

<제 4 회>



調 査 部

나무딸기통조림(Canned Raspberries)에 관한 코덱스 규격¹⁾(법세계적 규격)

1. 정 의

1.1 제품의 정의

나무딸기통조림은 (a) Rubus idaeus L. 또는 Rubus occidentalis L. 과일의 특성과 일치하는 나무딸기 변종으로 흙이 없고, 식물의 이물질들을 제거한 대체로 온전하고 잘 익은 열매로 만든 제품이며, (b) 물이나 적절한 다른 액체 포장매체와 함께 포장된 것이며 (c) 통조림 속에서 밀봉하기 전이나 후에 변질을 막기 위해 적절하게 열처리한 제품이다.

1.2 품 종

나무딸기의 적절한 변종은 모두 사용될 수 있다.

2. 필수조성 및 품질요소

2.1 포장매체

2.1.1 나무딸기통조림은 다음 중 어느 한가지와 함께 포장될 수 있다.

2.1.1.1 물-물이 유일한 포장매체인 경우

2.1.1.2 과일즙스-나무딸기즙스 또는 다른 과일즙스가 유일한 포장매체인 경우

2.1.1.3 물과 과일즙스-물과 나무딸기즙스 또는 물과 다른 한 종류의 과일즙스 또는 물과 둘 이상의 과일즙스가 포장매체로 구성되어 있는 경우

2.1.1.4 혼합과일즙스-나무딸기즙스 포함하여 둘 이상의 과일즙스들이 포장매체로 구성되어 있는 경우

2.1.1.5 당분첨가-위의 2.1.1.1항~2.1.1.4항의 어떤 유형도 다음의 가당성분을 하나 이상 지닐 수 있다. 자당, 전화당 시럽, 포도당, 전조 포도당 시럽, 포도당 시럽.

2.1.2 설탕이 첨가될 때 포장매체의 분류

2.1.2.1 설탕이 나무딸기즙스 또는 다른 과일즙스에 첨가될 때, 액체매체는 15°Brix이상이어야 하며, 다음의 농도에 근거하여 분류된다.

약간 감미된 (과일이름)즙스-15°Brix이상

매우 감미된 (과일이름)즙스-20°Brix이상

2.1.2.2 설탕이 물 또는 물과 나무딸기즙스 또는 물과 과일즙스에 첨가될 때, 액체매체는 다음의 농도에 근거하여 분류된다.

기본시럽농도

묽은 시럽 15°Brix 이상

진한 시럽 20°Brix 이상

2.1.3 기타 포장매체

판매국에서 금지하지 않는 경우 다음의 포장매체가 사용될 수 있다.

약간 단물 }
약간 감미한 물 } 11°Brix 이상 15°Brix 미만
매우 묽은 시럽 }
매우 진한 시럽-26°Brix 이상

2.1.4 감미된 즙스나 시럽의 농도는 시료 평균치로 측정되지만 어떤 통조림도 아래의 최소치보다 더 낮은 Brix를 가져서는 안된다.

2.2 품질기준

2.2.1 빛 갈

인공적으로 채색한 나무딸기통조림을 제외하고 나무딸기는 사용된 품종의 전형적인 특징을 지닌 정

1) 이전의 CAC/RS 60-1972 개정판

상적인 빛깔을 지녀야 한다.

2.2.2 향 미

나무딸기통조림은 제품에 다른 맛이나 향기가 없는 정상적인 맛과 향기를 지녀야 한다.

2.2.3 조 직

나무딸기는 대체로 동일한 조직을 지녀야 하며, 너무 단단하거나 무른 것이어서는 안된다.

2.2.4 결함 및 허용치

나무딸기통조림은 실제로 다음의 기술된 한계치 이상의 결함을 가져서는 안된다.

결함

최대 허용치

(a) 흠이 난 딸기(바람마찰, 곤충, 병 등에 의해 손상된 것 또는 그 모양이나 식용성이 질적으로 손상될 정도로 찌그러진 것)

물기를 뺀 나무 딸기의 10%^m/_m

(b) 으깨진 또는 파손된 딸기(딸기의 50% 이상이 으깨지거나 파손, 분리된 것 또는 본래의 형태가 파손될 정도로 부서진 것)

물기를 뺀 나무 딸기의 25%^m/_m

위의 결함 (a)와 (b)의 총합

물기를 뺀 나무 딸기의 25%^m/_m

(c) 식물성 이물질(평균치에 근거)

(1) 3mm 이상의 줄기 또는 그 부분

물기를 뺀 나무 딸기의 100g당 2개

(2) 잎사귀, 꼭지 또는 그 부분 또는 이와 유사한 기타 무해한 식물의 일부

물기를 뺀 나무 딸기의 100g당 2cm²

2.2.5 “결함 있는 것”의 구분

(2.2.1항에서 2.2.4항까지에서 규정한 적격품질 요구 사항의 하나 또는 그 이상에 부합하지 못하는 통조림은(단, 평균치에 준하는 이물질은 제외) “결함”이 있는 것으로 간주된다.

2.2.6 승 인

다음과 같은 경우에는 대부분이 2.2.5항에서 언급된 적격품질요구에 부응하는 것으로 간주된다.

(a) 평균치에 준하지 않는 요구에 대하여 2.2.5항에서 정의된 “결함 있는 것”의 수가 포장식품에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획 중(1969)(AQL 6.5) 해당 허용치(c)를 초과하지 않을 때 그리고

(b) 시료 평균치에 근거한 요구사항을 준수할 때

3. 식품 첨가물

3.1 색 소

최대사용량

3.1.1 Erythrosine-CI 45430 } 단독으로 또는

3.1.2 Ponceau 4R¹²-CI 16255 } 혼합하여 완제품의 300mg/kg

4. 위 생

4.1 이 규격의 각 규정에서 다루어지는 제품은 국제식품규격위원회에서 권장한 과일 및 야채통조림제품 위생에 관한 국제규범에 따라서 제조되어야 한다.(참조 CAC/RCP 2-1969)

4.2 가능한 한 최대한로 제조관리수칙에 따라 만들어 제품에 불만족스러운 점이 없도록 한다.

4.3 적절한 시료채취방법 및 검사법으로 테스트를 거친 제품

(a) 정상적인 보관 상태에서 발아할 가능성이 있는 미생물을 가지고 있지 않을 것이며,

(b) 건강에 해를 끼칠 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물질이 포함되어 있지 않을 것.

5. 무게 및 용량

5.1 용기의 용적

5.1.1 최소용적

용기는 나무딸기로 잘 채워져야 하며, 제품 용량(포장매체 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이상을 차지해야 한다. 용기의 물 수용량은 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양이다.

5.1.2 “결함있는 것”의 구분

5.1.1항의 최소용량(용기용적의 90%)의 요구를 만족시키지 못하는 용기는 “결함이 있는 것”으로 간주된다.

5.1.3 승 인

5.1.2항에서 정의된 “결함있는 것”의 수가 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획(1969)(AQL 6.5)의 해당 허용치 (d)를 초과하지 않을 때에는 5.1.1항의 요구조건을 만족시키는 것으로 간주된다.(참조 CAC/RM 42-1969)

5.1.4 최소 물기를 뺀 무게

5.1.4.1 상품의 물기를 뺀 무게는 밀봉한 통조림이 최대한로 함유할 수 있는 20°C 증류수의 무게의 37% 이상이어야 한다.

5.1.4.2 최소 물기를 뺀 무게에 대한 요구

1) 일시적으로 인정됨.

를 충족시키는 조건은 개개의 용기가 터무니 없이 부족한 양을 가지고 있지 않을 경우, 모든 검사 대상 용기의 평균 물기를 뺀 무게가 최소 요구량 이상이면 된다.

6. 표 시

포장식품의 표시에 대한 일반기준 1,2,4항 및 6항(코덱스 규격 1-1981 참조)과 함께 다음의 규정이 적용된다.

6.1 식품명

6.1.1 제품명은 “나무딸기”이어야 한다.

6.1.2 붉은 나무딸기가 아닐 경우에는 과일 색깔을 제품명의 일부로서 또는 그 옆에 포함시켜야 한다.

