

# 한눈에 보는 영양표시 가이드라인

## 민원인 안내서

2025.12.

국민 안전이 기준입니다  
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD



공직자 부조리 및 공익신고안내 \*\*신고자 및 신고내용은 보호됩니다

- ▶부조리 신고 : 식약처 홈페이지 "국민소통 > 국민신문고 > 공직자 부조리 신고" 코너
- ▶공익 신고 : 식약처 홈페이지 "국민소통 > 신고센터 > 부패·공익신고 상담" 코너

## 지침서·안내서 제·개정 점검표

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

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

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

상기 사항에 대하여 확인하였음.

2025년 12월 24일

담당자  
확 인(부서장)

정 셋 별  
이 호 동

## 제·개정 이력

### 한눈에 보는 영양표시 가이드라인

연번	제·개정번호	승인일자	주요내용
1	안내서-0997-01	2019.11.20.	제정
2	안내서-0997-02	2020.11.19.	<b>일부개정</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● 1일 영양성분 기준치 및 영양성분 허용오차 적용 제외 규정 개정사항 반영</li><li>● 자주하는 질문 및 「식품등 시험·검사기관 지정 현황」 현행화</li></ul>
3	안내서-0997-03	2023.2.28.	<b>일부개정</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● 영양표시 의무대상 확대</li><li>● 무가당, 무가염 표시기준 마련</li><li>● 식품 내 특정기준 미만 함유된 영양성분 허용오차범위 신설</li><li>● 식품별 1회 섭취참고량 개정</li><li>● 자주하는 질문 및 「식품등 시험·검사기관 지정 현황」 현행화</li></ul>
4	안내서-0997-04	2024.12.20.	<b>일부개정</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● 영양표시 표시오류에 따른 행정처분 개정</li><li>● 자주하는 질문 및 「식품등 시험·검사기관 지정 현황」 현행화</li></ul>
5	안내서-0997-05	2025.12.24.	<b>일부개정</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● 영양표시 의무대상 확대</li><li>● QR코드를 이용한 영양성분 제공</li><li>● 자주하는 질문 및 「식품등 시험·검사기관 지정 현황」 현행화</li></ul>

이 안내서는 식품산업체들의 올바른 영양성분 표시에 도움을 주고자 제작되었습니다.

본 안내서는 2025년 12월 현재 기준으로 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

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

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

전화번호 : 043-719-2186

팩스번호 : 043-719-2180

# CONTENTS

## I

### 개요

1. 목적	06
2. 영양표시제도	06
3. 용어의 정의	07

## II

### 영양표시 방법

1. 한눈에 보는 영양표시 가이드	09
2. 영양표시 10단계로 간편하게 해결하세요!	10
3. QR 코드 등 바코드를 통한 영양성분 정보 제공	55
4. 영양성분 표시 위반 행정처분	58

## III

### 참고자료

1. 영양성분 표시도안 예시	61
2. 1일 영양성분 기준치	64
3. 한국인 영양섭취기준	65
4. 1회 섭취참고량	67
5. 식품 등의 시험·검사기관 현황	74

## I

### 개요

1. 목적	06
2. 영양표시제도	06
3. 용어의 정의	07





# 개요

## 1. 목적

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

## 2. 영양표시제도

### ◆ “영양표시”란 무엇입니까?

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

### ◆ 영양표시의 종류에는 어떠한 것이 있습니까?

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

### ◆ 영양표시가 왜 중요합니까?

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

### ◆ 영양표시를 위반한 경우 처분기준은?

- 영양표시 기준을 위반하는 경우 과태료를 부과하거나 행정처분 대상이 됩니다. 자세한 기준은 58페이지를 참고하시기 바랍니다.

## 3. 용어의 정의

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

나. 영양성분표시: 제품의 일정량에 함유된 영양성분의 함량을 표시하는 것을 말한다.

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

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

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

마. 1회 섭취참고량: 만 3세 이상 소비 계층이 통상적으로 소비하는 식품별 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값을 말한다.

바. 당류: 식품 내에 존재하는 모든 단당류와 이당류의 합을 말한다.

사. 트랜스지방: 트랜스구조를 1개 이상 가지고 있는 비공액형의 모든 불포화지방을 말한다.

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

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

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

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



## 영양표시 방법

1. 한눈에 보는 영양표시 가이드	09
2. 영양표시 10단계로 간편하게 해결하세요!	10
3. QR 코드 등 바코드를 통한 영양성분 정보 제공	55
4. 영양성분 표시 위반 행정처분	58



