

식품등의 규격 및 기준 일부 개정

보건사회부 고시 제85-80호('85. 11. 26)

調 査 部

식품위생법 제 6 조 제 1 항의 규정에 의한 식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정 고시한다.

1985. 11. 26.

보건사회부장관

식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

식품등의 규격 및 기준중 제8, 중성세제의 규격 및 기준을 다음과 같이 전면 개정한다.

제8. 세정제의 규격 및 기준

세정제라 함은 주로 야채, 과일, 식기류를 씻는데 사용되는 세제를 말한다. 다만, 식기류의 세정에만 사용되는 세제와 고형비누는 제외한다.

세정제의 규격

1. pH

이 품목은 새로 끊어서 식힌 물을 사용하여 사용농도로 희석하여 25°에서 유리전극법(pH미터)으로 측정할 때 pH는 비지방산계는 6.0~8.0, 지방산계는 6.0~10.5이어야 한다.

2. 메틸알콜

이 품목 10g에 물 20ml 및 실리콘수지 1~2방울을 가하여 조용히 증류하여 유액 9ml를 받는다. 이때 혼탁이 있으면 석유벤젠 5ml를 가하여 1~2회 잘 흔들어서 섞어서 유분을 제거하고, 이에 내부표준용액 1ml를 가하여 이를 시험용액으로 하여 메틸알콜 표준용액과 함께 다음의 가스크로마토그래피의 조건에 따라 시험하여 메틸알콜의 함량을 구할 때 그 양은 1mg/g 이하이어야 한다.

가스크로마토그래피 조건

가. 시약, 시액

(1) 내부표준용액 : 이소프로필알콜 8.0g을 취하여 물을 가하여 1,000ml로 한다.

(2) 메틸알콜표준용액 : 메틸알콜 500, 1,000mg에 내부표준용액 10ml씩을 가하여 물로 1,000ml로 한다. 이 용액 1ml는 메틸알콜 500µg과 1,000µg을 함유한다.

(3) 칼럼 및 충전제 : 스테인레스스틸 또는 유리관(0.3×200cm), 다공성 고분자물질로써 입도가 100~120메쉬인 것(Porapak T 또는 이와 동등한 것).

나. 측정조건

(1) 검출기 : 수소염이온화 검출기

(2) 주입부온도 : 220°

(3) 분리관온도 : 170°

(4) 검출기온도 : 300°

(5) 캐리어가스 : N₂, 45ml/min

3. 비 소

사용농도로 희석한 검액 100ml를 분해플라스크에 취하고, 여기에 질산 10ml를 넣고 서서히 가열하여 농축시켜 냉각한 다음 황산 10ml를 가하고 황산의 환연기가 발생할 때까지 가열한다. 액이 다시 갈색을 나타낼 때는 식힌 후 질산 5ml를 넣고 다시 가열한다. 이의 조작을 액이 무색-담황색이 될 때까지 조작을 반복한다. 식힌 후 물 50ml를 가하고 포화수산암모늄용액 10ml를 가해 다시 환연기가 발생할 때까지 가열한다. 식힌 후 물을 가해 50ml로 하고 이 액 10ml를 취하여 이를 시험용액으로 하여 식품첨가물공전 제 3 일반시험법 9. 비소시험법에

따라 시험할 때 이에 적합하여야 한다(0.05ppm 이하).

4. 중금속

사용농도로 회석한 검액 100ml를 분해-플라스크에 취하고, 여기에 질산 10ml를 가하고 천천히 가열시켜 격렬한 반응이 끝난 후 식힌다. 이에 황산 5ml를 가하여 환원기가 발생할 때까지 가열한다. 액이 다시 갈색을 나타낼 때는 식힌 후 질산 5ml를 추가하고 가열한다. 이 조작을 액이 무색-담황색이 될 때까지 조작을 반복한다. 식힌 후 물을 가하여 100ml로 한다. 이 액 10ml를 석영제 증발접시에 취하여 수욕상에서 가열하여 대부분의 물을 증발시킨 후 직화에서 주의하여 건조한다. 필요하면 잔류물에 황산 1ml를 가해 백색의 회분이 될 때까지 가열한다. 이를 식힌 후 염산 2ml와 질산 0.5ml를 가하고 수욕상에서 증발건조한 후 회석한 염산(23→100) 1ml 및 물 15ml를 가하고 가열시켜 용해시킨다. 식힌 후 페놀프탈레인 용액(1→100) 한방울을 가하고 액이 약간의 홍색이 될 때까지 회석한 암모니아수(1→3)을 가한 후 묽은 초산(3→50) 2ml를 가하고 필요하면 여과하고, 여액을 비색관에 옮겨 물을 가하여 50ml로 한다. 별도로 납표준용액(10μg/ml) 1ml를 비색관에 넣고 묽은 초산(3→50) 2ml 및 물을 가하여 50ml로 하여 이를 비교표준용액으로 한다. 양액에 황화나트륨 시액 2방울씩을 가하고 잘 흔들어 5분간 방치한 후 양관을 백색 배경에서 위에서 관측할 때 시험용액의 비교표준용액이 나타내는 색보다 진하여서는 아니된다(1ppm 이하).

제조기준

1. 효소 또는 표백작용이 있는 성분을 사용하여서는 아니된다.

2. 식품위생법 제 5조의 규정에 의하여 화학적 합성품으로 지정된 향료 및 착색료와 다음에 기재된 것 이외의 착색료를 사용하여서는 아니된다.

인단트렌블루—RS

울—그린—BS

퀴놀린엘로우

파텐트블루—V

3. 음이온 계면활성제를 사용할 경우에는 생분해도가 90% 이상이어야 한다.

사용기준

1. 지방산계 세정제는 계면활성제의 농도를 0.5% 이하, 지방산계 이외의 세제는 계면활성제의 농도를 0.1% 이하가 되도록 회석하여 사용하여야 한다.

2. 세정제의 용액에 야채 혹은 과일을 5분 이상 담그어서는 아니된다.

3. 세정제의 용액으로 야채, 과일 혹은 식기를 씻은 후에는 반드시 수용에 적합한 물로 씻어야 한다. 이때 흐르는 물을 사용할 때는 야채 혹은 과일을 30초 이상, 식기류는 5초 이상 씻고 흐르지 않는 물을 사용할 때는 물을 교환하여 2회 이상 씻어야 한다.

부 칙

이 고시는 1985. 11. 26일부터 시행한다.

「식품등의 규격 및 기준」 발간 배부 안내

본회는 최근까지 개정고시된 '86년도판 식품등의 규격 및 기준(국내 식품류의 규격기준 및 일반시험법 수록)을 한정판으로 발행하여 아래와 같이 배부할 계획입니다.

아 래

▲ 배부가격 : 권당 6,000원

▲ 배부예정일 : 1986년 1월 25일 이후

▲ 배부처 : 한국식품공업협회 주소 : 서울·강남구 서초동 1174-4 전화 : 585-5052, 5053

※ 현재 '85년도판 식품위생법 및 위생감시지침, 식품첨가물 공전은 배부중에 있습니다.