6.1.3 포장매체는 제품명의 일부로서 또는 그 옆에 명시한다.

6.1.3.1 포장매체가 물 또는 물과 나무딸기쥬스, 또는 물과 한 종류 이상의 과일쥬스(물이 주를 이루는)로 구성될 경우, 포장매체는 다음과 같이 명시된다.

“물에 담금” 또는 “물과 함께 포장됨”

6.1.3.2 포장매체가 오직 나무딸기쥬스, 또는 다른 한 종류의 과일쥬스로 이루어질 경우, 포장매체는 다음과 같이 명시된다.

“나무딸기쥬스 함유” 또는 “(과일이름)쥬스 함유”

6.1.3.3 포장매체가 나무딸기쥬스를 포함하여 둘 이상의 과일쥬스로 구성될 경우, 그것은 다음과 같이 명시된다.

“(과일이름)쥬스 함유” 또는 “과일쥬스 함유” 또는 “혼합 과일쥬스함유”

6.1.3.4 설탕이 나무딸기쥬스 또는 다른(과일쥬스에 첨가될 때 포장매체는 다음과 같이 적절하게 명시된다.

“약간 감미된 (과일이름)쥬스” “매우 감미된(과일이름) 쥬스” “약간 감미된 과일쥬스” “매우 감미된 혼합과일쥬스”

6.1.3.5 설탕이 물 또는 물과 한 종류의 과일쥬스(나무딸기쥬스를 포함) 또는 물과 둘 이상의 과일쥬스에 첨가될 때, 포장매체는 다음과 같이 적절하게 명시된다.

“뽕은 시럽” 또는 “진한 시럽” “약간 감미된 물” “약간 감미한 물” “매우 뽕은 시럽” “매우 진한 시럽”

6.1.3.6 포장매체가 물과 나무딸기쥬스 또는 물과 과일쥬스를 함유하고 포장매체의 양으로

50% 또는 그 이상을 구성하는 한 종류 이상의 과일쥬스로 이루어질 경우, 포장매체는 그러한 과일쥬스가 다량으로 함유되어 있음을 암시할 수 있도록 명시되어야 한다.

예를 들면

“나무딸기쥬스와 물” 또는 “(과일이름)쥬스와 물”

6.2 성분표

성분에 대한 모든 목록은 포장식품의 표시에 대한 일반규격 3.2(태항)에 따라 비율이 많은 것부터 차례로 표시에 표시한다.

6.3 실증량

그 제품이 시판되는 국가의 요구에 따라 미터법(국제계량단위), 또는 파운드법 또는 두 계량법을 모두 사용하여 실증량을 표시한다.

6.4 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자 또는 매각인의 이름과 주소를 명시한다.

6.5 원산지

6.5.1 제품의 원산지는 만일 그것을 기입하지 않을 때 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에 기입한다.

6.5.2 제품이 제 2국에서 가공되어 그 제품의 성질을 바꾸는 경우, 그 가공을 행하는 국가가 표지상에 원산지로 간주된다.

7. 분석 및 시료채취 방법

7.1 시료채취방법

시료채취는 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획에 따른다.(1969)(AQL-6.5)(CAC/RM 42-1969 참조)

7.2 물기를 뺀 무게측정

FAO/WHO의 국제식품규격방법(가공과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, CAC/RM 36-1970. 물기를 뺀 무게측정—방법 I)에 따른다. 결과는 밀봉한 용기가 최대로 함유할 수 있는 20°C 증류수의 양을 근거로 측정하여 %m/m로 나타낸다.

7.3 시럽측정(굴절계 방법)

AOAC(1970)방법에 따른다.(AOAC의 공식분석법 1970. 31·011 : (고형분) 굴절계(4)를 사용 공식적, 최종조치(그리고 47·015와 47·012))

그 결과는 불용성 고형분, 산도 또는 전화당은 그대로 두고 온도만을 20°C 정도로 조정하여 자당의 %m/m(“Brix도”)로 표시한다.

7.4 통조림의 물 수용량 측정

FAO/WHO 국제식품규격방법(가공과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, 제 2판, 통조림의 물 수용량 측정-CAC/RM 46-1972)에 따른다.

결과는 통조림이 최대로 함유할 수 있는 20°C 증류수의 부피로 나타낸다.

배 통조림(Canned Pears)에 관한 코덱스 규격¹⁾(법세계적 규격)

1. 정 의

1.1 제품의 정의

배 통조림은 (a) *Pyrus Communis* 또는 *Pyrus Sinensis* 과일의 특성을 가진 상업용으로 통조림할 수 있는 변종의 잘 익은 배의 껍질과 줄기를 제거하고(줄기를 벨 필요가 없는 경우와 반절형에서 껍질을 벗길 필요가 없는 경우 씨를 벨 필요없는 경우를 제외), 씨를 뺀 후 만든 제품이며 (b) 물이나 다른 적절한 액체 포장 매체와 함께 그리고 필요에 따라 조미료나 향미료와 함께 포장될 수 있는 제품이며 (c) 통조림속에 밀봉하기 전이나 후에 변질을 막기 위해 적절히 열처리한 제품이다.

1.2 품 종

재배종 배의 적합한 변종은 모두 사용될 수 있다.

1.3 유 형

1.3.1 전체(Whole)—씨나 껍질이 제거되었거나 혹은 그대로 있는 것.

1.3.2 반절(Halves)—줄기와 씨가 제거되고, 껍질은 제거되었거나 그대로 있는 것. 그리고 대략 2등분한 것.

1.3.3 1/4도(Quarters)—껍질을 제거하고 대략 4등분한 것.

1.3.4 저민것(Sliced)—껍질을 제거하고 썰기 형태로 자른 것.

1.3.5 주사위형(Diced)—껍질을 제거하고 정육 면체와 같은 모양으로 자른 것.

1.3.6 조각 또는 불규칙한 조각(Pieces or Irregular Pieces)—껍질을 제거하고 불규칙한 모양과 크기로 자른 것.

2. 필수조성 및 품질요소

2.1 포장 매체

2.1.1 배 통조림은 다음 중 어느 한 가지와 함

께 포장될 수 있다.

2.1.1.1 물—그 속에 물이 유일한 포장매체인 경우

2.1.1.2 과일쥬스—배 쥬스 또는 다른 과일 쥬스가 유일한 포장매체인 경우

2.1.1.3 물과 과일쥬스—물과 배 쥬스 또는 물과 다른 한 종류의 과일쥬스 또는 물과 둘 사이의 과일쥬스가 포장 매체로 혼합되어 있는 경우

2.1.1.4 혼합 과일쥬스—배를 포함하여 둘 이상의 과일쥬스가 포장 매체로 혼합되어 있는 경우

2.1.1.5 당분 첨가—위의 2.1.1.1~2.1.1.4 항의 어떤 유형도 다음의 가당성분을 하나 이상 지닐 수 있다. 자당, 전화당 시럽, 포도당, 건조 포도당 시럽, 포도당 시럽.

2.1.2 설탕이 첨가될 때 포장 매체의 분류

2.1.2.1 설탕이 배 쥬스 또는 다른 과일 쥬스에 첨가될 때, 포장매체는 14° Brix 이상이어야 하며, 다음의 농도에 근거하여 분류된다.

약간 감미된(과일외름) 쥬스—14° Brix 이상

매우 감미된(과일외름) 쥬스—18° Brix 이상

2.1.2.2 설탕이 물 또는 물과 배 쥬스 또는 물과 과일쥬스에 첨가될 때, 액체 매체는 다음의 농도에 근거하여 분류된다.

기본 시럽 농도

맑은 시럽 — 14° Brix 이상

진한 시럽 — 18° Brix 이상

2.1.3 기타 포장매체

판매국에서 금지하지 않는 경우, 다음의 포장 매체가 사용될 수 있다.

약간 단 물

약간 감미된 물

매우 맑은 시럽

10° Brix 이상 14° Brix 미만

매우 진한 시럽.....22° Brix 이상

2.1.4 배 쥬스나 시럽의 농도는 시료 평균치로 측정되지만 어떤 통조림도 아래의 최소치보다 더 낮은 Brix를 가져서는 안된다.