## 영양표시 방법

### 1. 한눈에 보는 영양표시 가이드

단계		체크 포인트 !!
01	제품의 영양성분 표시 대상 여부 확인	<input checked="" type="checkbox"/> 영양성분 의무 표시대상식품 확인 <input checked="" type="checkbox"/> 영양성분 표시 예외규정 확인
02	표시할 영양성분 결정	<input checked="" type="checkbox"/> 9가지 의무표시 영양성분 <input checked="" type="checkbox"/> 추가로 표시할 영양성분 고려
03	표시할 영양성분의 함량 구하기	<input checked="" type="checkbox"/> 영양성분 분석 등 방법 결정 <input checked="" type="checkbox"/> 영양성분 함량 산출근거 자료 확보
04	영양성분 표시단위 결정	<input checked="" type="checkbox"/> 포장형태, 섭취방법 등 고려하여 표시단위 결정
05	영양성분 표시단위 결정	<input checked="" type="checkbox"/> 영양성분별 단위(mg, g 등) 확인 <input checked="" type="checkbox"/> 실제값 표시 or 단위값 처리 고려
06	1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 산출	<input checked="" type="checkbox"/> 영양성분별 기준치 값 확인 <input checked="" type="checkbox"/> 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수 표시
07	영양성분 표시도안 선택	<input checked="" type="checkbox"/> 포장형태, 공간 등 고려
08	표시도안에 영양성분 표시값 적용	<input checked="" type="checkbox"/> 표시순서, 글씨크기 확인
09	영양성분 강조표시 여부 결정	<input checked="" type="checkbox"/> 강조할 영양성분과 세부기준 적합여부 확인
10	최종검토	<input checked="" type="checkbox"/> 오류사항 없는지 최종확인

## 2. 영양표시 10단계로 간편하게 해결하세요!



### 1단계 | 제품이 영양성분 표시 대상인지 확인한다.

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

### 1. 영양성분 표시대상 ('24년 12월 30일 개정, '26년 1월 1일 시행)

- 가. 과자류, 빵류 또는 떡류: 과자, 캔디류, 빵류 및 떡류
- 나. 빙과류: 아이스크림류, 아이스크림믹스류 및 빙과
- 다. 코코아 가공품류 또는 초콜릿류
- 라. 당류
- 마. 잼류
- 바. 두부류 또는 묵류
- 사. 식용유지류
- 아. 면류
- 자. 음료류: 다류(액상차, 고형차만 해당한다), 커피(액상커피, 조제커피만 해당한다), 과일·채소류 음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 및 기타음료
- 차. 특수영양식품
- 카. 특수의료용도식품
- 타. 장류: 개량메주, 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장 및 기타장류
- 파. 조미식품: 식초류(발효식초만 해당한다), 소스류, 카레(커리), 고춧가루 또는 실고추 및 향신료 가공품(향신료조제품만 해당한다)
- 하. 절임류 또는 조림류: 김치류(김치는 배추김치만 해당한다), 절임류 및 조림류
- 거. 농산가공식품류
- 너. 식육가공품류: 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품, 식육간편 조리세트 및 식육함유가공품
- 더. 알가공품류
- 러. 유가공품류
- 머. 수산가공식품류

- 버. 동물성가공식품류: 기타식육 또는 기타알제품(기타 동물성가공식품만 해당한다), 곤충가공식품, 자라가공식품 및 추출가공식품
- 서. 벌꿀 및 화분가공품류
- 어. 즉석식품류
- 저. 기타식품류
- 처. 건강기능식품
- 커. 가목부터 처목까지의 규정에 해당하지 않는 식품 및 축산물로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물(주류에 열량만을 표시하는 경우는 제외한다)

### 2. 영양성분 표시 제외대상

- 가. 다음에 해당하는 식품등
  - 1) 과자류, 빵류 또는 떡류: 추잉껌
  - 2) 얼음류
  - 3) 다류: 침출차
  - 4) 커피(인스턴트커피, 볶은커피, 커피원두에 향료만을 첨가한 조제커피만 해당한다)
  - 5) 장류: 한식메주, 한식된장
  - 6) 식초류: 희석초산
  - 7) 향신료가공품: 천연향신료
  - 8) 식염
  - 9) 김치류: 김치(배추김치는 제외한다)
  - 10) 주류
  - 11) 포장육
  - 12) 기타식육 또는 기타알제품: 기타식육 또는 기타알
- 나. 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 영업자가 제조·가공하거나 덜어서 판매하는 식품
- 다. 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매·가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
- 라. 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되는 등 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
- 마. 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물
- 바. 농산물, 임산물, 수산물, 식육 및 식용란

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





## Q.01

‘추잉껌’은 영양성분 표시 의무 대상은 아니지만, ‘칼슘’에 대한 영양강조표시를 하고 싶습니다. 이 경우에도 영양성분 표시도안에 영양표시를 하여야 하나요?

**A1.** 네. ‘추잉껌’은 영양성분 표시 대상식품에 해당되지는 않지만, 영업자 스스로 영양성분을 표시하고자 하거나, 강조표시를 하고자 할 경우, 영양표시를 하는 식품에 해당되어「식품등의 표시기준」에 적합하도록 영양표시를 하여야 합니다. 따라서, 9가지 의무 영양성분과 강조하고자 하는 영양성분(칼슘)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

## Q.02

급식업체에만 제공되는 냉동만두 제품도 영양표시를 해야 하나요?

**A2.** 아니요. 냉동만두 제품은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 영양성분 표시 대상식품에 해당되지만, 그 자체로 최종 소비자에게 제공되지 않고 다른 식품을 제조·가공할 때 원료로 사용하기 위한 경우라면 영양표시를 하지 않아도 됩니다.

