미 역 (Dried Sea Mustard)

KS H 6023

1. 적용범위 : 이 규격은 생미역 또는 염장미역을 건조한 것에 대하여 규정한다.
2. 종 류 : 마른실미역, 마른썰은미역
3. 품질기준 :

항 목		기 준
내용물의	색 택	고유의 색택이 양호하며 대체로 균일하여야 한다.
	풍 미	고유의 풍미가 양호하며 이취가 없어야 한다.
품 질	형 태	제품의 크기가 대체로 균등하고 병충해를 입은 업체의 혼입이 거의 없어야 한다.
	이 물	없어야 한다.
수 분		15% 이하

※ 표 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

4. 가공식품 KS표시허가 현황 :

- 회 사 명 : (주)삼해식품
- 허가번호(허가일자) : 농제59호 ('93. 3. 2)
- 주 소 : 전남 해남군 송지면 어란리 1387
- 소비자 상담실 : ☎ (0634) 33-4037
- 가공식품 KS표시허가 제품



종 류	생 산 제 품		유통 기간
	포장용기	포장단위	
마른실미역	복 합 필 림	20g/30g/40g	1년
		70g/90g/120g	
마른썰은미역	복 합 필 림	20g/40g/70g	

소비자 상담안내

- **농림수산부 농산물유통국 표준가공과**

경기도 과천시 중앙동 1번지 ☎(02)503-7252, 500-2683

- **한국식품개발연구원 표준화연구부 규격관리실**

경기도 성남시 분당구 백현동 산 46-1

☎ (직)(0342)40-5151~4 (교)(0342)40-5114

FAX : (0342)46-9877 TLX : KFRIROK 22807