2.2 허용된 기타 재료

조미료, 조리유, 박하: 산미료 또는 향미 증진제로 첨가되는 레몬 쥬스(착즙액 또는 농축액)

2.3 품질 기준

2.3.1 빛깔

인공적으로 채색된 통조림 배를 제외하고, 배는 사용된 품종의 전형적인 특성을 지닌 정상적인 빛깔을 지녀야 하며, 연한 분홍색으로 변질된 것은 결

1) 이전의 CAC/RS 61-1972 개정판)

함으로 간주되지 않는다.

허용된 기타 재료를 포함하는 통조림 배는 사용된 각 성분에 비정상적인 변색부분이 전혀 없을 때 특징적인 빛깔을 띠는 것으로 간주된다.

2.3.2 향미

배 통조림은 제품과 다른 맛과 향기가 없는 정상적인 맛과 향기를 지녀야 한다. 특수 성분이 첨가된 배 통조림은 배와 사용된 다른 물질의 맛을 복합한 특색있는 맛을 지닌다.

2.3.3 조직

배는 부드럽게 변할 수 있지만 너무 무르거나 딱딱하지 않아야 한다.

2.3.4 크기의 동일성

전체, 반절, 1/4도—크기가 거의 동일한 단위들을 계산하여 95%내에서 가장 큰 단위의 무게가 가장 작은 단위의 2배 이하이어야 하며, 그러나 전체가 20단위 미만일 경우 한 단위는 무시될 수 있다.

한 단위가 용기내에서 부서졌을 경우 부서진 조각은 적절한 유형의 한 단위에 가깝게 다시 모은다.

2.3.5 결함 및 허용치

제품은 무해한 식물의 이물질, 껍질(껍질을 제거한 유형에서), 흙이 난 부위, 그리고 파손된 부위 등의 결함들이 전혀 없어야 한다.

어떤 일반적인 결함들은 다음의 한계치를 넘어서는 안된다.

결합

(a) 흙이 나고 마모된 부위들(전체 색깔과 뚜렷이 대조되며 과육을 관통할 정도의 변색과 얼룩이 있는 흙난 부분들. 물리적 힘 또는 다른 수단으로 깊은 구멍이 난 그리고 뚜렷이 모양을 해칠 정도로 마모된 부위들. 깎여진 부위들은 전체, 반절 및 1/4도의 유형에서만 결함으로 간주된다)

최대 허용치

(i) 단위수로 총 30% : 또는 그 개수가 10개 미만일 때 통조림 당 3개 : 단, 시료 평균치가 30% 이하인 경우—그러나 다음에 한정됨—
(ii) 손상된 개수가 20%일 경우 : 또는 그 개수가 10개 미만인 경우 통조림 당 2개 : 단, 손상 부분의 시료 평균치가 20% 이하인 경우

(b) 파손된 것.....(전체, 반절 및 1/4도의 유형에서만 둘 이상으로 분리된 한 단위는 통조림 속의 하나의 평균 단위의 대략적인 크기와 모양으로 재조립이 가능할 때 한 단위로 간주된다)

(c) 속물질(평균)(“속을 제거하지 않은 전체”의 유형에서서는 제외)

(붙어있든지 분리되어 있든지 혹은 씨를 포함하든지 않든지 여부를 막론하고 속물질의 조각들로 구성된다. 결합허용치를 계산할 때에는 표본속의 모든 씨조각들을 응집하여 대략 반개의 속의 크기를 형성하는 조각의 무리를 한 단위로 계산한다)

(d) 껍질(평균)(“껍질을 제거하지 않은” 유형에서는 제외)

(과육에 붙어 있거나 통조림속에 분리된 채로 포함된 껍질)

(e) 무해한 식물 이물질
(i) 줄기 또는 대

단위수로 20% : 또는 그 개수가 10개 미만일 경우 통조림 당 2개 : 단, 시료평균치가 10% 이하인 경우 전체 내용량의 kg당 3개

전체 내용량의 kg당 응집부위 10cm² (10평방 cm)

(줄기가 일반적으로 제거되는 유형에서)

전체 내용량의 3kg당 1개

(ii) 잎사귀

(또는 이와 유사한 식물의 일부)
(f) 씨(평균).....(“씨를 제거하지 않은 전체”의 유형에서서는 제외)

전체 내용량의 kg당 8개

(한개의 씨(배의 씨) 또는 속물질로 포함시키지 않은 씨 한개의 크기와 상응하는 씨 조각들)

2.3.6 “결함 있는 것”의 구분

2.3.1항에서 2.3.5항까지에 나타나는 적격품질 요구사항의 하나 또는 그 이상에 부합하지 못하는 통조림은(단, 평균치에 준하는 이물질은 제외) “결함이 있는 것”으로 간주된다.

2.3.7 승인

다음과 같은 경우에는 대부분이 2.3.6항에서 언

급된 적격품질 요구사항에 부응하는 것으로 간주된다.

(a) 평균치에 준하지 않는 요구에 대하여 2.3.6항에서 정의된 “결함 있는 것”의 수가 포장식품에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획중(1969) (AQL-6.5)(CAC/RM 42-1969 참조) 해당 허용치 (c)를 초과하지 않을 때 그리고

(b) 시료 평균치에 근거한 2.3.5항의 요구사항을 준수할 때.

3. 식품 첨가물

3.1 산미료

- 3.1.1 구연산
- 3.1.2 사과산
- 3.1.3 L-주석산
- 3.1.4 젓 산

최대 사용량

GMP에 의해
제한

3.2 색소(특수 포장속에만 허용됨)

- 3.2.1 식용 적색 2호(아마란트) CI 161851¹⁾
- 3.2.2 식용 적색 3호(에리트로신) CI 45430
- 3.2.3 Fast Green FCF CI 42053
- 3.2.4 Ponceau 4R CI 16255
- 3.2.5 Tartrazine(타아타라진) CI 19140

단독으로 또는 혼합하여 완제품의 200 mg/kg

단독으로 또는 혼합하여 완제품의 200 mg/kg

3.3 천연향미와 특성물질로 알려진 합성물질²⁾ GMP에 의해 제한

4. 오염물질

주석, 최대 허용치...Sn으로 계산하여 250mg/kg²⁾

5. 위 생

5.1 이 규격에서 다루어지는 제품은 국제식품규격위원회가 권장하는 통조림 과일 및 야채제품의 위생에 대한 국제 규범에 따라 제조되어야 한다. (CAC/RCP 2-1969 참조)

5.2 가능한 한 최대로 제조관리수칙을 거쳐 제품에 불만요소가 없도록 한다.

5.3 적절한 시료채취방법 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은

(a) 정상적인 보관상태에서 발아할 여지가 있는 미생물을 가지고 있지 않을 것이며,

(b) 건강에 해를 끼칠 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물이 포함되어 있지 않아야 한다.

6. 무게 및 용량

6.1 용기의 용적

6.1.1 최소 용적

용기는 과일로 잘 채워져야 하며 제품용량(포장매체 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이상을 차지해야 한다. 용기의 물 수용량은 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양이다.

6.1.1.1 “결함 있는 것”의 구분

6.1.1항의 최소용량(용기 용적의 90%)의 요구를 만족시키지 못하는 용기는 “결함 있는 것”으로 간주된다.

6.1.1.2 승인

6.1.1.1항에서 정의된 “결함 있는 것”의 수가 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획(1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)의 최대 허용치(c)를 초과하지 않을 때에는 6.1.1항의 요구조건을 만족시키는 것으로 간주된다.

6.1.2 최소 물기를 뺀 무게

6.1.2.1 제품의 물기를 뺀 무게는 밀봉한 통조림이 함유할 수 있는 20°C 증류수의 무게에 근거하여 측정하였을 때, 다음의 한계치 이상이어야 한다.

전체형50%
반절, 1/4도, 저민것, 조각형53%
주사위형60%

6.1.2.2 최소 무게를 뺀 무게에 대한 요구를 만족시키는 조건은 개개의 용기가 터무니없이 부족한 양을 가지고 있지 않을 경우, 모든 검사 대상용기의 평균 물기를 뺀 무게가 최소요구량 이상이면 된다.