## Q.03

식품유형 김치류(김치속, 김치)에서 ‘김치속’ 유형도 함께 영양성분 표시대상에 포함되나요? 또한 동치미, 나박김치도 영양표시 대상인가요?

**A3.** 영양성분 의무대상은 김치류 중 김치속, 김치 중 배추를 주원료로 하는 김치가 해당됩니다. 김치속을 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우라면 영양표시 대상입니다. 동치미, 나박김치는 주원료가 배추가 아니므로, 영양표시 의무대상에 포함되지 않습니다.

## Q.04

소비자가 집에서 기호에 따라 채소 등을 넣어 가열하여 먹는 양념육(냉동) 제품을 제조하고 있습니다. 이 경우 영양표시 의무 대상일까요?

**A4.** 네. 해당 식품이 양념육이고, 소비자가 구매하여 가열 등의 조리과정을 거치거나 다른 식품과 함께 섭취하는 식품인 경우라면 영양표시 대상임을 알려드립니다.

## Q.05

영양성분 의무대상 확대 품목(개정 '21.5.27) 관련하여, 확대품목은 어떻게 되나요?

**A5.** 식품의약품안전처는 영양성분 의무대상을 3단계로 확대하여 시행하고 있습니다. '21년 5월 27일 개정으로 확대된 품목은 61개 품목으로 2단계에 해당하며 아래와 같습니다.

떡류, 당류가공품, 두부류(두부, 유바, 가공두부), 묵류, 식물성크림, 다류 중 액상차, 발효식초, 소스류(소스, 마요네즈, 토마토케첩, 복합조미식품), 카레(카레(커리)), 향신료조제품, 김치류(김치속, 배추김치), 절임류(절임배추 제외), 조림류, 전분류(전분, 전분가공품), 밀가루류(밀가루, 영양강화밀가루), 땅콩 또는 견과류가공품류(땅콩버터, 땅콩 또는 견과류가공품), 기타농산가공품류(과·채가공품, 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타농산가공품), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류(양념육, 분쇄가공육제품), 식육추출가공품, 식육함유가공품, 알가공품류(전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백액, 알가열제품, 피단, 알함유가공품), 산양유, 어육가공품류(어육살, 연육, 어육반제품, 어묵, 기타 어육가공품), 젓갈류(젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓), 건포류(조미건어포, 건어포, 기타 건포류), 조미김, 기타수산물가공품

2026년 1월 1일부터 떡류 등 61개 품목 영양표시가 전면 시행되므로, 2026년 1월 1일 이후 제조·가공·소분하거나 수입하는 61개 품목은 영양표시 의무 대상입니다.



## Q.06

영양성분 의무대상 확대 품목  
(개정 '24.12.30., 시행 '26.1.1.)  
관련하여, 확대품목과 시행시기는  
어떻게 되나요?

**A6.** '24년 12월 30일 개정으로 확대된 품목은 78개 품목으로 3단계에  
해당하며 아래와 같습니다.

아이스크림믹스류(아이스크림믹스, 저지방아이스크림믹스, 아이스  
밀크믹스, 사베트믹스, 비유지방아이스크림믹스), 설탕류(설탕,  
기타설탕), 당시럽류(당시럽류), 올리고당류(올리고당, 올리고당  
가공품), 포도당, 과당류(과당, 기타과당), 엿류(물엿, 기타엿,  
덱스트린), 동물성유지류(식용우지, 식용돈지, 원료우지, 원료  
돈지, 어유, 기타동물성유지), 식용유지가공품(모조치즈,  
기타 식용유지가공품), 다류(고형차), 표준형영양조제식품  
(고혈압환자용 영양조제식품, 폐질환자용 영양조제식품,  
수분 및 전해질보충용조제식품), 식단형 식사관리식품(고혈압  
환자용 식단형식품), 장류(한식메주를 사용한 한식간장, 청국장),  
조미식품(카레(커리)분, 고춧가루, 실고추), 절임류(절임배추),  
농산가공식품류(찐쌀, 효소식품), 식육가공품(갈비가공품,  
식육케이싱, 식육간편조리세트), 버터유, 농축유류(농축우유,  
탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유), 유크림류  
(유크림, 가공유크림), 버터류 (버터, 가공버터, 버터오일),  
유청류(유청, 농축유청, 유청단백분말), 유당, 유단백가수분해  
식품, 유함유가공품, 한천, 기타동물성가공식품, 곤충가공  
식품, 자라가공식품(자라분말, 자라분말제품, 자라유제품),  
추출가공식품, 벌꿀류(벌집꿀, 벌꿀, 사양벌집꿀, 사양벌꿀),  
로열젤리류(로열젤리, 로열젤리제품), 화분가공식품(가공화분,  
화분함유제품), 생식류(생식제품, 생식함유제품), 즉석섭취·  
편의식품류(신선편의식품, 간편조리세트), 기타식품류(효모  
식품, 기타가공품)

2022년 업종별 매출액이 120억원 초과하는 영업소에서 위의 품목을  
제조·가공·소분하거나 수입하는 경우 2026년 1월 1일부터 영양표시를  
해야 하며, 2022년 업종별 매출액이 120억원 이하인 영업소에서  
제조·가공·소분하거나 수입하는 경우 2028년 1월 1일부터 영양표시를  
해야 합니다.