7. 표 시

포장 식품의 표시에 대한 일반기준 1,2,4항 및 6항(코덱스 규격 1-1981 참조)과 함께 다음의 특별규정이 적용된다.

7.1 식품명

7.1.1 제품명은 “배”이다.

7.1.2 그 유형은 제품명의 일부로서 또는 그 옆에 명시한다.

“전체형”(껍질을 제거하고 씨는 제거하지 않을 경우): 그리고 덧붙여서 “줄기를 떼어 버린” 또는 “줄기를 떼지 않은”이라고 적절하게 명시한다.

“껍질을 제거하지 않은 전체”(껍질과 씨를 제거

1) 일시적으로 승인됨.

2) 재고되어질 임시적 제한 한계치이다.

하지 않은 경우): 그리고 덧붙여서 줄기를 떼어버린 또는 “줄기를 떼지 않은”이라고 적절하게 명시한다.

“씨를 제거한 전체”(씨와 껍질을 모두 제거한 경우)

“껍질을 제거하지 않고 씨를 제거한 전체”(껍질을 제거하지 않고 씨만 제거한 경우)

“반질”(껍질을 제거한 경우)

“껍질을 제거하지 않은 반질”(껍질을 제거하지 않은 경우)

“1/4도” 또는 “1/4로 자른 것”

“저민 것” 또는 “자른 것”

“주사위형” 또는 “네모나게 자른 것” 또는 “정육면체”

“조각” 또는 “부정형 조각들”

7.1.3 포장 매체는 제품명의 일부로서 또는 그 옆에 명시한다.

7.1.3.1 포장 매체는 물 또는 물과 배 주스 또는 물과 하나 이상의 과일 주스(물이 주성분)들로 구성되어 있을 때 다음과 같이 명시한다.

“물과 함께” 또는 “물과 함께 포장된”

7.1.3.2 포장 매체가 배 주스 또는 다른 한 종류의 과일 주스로만 구성되어 있을 때 다음과 같이 명시한다.

“배 주스” 또는 “(과일이름)주스 함유”

7.1.3.3 포장매체가 함유된 배 주스를 포함하여 둘 이상의 과일주스로 구성되어 있을 때 다음과 같이 명시한다.

“(과일의 이름) 주스 함유” 또는

“과일 주스 함유” 또는

“혼합 과일 주스 함유”

7.1.3.4 설탕이 배 주스나 다른 과일 주스에 첨가될 때, 포장 매체는 다음과 같이 명시된다.

“약간 감미된(과일의 이름) 주스” 또는

“매우 감미된(과일의 이름) 주스” 또는

“약간 감미된 과일 주스” 또는

“매우 감미된 혼합 과일 주스”

7.1.3.5 설탕이 물 또는 한 종류의 과일 주스(배 주스 포함) 또는 물과 둘 이상의 과일주스에 첨가될 때, 포장 매체는 다음과 같이 명시된다.

“뽕은 시럽” 또는 “진한 시럽” 또는

“약간 단 물” 또는

“약간 감미된 물” 또는

“매우 뽕은 시럽” 또는 “매우 진한 시럽”

7.1.3.6 포장매체가 물과 배 주스 또는 물과 한 종류 이상의 과일 주스로 이루어질 때, 과일 주스가 포장매체 전체의 50% 이상을 차지할 경우, 그러한 과일 주스가 다량 함유됨을 암시할 수 있도록 명시한다.

예를 들면

“배 주스와 물” 또는 “(과일이름) 주스와 물”

7.1.4 배가 인공적으로 채색된 경우, 제품명의 일부로서 또는 그 옆에 그 사실을 명시하여야 한다.

예를 들면 “배—녹색으로 채색된”

7.1.5 제품명의 일부로서 또는 그 옆에 그 제품의 특징을 이루는 첨가 향미료를 명시한다.

예를 들면

“—×—함유(첨가)”

7.2 성분표

포장식품의 표시에 관한 일반기준 3.2(c)항에 따라 비율이 높은 것부터 차례로 표시된 완전한 성분표를 기입한다.

7.3 실증량

그 제품이 시판되는 국가의 요구에 따라 미터법(국제계량단위) 또는 파운드법 또는 두 계량법을 모두 사용하여 실증량을 표시한다.

7.4 이름과 주스

제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자 또는 매각인의 이름과 주스를 명시한다.

7.5 원산지

7.5.1 그 상품의 원산지는 그것을 생략할 때, 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에 명시한다.

7.5.2 제품의 성질을 바꾸는 제 2국에서 그 제품을 가공 처리할 때 가공을 행하는 국가가 표시상에 원산지로 간주된다.

7.6 기타 명시

7.6.1 제품명에는 변종이나 “디저트”형 등이 명시될 수 있다.

8. 분석 및 시료채취 방법

8.1 시료채취 방법

시료채취는 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획에 따른다.(1969)(AQL-6.5)(CAC/RM 42-1969 참조)

8.2 물기를 뺀 무게 측정

FAO/WHO의 국제식품규격 방법(가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, CAC/RM 36-1970, 물기를 뺀 무게 측정—방법 I)에 따른다.

그 결과는 밀봉한 용기가 최대로 함유할 수 있는 20°C 증류수의 양을 근거로 측정하여 %m/m로 나타낸다.

8.3 시럽 측정(굴절계 방법)

AOAC(1970) 방법에 따른다. (AOAC의 공식분석 방법 1970, 31.011 : (고형분) 굴절계 (4)를 사용. 공식적, 최종조치(그리고 47.015와 47.012)

그 결과는 불용성 고형분, 산도 또는 전화당은 그대로 두고 온도만을 20°C 정도로 조정하여 자당의 %m/m("Brix"도)로 표시

8.4 통조림 수용량의 측정

FAO/WHO 국제식품규격 방법(가공 과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, 제2집 통조림 물 수용량의 측정—CAC/RM 46-1972)에 따른다.

그 결과는 통조림이 최대로 함유할 수 있는 20°C 증류수의 부피로 나타낸다.

딸기 통조림에 대한 코덱스 규격¹⁾

(법제계적 규격)

1. 정 의

1.1 제품의 정의

딸기 통조림은 (a) 온전하고 깨끗하며 흠이 없고 적당히 익은 것으로서 꼭지와 줄기를 포함한 식물의 이물질이 제거된 Genus *Fragaria*의 특성을 지니는 딸기 품종(재배종)으로 만든 제품이며,

(b) 물이나 다른 적절한 액체 포장매체와 함께 포장된 제품이고,

(c) 통조림속에 밀봉하기 전이나 후에 변질을 막기 위해 적절하게 열처리된 제품이다.

1.2 품 종

딸기 통조림은 재배딸기의 적절한 품종(재배종)으로 만들어진다.

2. 품 종

2.1 포장매체

2.1.1 딸기통조림은 다음중 어느 한가지로 포장된다.

2.1.1.1 물 : 물이 유일한 포장매체인 경우

2.1.1.2 과일쥬스 : 딸기쥬스 또는 다른 어떤 과일쥬스가 유일한 포장매체인 경우

2.1.1.3 물과 과일쥬스 : 물과 딸기쥬스 또

는 물과 다른 어떤 한 종류의 과일쥬스 또는 물과 두 종류 이상의 과일쥬스가 포장매체로 합성된 경우

2.1.1.4 혼합 과일쥬스 : 딸기를 포함하여 두 종류 이상의 과일 쥬스가 포장매체로 합성된 경우

2.1.1.5 당분 첨가 : 위의 2.1.1.1~2.1.1.4 항속의 포장매체는 다음중 하나 이상의 가당성분을 지닐 수 있다. 자당, 전화당 시럽, 포도당, 건조 포도당 시럽, 포도당 시럽

2.1.2 설탕이 첨가될 경우 포장매체의 구분 :

2.1.2.1 딸기쥬스 또는 다른 과일쥬스에 당분이 첨가될 경우, 포장매체는 14° Brix 이상이어야 하며, 다음과 같은 농도를 근거로 구분된다.

저가당(과일 이름) 쥬스—14°Brix 이상

고가당(과일 이름) 쥬스—18°Brix 이상

2.1.2.2 물 또는 물과 딸기쥬스 또는 물과 과일쥬스에 당분이 첨가될 경우, 포장매체는 다음과 같은 농도를 근거로 구분된다.

맑은 시럽—14° Brix 이상

진한 시럽—18° Brix 이상

2.1.3 기타 포장매체

판매국에서 금지하지 않을 때, 다음의 포장매체가 사용될 수 있다.

약간 단 물

약간 감미된 물

매우 묽은 시럽

매우 진한 시럽

10° Brix이상 14° Brix이하

22° Brix 이상

2.1.4 감미된 쥬스 또는 시럽의 농도는 시료 평균에 근거하여 측정된다. 그러나 어떤 통조림도 다음 최소치보다 더 낮은 Brix가를 지닐 수 없다.

2.2 품질 기준

2.2.1 빛깔

인공적으로 채색된 딸기 통조림을 제외하고, 딸기의 빛깔은 정상적인 특성을 지녀야 하며 사용된 품질의 전형적인 특성을 지닌 것이어야 한다.

2.2.2 향 미

딸기 통조림은 그 제품과 다른 맛이나 향기가 없는 정상적인 맛과 향기를 지녀야 한다.

2.2.3 조 직

딸기는 대체로 일정한 조직을 지녀야 하며, 너무 딱딱하거나 너무 무른 것이어서는 안된다.

2.2.4 결함 및 허용치

딸기 통조림의 일반적인 결함들은 다음의 한계치를 초과해서는 안된다.

1) 이전 CAC/RS 62-1972의 개정판

<u>결 함</u>	<u>최대허용치</u>
(a) 꼭지의 전체 또는 부분이 달린 딸기	개수로 15%
(a a) 위의 허용치내에 꼭지 전체가 달린 딸기	" 5%
(b) 흠이 난 딸기(품팡이에 의한 얼룩 반점들이나 지름 5mm 이상의 새가 쪼은 구멍을 가진 딸기 및 찌그러진 딸기로 구성)	" 15%
(c) 깨진 딸기(주요부분이 깨지거나 완전히 분해된 경우)	" 20%
위의 모든 결점들의 총합(a)	" 30%
(a a) (b)와 (c)	
(d) 식물성 이물질(평균치에 근거)	

(i) 길이 3mm이상의 줄기 또는 그 조각들 물기를 뺀 딸기의 100g당 1개

(ii) 잎사귀 떨어진 꼭지 또는 그 부분들 또는 기타 그와 유사한 무해 식물의 일부 물기를 뺀 딸기의 100g당 1평방cm

2.2.5 무기불순물
총 함량의 300mg/kg이하

2.2.6 "결함 있는 것"의 구분

2.2.1~2.2.4항에 기술된 적격 품질요구사항의 하나 또는 그 이상에 부합하지 못하는 통조림은(평균치에 준하는 식물성 이물질은 제외) "결함이 있는 것"으로 간주된다.

2.2.7 승 인

다음과 같은 경우에는 대부분이 2.2.6항에서 언급된 적격 품질 요구에 부응하는 것으로 간주된다.

(a) 평균치에 준하지 않는 요구에 대해 2.2.6항에서 정의된 "결함"의 수가 포장식품에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획의 해당 허용치(c)를 초과하지 않을 때, (1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조) 그리고

(b) 시료 평균치에 근거한 요구사항을 준수할 때,

3. 식품 첨가물

최대 사용량

3.1 산미료

- 3.1.1 구연산
- 3.1.2 젖산
- 3.1.3 사과산
- 3.1.4 L-주석산

} GMP에 의해 제한됨

3.2 색 소

- 3.2.1 에리트로신
—CI 45430
- 3.2.2 Ponceau
(신홍) 4R—CI 16255

} 단독 또는 혼합하여 완제품의 300mg/kg

3.3 고형제

- 3.3.1 염화칼슘
- 3.3.2 글루콘산칼슘
- 3.3.3 젖산칼슘

} 총 칼슘으로 완제품의 350mg/kg

4. 오염물질

최 대 량

주 석 Sn으로 250mg/kg¹⁾

5. 위 생

5.1 이 규격의 각 규정에서 다루어지는 제품은 국제식품규격위원회에 의해 권장된 과일 및 야채통조림 제품 위생에 관한 국제규범에 따라서 제조되어야 한다. (CAC/RCP 2-1969 참조)

5.2 가능한 한 최대한으로 제조관리수칙에 따라 만들어 제품에 불만족스러운 점이 없도록 한다.

5.3 적절한 시료채취방법 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은

(a) 정상적인 보관상태에서 발아할 가능성이 있는 미생물을 가지고 있지 않을 것이며,

(b) 건강에 해를 끼칠 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물질이 포함되어 있지 않을 것.

6. 무게 및 용량

6.1 용기의 용적

6.1.1 최소 용적

용기는 딸기로 잘 채워져야 하며, 제품용량(포장매체 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이상을 차지해야 한다. 용기의 물 수용량은 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양이다.

6.1.2 "결함 있는 것"의 구분

6.1.1항의 최소 용량(용기용적의 90%)의 요구를 만족시키지 못하는 용기는 "결함이 있는 것"으로 간주된다.

6.1.3 승 인

6.1.2항에서 정의된 "결함"의 수가 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획(1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)의 해당 허용치(c)를 초과하지 않을 때에는 6.1.1항의 요구조건을 만족시키는 것으로 간주된다.

6.1.4 최소 물기를 뺀 무게

1) 재고되어야 할 임시제한치

6.1.4.1 제품의 물기를 뺀 무게는 밀봉한 용기가 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 무게의 35%를 미달해서는 안된다.

6.1.4.2 최소 물기를 뺀 무게에 대한 요구를 만족시키는 조건은 개개의 용기가 터무니없이 부족한 양을 가지고 있지 않을 경우, 모든 검사 대상 용기의 평균 물기를 뺀 무게가 최소요구량 이상이면 된다.

7. 표 시

포장식품의 표시에 대한 일반기준 1, 2, 4항 및 6항(코덱스 규격 1-1981 참조)과 함께 특별 규정이 적용된다.

7.1 식품명

7.1.1 제품명은 “딸기”라고 한다.

7.1.2 포장매체는 제품명의 일부로서 또는 그 옆에 명시한다.

7.1.2.1 포장매체가 물, 또는 물과 딸기주스 또는 물과 물이 주성분인 한 종류이상의 과일주스로 구성되어 있을 때, 다음과 같이 명시한다.

“물에 담금” 또는 “물로 포장된”

7.1.2.2 포장매체가 딸기주스로만 구성되거나 다른 단일 주스로 구성되어 있을 때 다음과 같이 명시한다.

“딸기주스 함유” 또는 “(과일이름) 주스 함유”

7.1.2.3 포장매체가 딸기주스를 포함하여 둘 이상의 과일주스로 구성된 경우, 다음과 같이 명시한다.

“(과일이름) 주스 함유” 또는

“과일주스 함유” 또는

“혼합 과일주스 함유”

7.1.2.4 딸기주스 또는 다른 과일주스에 당분이 첨가될 경우, 포장매체는 다음과 같이 명시한다.

“저가당(과일이름) 주스” 또는

“고가당(과일이름) 주스” 또는

“저가당 과일주스” 또는

“고가당 혼합 과일주스”

7.1.2.5 물 또는 물과 단일 주스(딸기주스 포함) 또는 물과 둘 이상의 과일주스 성분에 당분이 첨가될 경우, 포장매체는 다음과 같이 명시한다.

“맑은 시럽” 또는 “진한 시럽” 또는

“약간 단물” 또는 “약간 감미된 물” 또는

“매우 맑은 시럽” 또는 “매우 진한 시럽”

7.1.2.6 포장매체에 물과 딸기주스 또는 물

과 한 종류 이상의 과일주스가 포함될 경우 과일주스가 포장매체 전체의 50% 이상을 차지하고 있다면 포장매체는 그런 과일주스가 다량 함유됨을 암시할 수 있도록 명시한다.

예를 들면

“딸기주스와 물” 또는 “(과일이름) 주스와 물”

7.2 성분표

성분표는 포장식품의 표시에 관한 일반기준 3.2(C)항에 따라 고비를 순으로 표지에 기입하되 단, 수분은 기입할 필요가 없다.