\* 수입의 경우 선적일을 기준으로 적용

만약 2022년 업종별 매출액이 없을 경우, 2028년 1월 1일부터 영양 표시를  
해야 합니다.

## Q.07

수산물 100%인 기타수산물  
가공품의 영양표시 의무대상  
시행시기는 어떻게 되나요?

**A7.** 기타수산물가공품은 2021년 5월 27일에 개정된 「식품 등의 표시·  
광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 4]에 따라 2022년 1월 1일부터  
영양표시 의무대상에 포함되었으나, 업체 규모에 따라 순차적으로  
시행되어, 2026년 1월 1일 부터는 전면 영양표시를 하여야 합니다.

다만, 수산물 100% 제품인 기타수산물가공품의 경우, 2024년 12월  
30일에 개정된 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 4]에  
따라 2022년 매출액이 120억원을 초과하는 영업소에서 제조·가공·소분  
하거나 수입하는 경우 2026년 1월 1일부터, 2022년 매출액이 120  
억원 이하인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 경우 2028년  
1월 1일부터 영양성분을 표시하여야 합니다.



## 2단계 I 표시하는 영양성분을 결정한다.

- 의무적으로 표시해야 하는 9가지 영양성분과 추가로 표시할 영양성분이 있는지 확인하세요.

### 가. 표시대상 영양성분

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

- 반드시 표시해야 하는 영양성분

- 1)부터 9)까지의 9가지 영양성분
- 10)의 1일 영양성분 기준치에 명시된 영양성분 중 강조표시 하고자 하는 영양성분

- 추가로 표시할 수 있는 영양성분

- 10)의 영양표시를 하고자 하는 1일 영양성분 기준치에 명시된 영양성분

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

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

## 자주하는 질문



### Q.01

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

**A1.**비타민의 경우 9가지 의무표시 영양성분에는 포함되지 않지만, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 5] 1일 영양성분 기준치에 명시된 비타민 등을 영양표시 하거나 영양강조표시를 하고자 하는 경우 영양성분 표시도안에 9가지 의무표시 영양성분과 함께 해당 영양성분의 명칭 및 함량, 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 함께 표시하여야 합니다.

### Q.02

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

**A2.**아니요, 영양성분 표시 도안에 비타민과 무기질도 함께 표시를 해야 합니다.

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

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

### Q.03

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

**A3.**아니요. 영양성분 표시와 구분하여 별도로 표시하여야 합니다.

베타카로틴, 인지질은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 영양성분에 해당되지 않습니다. 따라서 베타카로틴, 인지질 같은 성분은 영양성분 표시도안에 9가지 의무영양성분과 함께 표시하지 않으며, 「식품등의 표시기준」 ‘성분명 및 함량’ 표시기준에 따라 별도로 표시하여야 합니다.

## Q.04

비타민A의 단위 환산은 어떻게 하나요?

**A4.** 비타민A의 함량( $\mu\text{g RAE}$ )는 레티놀과 베타카로틴의 함량( $\mu\text{g}$ )의 합으로 계산합니다.

$1\mu\text{g RAE} = 1\mu\text{g 레티놀} = 12\mu\text{g 베타카로틴(식이)}$  ( $1\mu\text{g RE} = 1\mu\text{g 레티놀} = 6\mu\text{g 베타카로틴(식이)}$ )

예) 식품에 함유된 레티놀  $11\mu\text{g}$ 과 베타카로틴  $451.23\mu\text{g}$ 을 비타민  $\text{A}\mu\text{g RAE}$ 로 환산

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

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

## Q.05

엽산의 단위 환산은 어떻게 하나요?

**A5.** 식품 중 엽산  $1\mu\text{g} = 1\mu\text{g DFE}$ , 강화식품 또는 보충제 중의 엽산  $1\mu\text{g} = 1.7\mu\text{g DFE}$

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

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

## Q.06

제품 제조·가공 시, 알룰로오스를 사용한 경우 반드시 영양성분표 내 알룰로오스 함량을 표시하여야 할까요?

**A6.** 아니요. 알룰로오스를 영양성분표 내 추가하여 표시하는 것은 영업자 선택하에 가능합니다.

알룰로오스를 영양성분표 내 추가로 표시하고자 하는 경우, 열량 산출 시, 알룰로오스 함량을 반영( $1\text{g 당 } 0\text{kcal}$ )하여 계산하여야 하며, 알룰로오스를 영양성분표 내 표시하지 아니하는 경우에는 알룰로오스 함량을 탄수화물 함량( $1\text{g 당 } 4\text{kcal}$ )으로 합산하여 표시하여 함을 알려드립니다.

### 3단계 | 영양성분의 함량을 구한다.

2단계에서 정한 표시할 영양성분에 대한 함량을 구합니다.