7.3 실증량

그 제품이 시판되는 국가의 요구에 따라 미터법(국제계량단위) 또는 파운드법 또는 두 계량법을 모두 사용하여 증량을 표시한다.

7.4 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자 또는 매각인의 이름과 주소를 명시한다.

7.5 원산지

7.5.1 그 상품의 원산지는 그것을 생략할 때 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에 명시한다.

7.5.2 제품이 제 2국에서 가공되어 그 제품의 성질을 바꾸는 경우 그 가공을 행하는 국가가 표지에 원산지로 간주된다.

8. 분석 및 시료채취 방법

8.1 시료채취 방법

시료채취는 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획에 따른다. (1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)

8.2 물기를 뺀 무게 측정

FAO/WHO 국제식품규격 방법(가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, CAC/RM 37-1970, 물기를 뺀 무게 측정—방법 I)에 따른다.

그 결과는 밀봉한 용기가 최대로 함유할 수 있는 20°C 증류수의 양을 근거로 측정하여 %m/m로 나타낸다.

8.3 시럽 측정(굴절계 방법)

AOAC(1970) 방법에 따른다. (AOAC 공식 분석법, 1970, 31.011 : (고형분) 굴절계(4)에 의함. 최종 공식적 조치(그리고 47.015와 47.012)

그 결과는 불용성 고형분과 산도 또는 전화당은 그대로 두고 온도만 20°C 정도로 조절하여 자당의 %m/m으로 나타낸다.

8.4 무기불순물의 측정

FAO/WHO 국제식품규격 방법에 따른다. (가공 과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법—제 2 집, CAC/RM 49-1972, 무기 불순물(모래) 측정)

그 결과는 총 내용량의 mg/kg으로 나타낸다.

8.5 칼슘의 측정

FAO/WHO 국제식품규격 방법에 따른다. (가공 과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법—CAC/RM 38-1970, 야채 통조림속의 칼슘 측정)

그 결과는 완제품속의 총 칼슘양을 mg/kg으로 표시한다.

8.6 통조림속의 물 수용량의 측정

FAO/WHO 국제식품규격 방법에 따른다. (가공 과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법—제 2 집—CAC/RM 46-1972, 통조림의 물 수용량 측정)

그 결과는 통조림이 최대로 함유할 수 있는 증류수의 부피로 나타낸다.

식탁용 올리브(Table Olives)에 관한 코덱스 규격¹⁾(범세계적 규격)

이 규격은 국제올리브유협회(IOOC)와 공동으로 제정한 것이다.

이 규격에서는 식탁용 올리브유에 관한 최소 요건에 대해 기술되고 있다. 이 규격 8항에는 등급을 구분하는 것을 허용하고 있다. 이와 관련하여 국제식품규격위원회는 10차 회기에서 이 규격의 부록 III에 다시 소개되는 것으로 규격의 일부는 아니지만 식탁용 올리브에 관한 국제올리브유협회가 제정한 규격의 고도로 정선된 부분만을 이 출판물 속에 포함시키기로 합의했다.

IOOC규격의 고도로 정선된 부분들은 코덱스 규격의 규정들의 영향을 받지 않는다.

1. 범위

이 규격은 적절하게 처리 또는 가공하여 식탁용 올리브로 직접 사용될 수 있도록 만들어지는 재배종 올리브나무(*Olea europaea sativa* Goffg, Link)의 과일에 적용된다. 또한 이 규격은 소비사용 용기 크기로 재포장할 수 있는 큰 부피 포장제품에도 적용된다.

1) 전 CAC/RS 66-1974 개정판

2. 정의

2.1 제품의 정의

식탁용 올리브는 재배종 올리브 나무(*Olea europaea sativa*, Hoffg, Link)의 흠없고, 깨끗하며, 잘 익은 과일로 만든 제품이며, 제품의 품질과 보존을 보장할 수 있을 정도로 적절하게 가공된 제품이며, 그리고 적절한 포장매체와 기타 재료들이 첨가되거나 첨가되지 않은 채 포장된 제품이다.

2.2 제품의 명칭

2.2.1 교역형(Trade Types)

식탁용 올리브는 수확한 과일의 완숙 정도와 가공처리 정도 등을 고려하여 아래에 기술되는 교역형에 따라 분류된다.

(a) 소금에 절인 녹색 올리브

(i) 처리된¹⁾ 녹색 올리브

(ii) 처리되지 않은 녹색 올리브

(b) 소금에 절인 변색시킨 올리브("tournantes", Green-ripe)

(i) 처리된 변색시킨 올리브

(ii) 처리되지 않은 변색시킨 올리브²⁾

(c) 소금에 절인 흑색 올리브

(i) 처리된 흑색 올리브

(ii) 처리되지 않은 흑색 올리브

(iii) 자연 수축된 흑색 올리브

(d) 건조염에 절인 흑색 올리브

(i) 건조염에 절인 처리된 흑색 올리브

(ii) 건조염에 절인 처리되지 않은 흑색 올리브

(iii) 건조염에 절인 자연 수축된 흑색 올리브

(iv) 건조염에 절인 구멍이 뚫린 흑색 올리브

(e) 기타 교역형

(i) 짓이겨진 올리브¹⁾

(ii) 처리되어 짚개 올리브

(iii) 처리되지 않고 짚개 올리브

(iv) 산화로 검어진 처리된 올리브²⁾

1) 식품 제조에 적합한 품질을 알칼리액으로 처리하여 쓴맛을 제거하는 것을 말한다.

2) 어떤 지역에서는 이러한 변색시킨 올리브가 "rougeottes" 또는 "황금색" 올리브로 알려지고 판매되기도 한다.

1) 의도적으로 짓이긴 것.

2) "캘리포니아산 라이프 올리브"라고 일반적으로 알려진, 캘리포니아에서 포장되는 유형

(v) 특제품

2.2.1.1 교역형의 설명

교역형에 관한 보다 상세한 설명은 이 규격의 부록 I에 추가되어 있다.

2.2.2 유형

교역형에 적합한 올리브의 유형은 다음과 같다.

(a) 전체형(whole): 천연의 모양을 지니고 씨가 제거되지 않은 올리브

(i) 줄기를 뺀 것.

(ii) 줄기가 붙어 있는 것

(b) 씨를 뺀 전체형(Whole stoned): 기본적인 천연의 모양을 지니며 씨가 제거된 올리브

(c) 속을 채운 전체형(Whole stuffed): 씨를 뺀 온전한 올리브로서 하나 이상의 적절한 식품으로 채워진 것.

가령, 피망, 양파, 아몬드, 셀러리, 멸치류, 올리브 등과 같은 것으로 속을 채운 것.

(d) 반절형(Halved): 씨를 뺀 전체 또는 속을 채운 올리브를 과실의 주축을 따라 또는 수직으로 대략 두 개의 동일한 크기로 자른 것.

(e) 1/4도(Quartered): 씨를 뺀 전체 올리브를 과실의 주축을 따라 수직으로 대략 동일한 4개의 부분으로 자른 것.

(f) 저민것(Sliced): 씨를 뺀 전체 또는 속을 채운 올리브를 동일한 두께로 평행하게 자른 것.

(g) 토막낸 것(Chopped or Minced): 씨를 뺀 올리브를 불규칙한 모양과 크기의 작은 조각들로 자른 것.

(h) 파손된 것(Broken): 씨를 빼거나 속을 채우는 동안 우연히 파손된 올리브

2.2.3 크기 분류

식탁용 올리브는 크기로 등급을 구분할 수도, 하지 않을 수도 있다. 만일, 크기로 등급을 구분하여 그것이 전체형(씨를 뺀 것, 빼지 않은 것)과 반절형에 속한다면, 그것들은 단일의 위탁판매범위내의 하나의 롯트 또는 동일한 롯트로 하나 또는 같은 용기내에서 실제로 모양과 크기가 동일해야 한다.

그러나 국내법이 그러한 관행을 금지하지 않는 지역에서는 8.1.2항에 따라 둘 이상의 비슷한 크기 분류는 표지에 적절히 명시하여 같은 용기 속에 포장될 수 있다.

(a) 전체형의 경우(씨를 제거하지 않은 것)

올리브 크기의 등급을 구분할 경우, 1kg 또는 100g당 과일수에 따라 등급이 매겨진다. 크기는 일

정한 범위를 기준으로 분리한 두개의 전체형의 수에 의해 그리고 각 나라가 채택한 무게 단위(kg 또는 Hg)로 올리브의 최소 및 최대수를 표시함으로써 나타낸다. 무게 단위가 kg일 경우 높은 수치는 0으로 끝나며, 그 대·소 2의 차이는 크기가 151/160까지는 10단위(올리브들), 그 후로부터 201/220까지는 20단위, 크기 371/400까지는 30단위(올리브들)가 된다. 이상의 크기에서는 등급의 차이가 50단위가 된다. 무게 단위가 Hg(100g)일 경우, 문제의 2개의 전체형 수치의 차이는 크기 15/16까지는 한 단위(올리브들) 이로부터 크기 20/22까지는 두 단위(올리브들) 그리고 크기 37/40까지는 세 단위가 된다. 그 이상의 크기에서의 등급차이는 5단위(올리브들)로 표시한다. 상기 명세서는 이 규격의 부록II에서 도표로 다시 소개된다.

(b) 씨를 뺀 전체형과 속을 채운 형의 경우

그러한 올리브의 크기는 가공된 전체형 과일의 크기와 일치해야 하며, 그것의 등급은 위의 (a)항에 따라 구분된다.

3. 필수 조성 및 품질요소

3.1 포장의 동일성

이 규격 속에 제시된 허용한계치 내의 결함을 제외하고, 같은 종류의 모든 통조림은 품종, 경작년, 교역형, 유형, 크기(크기의 등급이 매겨진 경우와, "혼합된 크기"라고 명시되지 않을 경우에 한함.

8.1.2항 참조). 품질, 가공방법, 빛깔 등이 모두 똑같아야 하며, 과일의 모양이 선명해야 한다.

3.2 기타 재료

(a) 물, 소금(염화나트륨), 식초, 올리브유 및 설탕

(b) 속을 채우기에 적합한 물질 예를 들면, 피망, 양파, 아몬드, 셀러리 및 멸치류 등.

(c) 양념 및 염향신료

3.3 품질 기준

3.3.1 소금물

식탁용 올리브를 사전 처리 및 보존하는데 사용되는 소금물은 식수 속에 함유된 순수한 염화나트륨을 분해하여 얻는다. 식탁용 올리브를 보존하는데 사용되는 소금물은 나아가 다음의 규격과도 일치되어야 한다.

(a) 이상한 냄새나 맛 그리고 이물질이 없어야 깨끗한 것.

(b) 직접 사용되어지도록 작은 용기에 포장된 녹색 올리브를 절이는 소금물은 실제로 깨끗한

것이어서 한다. 재포장할 의도로 또는 다른 교역형으로 바꿀 의도로 대량으로 통조림되는 녹색 올리브에 사용되는 소금물은 약간 더 맑아도 된다.

(c) 천연 발효가 된 녹색 올리브의 경우에는 최소의 0.4% 젖산을 함유해야 한다.

(d) 다음의 교역형들은 염화나트륨의 최소치와 아래에 나타난 pH 최대치를 준수해야 한다.

교역형	염화나트륨의 최소치	pH 최대치
<u>소금물에 절인 처리되지 않은 녹색 올리브</u>		
<u>브</u>		
—용접 밀폐된 통조림	5%	4.0
—용접하지 않고 밀폐된 통조림	6%	4.5
<u>소금물에 절인 처리된 녹색 올리브</u>		
—용접 밀폐된 통조림	5%	4.0
—용접하지 않고 밀폐된 통조림	6%	4.5
—소금물에 절인 흑색 올리브 ¹⁾	7%	
—건염에 절인 흑색 올리브 ¹⁾	10%	
<u>저온 살균한 모든 교역형의 올리브</u>		

올리브가 저온 살균된 경우, 위에 언급된 여러 유형에서의 염화나트륨최소치는 2%까지 감할 수 있지만 pH최대치는 4.3이 된다.

소독 처리된 모든 교역형의 올리브

올리브가 소독 처리된 경우(5.4항) 염화나트륨의 최소치와 pH최대치는 적용되지 않는다.

3.3.2 완제품의 관능 검사상 제특징

식탁용 올리브는 가해진 가공 처리를 적당히 고려하여, 그 유형과 품종의 특징을 지니는 빛깔, 모양, 견고성 그리고 향미를 지녀야 한다.

올리브는 과도한 섬유질을 가져서는 안된다.

3.4 결합의 정의

(a) 무해한 식물의 이물질(Harmless extraneous material): 인체에 무해하며, 미적으로 바람직하지 않은 이물질, 예를 들면 떨어진 줄기, 규격 속에 첨가를 허용하지 않는 식물의 일부분

1) 천연의 흑색 올리브(염수 또는 건염)의 경우, pH는 5를 초과해도 좋다.

(b) 줄기(Stem): 올리브에 부착된 줄기로서 올리브의 견각으로부터의 길이가 3mm 이상인 줄기를 말한다. 줄기를 떼지 않고 공급되는 전체형 올리브에서는 결합으로 간주되지 않는다.

(c) 씨 또는 씨조각(전체형 올리브는 제외) Stone or Stone fragments): 한 개의 완전한 씨 또는 최소한 무게가 5mg인 씨조각들 또는 딱딱하고 날카로운, 어느 정도 크기를 지닌 씨조각

(d) 겹질의 흠(Skin blemishes)

—녹색 올리브, 변색시킨 올리브 및 검게 처리된 올리브의 경우: 올리브의 모양을 해치지만 과육을 관통하지 않고 병에 의한 것이 아닌 표면의 반점을 의미한다.

—완전히 익거나 성숙한 후에 채집한 천연 흑색 올리브와 천연 수축된 흑색 올리브의 경우: 기계적으로 손상, 파손 또는 파열된 올리브를 의미한다.

(e) 내부 손상(Internal damage): 표면의 반점과 관련되거나 관련되지 않는 과육의 손상이나 불완전함을 의미한다.

(f) 비정상적인 수축(Abnormally shrivelled): 전체형, 속을 채운 전체형, 씨를 뺀 전체형, 반절형 그리고 1/4도형(수축을 특징으로 하는 유형과 품종은 제외)에 있어서 과일의 모양을 물리적으로 손상시키는 심한 주름을 의미한다.

(g) 훼손(Mutilated): 씨 뺀 전체형의 올리브에서 씨 구멍이나 과육의 어느 부분이 드러날 정도로 분열되어 훼손된 것을 의미한다.

(h) 영성한 조직(Poor texture): 교역형과 비교하여 지나치게 또는 비정상적으로 무르거나 질긴 올리브

(i) 퇴색(Off color): 고려 중에 있는 교역형의 특성과는 매우 다른 빛깔을 지닌 올리브

(j) 속을 잘못 채운 것(Defective stuffing): 모양을 손상시키는 흠이 난 조직 또는 빛깔에 결점이 있는 속: 속을 채우지 않거나 불완전하게 채워진 올리브: 올리브의 주축을 따라 불균형하게 속이 채워진 올리브

(k) 기타 손상(Orther damage): 올리브의 모양에 손상을 주는 병리적·기계적 또는 기타 손상으로서 위의 (d)~(f)항에 속하지 않는다.

(l) 다커스에 의한 손상(Dacus damage): 다커스(과일 나방)에 의해 손상된 과일

3.5 결합에 대한 허용치

3.4항에 정의된 결함들은 다음 표에 나타난 한계치를 초과하지 못한다.

〔도표 I〕 결함 허용치

(전체형, 구멍이 파인 전체형, 속을 채운 전체형과 반절형)

허용치는 100단위 올리브에 근거한다.