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

#### 가. 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

● 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤

- 실제 측정값은 표시량의 120% 미만

다만, 배추김치의 경우 나트륨의 실제 측정값은 표시량의 130% 미만

● 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질

- 실제 측정값은 표시량의 80% 이상

● 식품 내에 함유량이 다음 구분에 해당하는 영양성분의 경우에는 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위는 다음 구분에 따른 값과 같습니다.

-  $100\text{g(mL)}$ 당  $25\text{mg}$  미만의 나트륨:  $+5\text{mg}$  미만

-  $100\text{g(mL)}$ 당  $2.5\text{g}$  미만의 당류:  $+0.5\text{g}$  미만

-  $100\text{g(mL)}$ 당  $4\text{g}$  미만의 포화지방:  $+0.8\text{g}$  미만

-  $100\text{g(mL)}$ 당  $25\text{mg}$  미만의 콜레스테롤:  $+5\text{mg}$  미만

\* 다만, 「식품의 기준 및 규격」에서 성분규격을 “표시량 이상” 또는 “표시량 이하”로 정하고 있는 경우는 해당하지 아니함)

\*관련 규정 : 「식품등의 표시기준」별지 1. 아. 4) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

#### 나. 허용오차 예외 규정

● 실제 측정값이 허용오차 범위를 벗어난다고 하더라도, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 허용오차를 벗어난 것으로 보지 아니합니다.

● 실제 측정값이 영양성분별 세부표시방법의 단위 값 처리 규정에서 인정하는 범위이내인 경우



## 자주하는 질문

### Q.01

영양성분별로 사용해야 하는  
분석방법이 정해져 있나요?

**A1.** 영양성분은 식품공전에 따른 시험방법을 사용하여 분석할 수 있습니다. 식품공전에 시험방법이 없는 경우에는 「식품의 기준 및 규격」 제1.총칙에 따라, 식품의약품안전처장이 인정한 시험방법, 국제식품규격위원회(CAC) 규정, 국제분석화학회(AOAC), 국제표준화기구(ISO), 농약분석메뉴얼(PAM) 등의 시험방법에 따라 시험하여 함량값을 구하여 표시할 수 있습니다.

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

### Q.02

제품의 중량, 제품명이 다르  
지만 사용되는 원재료, 제조  
공정 등이 기존 제품과 동일  
하면 기존제품의 영양성분  
분석값을 사용해도 되나요?

**A2.** 제품의 중량 또는 제품명이 달라지더라도 사용되는 원재료, 제조 공정 등 다른 조건 등이 동일한 경우 기존의 영양성분 분석치의 사용이 가능합니다. 다만, 영양성분 표시값에 대한 신뢰성은 업체에서 관리하여야 합니다.

- 다음 중 어느 하나에 해당하는 2개 이상의 기관((가) 또는 (나)에 해당하는 기관을 1개 이상 포함하여야 한다)에서 1년마다 검사한 평균값과 표시된 값의 차이가 허용오차를 벗어나지 않은 경우 (다만, 「식품의 기준 및 규격」에서 성분규격을 "표시량 이상" 또는 "표시량 이하"로 정하고 있는 경우는 해당하지 않음)

(가) 식품과 건강기능식품 : 「식품·의약품 분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제1호에 따른 식품 등 시험·검사기관

(나) 축산물 : 「식품·의약품 분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제2호에 따른 축산물 시험·검사기관

(다) 「국가표준기본법」에서 인정한 시험·검사기관

- 조리되지 않은 손질된 자연상태 식품과 가공식품이 함께 구성되어 있는 제품의 자연상태 식품에 대한 영양성분을 식품의약품안전처 식품영양성분 데이터베이스에서 제공하는 값을 활용한 경우

\*관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 별지 1. 아. 4) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

## Q.03

나트륨의 허용오차 범위는 80~120%를 적용하여야 하나요?

- A3.** 아니요. 나트륨 허용오차 범위는 120% 미만입니다.
- 영양성분 허용오차 범위는 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤은 120%미만이며 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질은 80%이상을 적용하고 있습니다.
- 따라서, 나트륨은 표시한 양보다 실제 측정값이 120% 미만이어야 하며, 80% 이상일 필요는 없습니다. 또한, 배추김치의 경우 나트륨의 실제 측정값은 표시량의 130% 미만으로 적용하고 있으며, 100g(mL)당 25mg 미만의 나트륨의 경우 +5mg 미만으로 허용오차범위를 규정하고 있습니다.

## Q.04

영양성분표는 반드시 식품 위생검사기관으로 지정된 공인시험검사기관의 분석 결과를 바탕으로 작성해야 하나요?

- A4.** 아니요. 식품위생검사기관으로 지정된 공인시험검사기관 분석 결과를 바탕으로 반드시 작성할 필요는 없습니다.
- 「식품등의 표시기준」에서는 영양성분 산출의 세부적인 방법에 대하여 별도로 규정하고 있지 않습니다. 따라서 공인검사기관에 의뢰하거나, 자체검사시설에서 직접 분석하거나, 식품영양성분 데이터베이스 등을 활용하여 산출하는 방법 등 모두를 활용하여 표시가 가능합니다. 다만, 이 때 표시한 값은 실제 측정값과 비교하였을 때 허용오차\* 범위 이내이어야 합니다.