결함분류	녹색 올리브의 처리	올리브에 개울	변색된 올리브	키친 올리브	천연 올리브	후박 올리브
(a) 무해한 이물질	kg당 1조각(2.2파운드) 수에 의한 %					
(b) 줄기(줄기 포함하는 유형은 제외)	6		6		6	
(c) 씨 또는 씨조각(씨를 제거하는 유형에서)	2		2		—	
(d) 껍질 흠—표면적의 1/6 이상(시각적 판단으로)	6		6		10	
(e) 내부적 흠(dacus 손상 제외) 시각적 판단으로 용량의 1/8 이상	4		10		10	
(f) 비정상적으로 주름진 과일 ¹⁾	10		10		10	
(g) 훼손된 형(씨를 제거하는 유형에서)	10		10		—	
(h) 불량한 조직(미생물 작용에 의한 것 제외) ²⁾	—		—		15	
(i) 퇴 색	15		15		15	
(j) 속을 잘못 채운 것	5		5		—	
(k) 기타 손상	5		5		5	
(b)에서 (k)까지 총 결함 허용치	20		20		20	
(l) 다커스에 의해 손상된 과일	6 ³⁾		10 ³⁾		10 ³⁾	

〔도표 II〕 결함 허용치

(1/4쪽형, 파손된 형, 자른 형, 옆게 자른 형) 200g당 시료단위를 기초로 한 허용치

3.4항에서 정의된 결함	허용치
—무해한 식품의 이물질	무게로 0.1%
—씨 또는 그 조각	200g당 1개
—기타 결함	무게로 10%

1) 천연적으로 주름진 올리브에는 적용 안됨.
2) 3.3.2항을 불 것.

3.6 크기의 동일성

3.6.1 온전한 올리브

온전한 올리브가 단일 크기로 등급이 매겨질 때, 그것은 부록 II-올리브 크기 계산표에 설명되는 구분과 일치하여야 한다.

단일 크기 구분과의 일치는 다음의 기준에 따른다.

(a) 물기를 뺀 올리브의 kg당 평균치는¹⁾ 명시한 크기의 특정한 범위 내에 들어야 한다. 그리고

(b) 100개의 표본 올리브 중에

(i) 가장 큰 올리브의 지름이 가장 작은 올리브의 지름보다 5mm이상 길어서는 안되며,

(ii) 균일한 크기의 올리브 60% 중에 가장 큰 올리브의 지름이 가장 작은 올리브의 지름보다 2mm이상 길어서는 안된다.

3.6.2 씨를 뺀 전체형 및 속을 채운 전체형

씨를 뺀 또는 속을 채운 전체형에서 크기의 동일성을 나타내고자 할 때, 그것들은 다음과 같이 일치되어야 한다. 올리브 100개의 시료 검사에서 지름의 편차가 전체형의 올리브를 다루는 위의 항목 (i)과 (ii)항에 특별히 규정된 기준을 충족시켜야 한다.

4. 식품첨가물

최대사용량

4.1 보존료

속이 채워진 올리브 또는 완전히 소금에 절이지 않았거나 혹은 별도 살균하여 저장되지 않은 “특제품”에는 다음과 같은 것이 단독으로 또는 혼합하여 사용될 수 있다.

4.1.1 안식향산 및 그 나트륨 그 안식향산으로 1,000 mg/kg

4.1.2 솔빈산 및 그 나트륨 그리 솔빈산으로

3) 올리브가 소비되는 나라에서 금지되지 않는 높은 허용치의 경우에 다커스에 의한 심각한 감염 때문에 일어나는 높은 허용치도 승인될 수 있다.

1) 시료의 물기를 뺀 무게가 1kg미만일 때, kg당 계산치는 100을 검사 시료의 실제 무게로 나누고 그 결과를 검사 시료 속의 올리브수로 곱하여 측정한다.

$$\text{kg당 계산치} = \frac{1,000}{W} (N)$$

W=검사 시료의 g무게

N=검사 시료 속의 올리브들

고 칼륨염 500mg/kg

4.2 기타

4.2.1 젖산 15g/kg

4.2.2 구연산 15g/kg

4.2.3 아스코르빈산 200mg/kg

4.2.4 글루콘산철

(산화에 의해 검어지고 처리된 올리브의 빛깔을 고정시키기 위해서만 사용됨) 과일 속의 총 Fe로서 표시해서 150mg/kg

4.3 가공 보조제

알칼리액을 만드는 데 사용되는 수산화나트륨 GMP에 의해 제한

5. 위생

5.1 이 규격의 각 규정에서 다루어지는 제품은 과일 및 야채 통조림제품 위생에 관한 국제규범에 따라서 제조되어야 한다. (CAC/RCP 2-1969 참조) 그리고 국제원장 시행규범—식품위생의 일반원칙 (참조CAC/RCP 1-1969)에 따라 마련되어지는 열에 의해 그 제품은 가공 처리되지 않는다.

5.2 가능한 한 최대한으로 제조관리수칙에 따라 만들어 제품에 불만족스러운 점이 없도록 한다.

5.3 적절한 시료채취법 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은

(a) 적절한 보관 상태에서 발아할 가능성이 있는 병원체가 없어야 한다.

(b) 인체에 해로운 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물이 포함되어 있지 않을 것이다.

5.4 열처리로 살균되어 보존된 올리브는(산화로 인해 검어지고 처리된 올리브 속에서처럼) 클로스트리디움 보툴리눔의 포자를 파괴하는데 충분한 시간과 온도에서 가공 처리를 해야 한다.

6. 무게 및 용량

최소 용적

통조림은 품질이 손상되지 않은 식탁용 올리브로 잘 채워져야 하며, 포장매체를 포함하여 제품의 양은 통조림 물 수용량의 90% 이상을 점유하여야 한다. 통조림의 물 수용량은 밀봉한 통조림을 채울 수 있는 20°C 증류수량이다.

7. 용기

식탁용 올리브가 포장되는 용기는 새 것이나 아주 상태가 양호해야 하며, 새는 부분이 없어야 하고, 올리브의 것과는 다른 어떤 이상한 냄새나 맛이 첨부되지 않은 물질들로 제조되어야 하며, 또는

어떤 독성물의 영향을 입지 않은 것이어야 한다.

금속 용기는 특히 그 내부 표면의 부식에 대해 저항력이 있어야 하고, 그 속에 포함된 제품과 재반응하지 못하도록 적절한 물질로 제조되어야 한다. 투명한 물질로 만들어진 통조림은 올리브의 진면을 위장하지 않아야 한다.

각 국가의 주무당국이나 기관은 특히 새로운 물질로 만들어진 용기에 관한 경우 그 기술적 특징을 규정하면서 특별한 상관수에 따라 인가된 용기의 리스트(List)를 작성할 수 있다.

—상기 규정과 그와 관련된 국제원장시행규범—식품위생에 관한 일반원칙(참조 CAC/RCP 1-1969)을 고려하면서.

8. 표 시

포장 식품에 관한 일반기준(참조 코덱스규격 1-1981)의 1.2.4 및 6항과 함께 다음의 특별규정이 적용된다.

8.1 식품명

8.1.1 제품명은 “올리브” 또는 “식탁용 올리브”이다.

8.1.2 다음 사항을 제품명의 일부 또는 그 옆에 적절히 포함시킨다.

(a) 2.2.1항에 정의된 교역형

(b) 2.2.2항에서 설명된 제품명¹⁾

(c) 이 규격의 부록 II에서 설명된 계산방식에 따라 소비국에서 사용되는 kg, 파운드 또는 기타 무게 단위당 올리브의 수를 기재함으로써 온전한 올리브의 크기를 명시한다. 그러나 소비국의 법률에 따라 온전한 올리브의 대체로 정확한 실물 그림이 이것에 덧붙여질 수도 있다.

그러한 표시는 통조림이 투명하고, 어떤 시각적 효과를 지니지 않는 용기의 조건에서는 생략할 수도 있다. 둘 이상의 비슷한 크기의 것이 2.2.3항에서 허용된 바와 같이 함께 포장될 경우, “혼합한 크기”라고 명시해야 한다. 만일 올리브의 크기를 등급매기지 않을 경우에는 이에 대해 가령 “크기 분류를 하지 않을 것” 또는 “크기 분류가 없는 것, 또는 크기 등급을 하지 않은 것”이라고 표지에 명시해야 한다.

〈다음호에 계속〉

1) 이 사항의 투명한 통조림의 경우에는 표지에 생략될 수 있음.