\* 「식품등의 표시기준」에 따라 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방 및 콜레스테롤의 실제측정 값은 표시량의 120%미만이어야 하며, 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질의 실제측정 값은 표시량의 80% 이상이어야 합니다. 다만, 배추김치의 경우 나트륨의 실제 측정값은 표시량의 130% 미만이어야 합니다.

## Q.05

영양성분 허용오차 예외 규정 중 2개 이상의 시험 검사기관에서 1년 마다 검사한 평균값과 표시된 값의 차이가 허용오차를 벗어나지 않은 경우라면 허용오차를 벗어난 것으로 보지 아니한다고 했는데, 여기에서의 '1년 마다'의 기준이 어떤 것일까요?

- A5.** '1년 주기'의 기준에 대하여 별도로 규정하고 있지는 아니하나, 품목 보고 및 생산 후 분석을 한 날을 기준으로 매년 1년을 적용하는 것이 적절할 것으로 판단됩니다.
- 1년 주기로 분석을 의뢰할 때에 서로 다른 로트(Lot) 제품을 사용하거나, 분석 시점에 수개월의 차이가 있을 경우 분석값의 신뢰성 확보가 어려울 것으로 판단되므로 가급적 동일한 로트(Lot) 제품에 대하여 동일한 시점을 기준으로 하여 분석하는 것이 적절할 것을 알려드립니다.

## Q.06

'조리되지 않은 손질된 자연 상태 식품과 가공식품이 함께 구성되어 있는 제품'은 식품유형 중 어떤 유형을 의미하나요?

- A6.** 조리되지 않은 손질된 농·축·수산물과 가공식품으로 구성되어 제공되는 조리법에 따라 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 한 제품인 즉석섭취·편의식품류 중 간편조리세트, 식육 가공품 및 포장육 중 식육간편조리세트를 의미합니다.





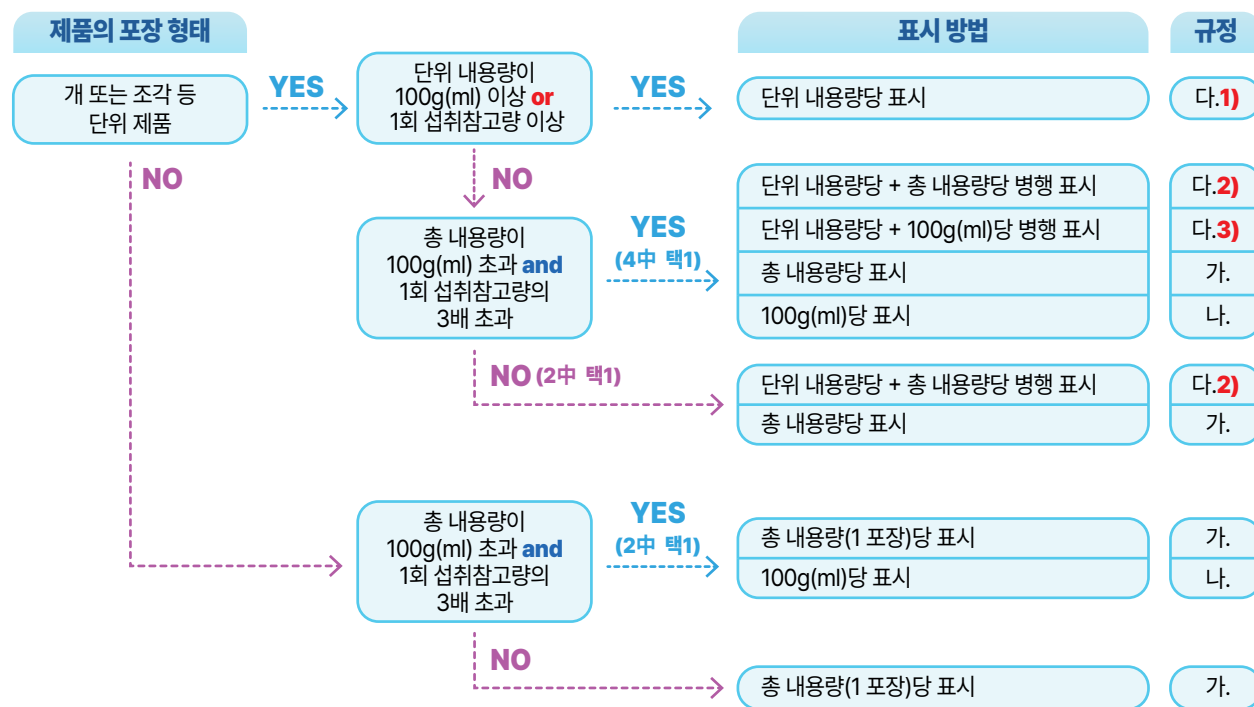
#### 4단계 | 영양성분의 표시단위를 결정한다.

- 제품의 총 중량이나 포장형태, 섭취방법 등을 고려하여 표시단위를 결정합니다.

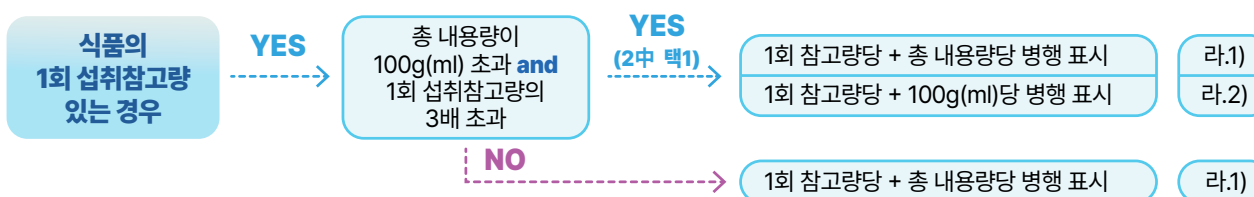
- 1) 총 내용량 당
- 2) 100g 당
- 3) 단위 내용량 당
- 4) 1회 섭취참고량 당

#### < 영양성분 표시단위 결정 프로세스 >

- ① 제품의 포장형태에 따른 표시단위 결정



- ② 1회 섭취참고량이 설정된 식품의 표시단위 결정



- 가. 총 내용량 당 함량 표시

- 제품의 최소판매단위 당 함유된 값으로 표시

- 나. 100g(ml) 당 함량 표시

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

- 다. 단위 내용량 당 함량 표시

- 제품이 개 또는 조각 등으로 나눌 수 있는 단위제품인 경우로서,

1) 그 단위 내용량이 100g(ml) 이상이거나 1회 섭취참고량 이상인 경우에는 단위 내용량 당 영양성분 함량을 표시하여야 함

2) 단위 내용량이 100g(ml) 미만이고 1회 섭취참고량 미만인 경우에는 단위 내용량 당 영양성분 함량과 함께 총 내용량당 영양성분 함량을 병행표기 하여야 함

3) 2)에 따라 병행표기 해야 할 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당으로 병행표기 가능

- 희석·용해·침출 등을 통해 음용하는 제품인 경우, 제품의 섭취방법에 따라 소비자가 최종 섭취하는 용량(ml)을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 단위 내용량으로 표시 가능

- 라. 1회 섭취참고량 당 함량 표시

- 제품의 식품유형에 따라 1회 섭취참고량이 정해진 경우로서,

1) 해당 1회 섭취참고량 당 영양성분 함량과 함께 총 내용량 당 함량을 병행표기 하여야 함

2) 1)에 따라 병행표기 해야 할 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당으로 병행표기 가능

- 희석·용해·침출 등을 통해 음용하는 제품인 경우, 제품의 섭취방법에 따라 소비자가 최종 섭취하는 용량(ml)을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 1회 섭취참고량으로 표시 가능

\*관련 규정 : 「식품등의 표시기준」별지 11. 아. 1) 영양성분 표시단위 기준

#### < 영양성분 표시단위에 대한 고려사항 >

· 실제 섭취량을 쉽게 파악할 수 있어야 함

- 한번에 섭취하기 적당한 양(또는 섭취하는 양), 총 내용량

· 식품간 함량 비교가 용이해야 함

- 100g(ml), 1회 섭취참고량, 소용량 제품의 총 내용량

· 계산이 용이하여야 함

- 절대 비교가 가능한 100g(ml)



## < 영양성분 표시단위 결정 예시 >

### 최소판매단위의 중량이 70g인 과자(1회 섭취참고량 : 30g)



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

### 최소판매단위의 중량이 200g인 과자(1회 섭취참고량 : 30g)



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

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



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

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



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

## 자주하는 질문



### Q.01

1회 섭취참고량이 없는 '기타 가공품'으로서, 개 또는 조각으로 구성되어 단위 내용량이 3g이며 총 내용량이 150g인 제품에 영양성분 병행표시하는 경우에는 어떻게 해야 하나요?

**A1.** 「식품등의 표시기준」에 따라 단위 내용량이 100g(ml)미만이고, 1회 섭취참고량 미만인 경우 단위 내용량당 영양성분 함량을 표시할 수 있으며, 이 경우 총 내용량 당 영양성분을 병행표기 하여야 합니다. 다만, 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당으로 병행표기 할 수 있습니다.

1회 섭취참고량이 없는 식품유형에 영양성분을 표시하는 경우, 단위 내용량이 100g 미만인 경우라면 단위 내용량과 총 내용량당 영양성분 함량을 병행표기 하여야 함을 알려드립니다.

### Q.02

희석·용해·침출 등을 통해 음용 하는 제품을 생산하고 있습니다. 영양성분 산출 시, 소비자가 최종적으로 섭취하는 형태를 기준 으로 영양성분을 산출해야 할까요?

**A2.** 아니요, 영양성분은 최종제품 내에 함유된 것을 의미하므로, 생산하는 제품이 희석·용해·침출하여 섭취하는 형태인 경우 소비자에게 판매되는 최종제품에 대한 영양성분을 표시하여야 하며, 희석·용해·침출 한 뒤의 영양성분으로 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

### Q.03

통으로 된 파우더 제품으로 물(200ml)에 40g을 타먹는 제품입니다. 이 때 영양표시 단위 내용량을 어떻게 설정 할 수 있나요?

**A3.** 희석·용해·침출 등을 통하여 음용하는 제품의 경우, 제품의 섭취방법에 따라 소비자가 최종 섭취하는 용량(ml)을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 단위내용량으로 할 수 있습니다.

만약, 물 200ml에 파우더 40g을 희석하여 소비하는 제품이라면, 단위내용량은 영업자 책임 하에 40g으로 설정 할 수 있습니다.

\* 단, 별도의 스틱형태로 포장되어 있는 제품의 경우 개 또는 조각 등으로 나눌 수 있는 단위 제품에 대하여 스틱포장 단위를 단위내용량으로 설정 하여야 함



## 5단계 | 표시단위에 따른 영양성분 함량을 산출한다.

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

### 가. 영양성분별 단위 및 세부 표시방법

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

\*관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 별지 1제1. 아. 2) 표시방법 나) 영양성분별 세부표시방법

## 자주하는 질문



### Q.01

열량은 어떻게 산출하여 표시  
합니까? 단백질, 지방 등 실제  
분석값을 사용하는지, 아니면  
표시값을 사용하여 계산하는  
지요?

**A1.** 열량의 산출기준은 영양성분의 표시함량을 사용하여 계산하도록  
되어 있습니다.

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

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

### Q.02

영양성분표 내 식이섬유 함량  
을 표시하는 경우 3g대신에  
3,000mg으로 표시할 수  
있나요?

**A2.** 아니요. "g"단위로 표시하여야 합니다.

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

### Q.03

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

**A3.** 먼저 제품의 포장형태에 따라 표시단위를 결정하고, 100g 당으로  
받은 영양성분 함량을 결정된 표시단위의 내용량에 맞도록 환산한 후,  
영양성분별 세부표시방법에 따라 표시하시기 바랍니다.

## Q.04

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

**A4.** 아니요. 영양성분에 식이섬유 함량을 표시하여야 합니다.

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

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

## Q.05

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

**A5.** 아니요, 총 내용량이 100g(ml)을 초과하는 경우라면 100g(ml)당 영양성분을 표시할 수 있습니다.

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

## Q.06

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

**A6.** 아니요. 영업자 스스로 1회 섭취참고량을 설정할 수 없습니다.

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

\*「식품등의 표시기준」(식약처 고시) 1.3.카.에 따라, “1회 섭취참고량”은 만 3세 이상 소비계층이 통상적으로 소비하는 식품별 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값을 말하며, 이 경우 1회 섭취참고량은 [표 3]에 제시되어 있습니다.

## Q.07

공인 검사기관에 의뢰하여 받은 데이터에는 콜레스테롤이 검출되지 않았습니다. 이 경우에는 영양성분표 작성 시 0g 혹은 0mg으로도 표시하는 것이 가능한가요?

**A7.** 아니요. 불검출된 영양성분을 표시하지 않거나 “없음” 또는 “-”으로 표시해야 합니다.

「식품등의 표시기준」에 따라 영양성분 함량이 없는 경우에는 그 영양성분의 명칭과 함량을 표시하지 않거나, 영양성분 함량을 “없음” 또는 “-”로 표시하여야 합니다.

다만, 영양성분별 세부표시방법에 따라 “0”으로 표시하는 경우는 제외합니다. 콜레스테롤의 단위는 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로 표시하여야 합니다. 이 경우 5mg 미만은 “5mg 미만”으로, 2mg 미만은 “0”으로 표시할 수 있습니다.

따라서 콜레스테롤이 불검출인 경우라면 해당 영양성분을 표시하지 않거나 “없음” 또는 “-”으로 표시하여야 하며, “0g” 또는 “0mg”으로 표시하는 것은 콜레스테롤이 2mg 미만인 것으로 오인·혼동될 여지가 있어 적절하지 아니합니다.

영양성분 함량을 “없음” 또는 “-”로 표시하는 경우에는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 기입란에는 비율을 표시하지 않을 수 있습니다.

## < 열량 계산법 예시 >

영양정보		
총 내용량 90 g		271 kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 150 mg	8 %	
탄수화물 46 g	14 %	
당류 23 g	23 %	
에리스리톨 1 g		
식이섬유 5 g	20 %	
지방 9 g	17 %	
트랜스지방 0g		
포화지방 2.5 g	17 %	
콜레스테롤 80 mg	27 %	
단백질 5 g	9 %	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은, 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

열량 계산은....

[(탄수화물함량g-(식이섬유+에리스리톨)함량g) X 4kcal  
+ (식이섬유함량g X 2kcal)  
+ (에리스리톨함량g X 0kcal)  
+ (단백질함량g X 4kcal)  
+ (지방함량g X 9kcal)]  
= 열량 kcal

예) [(46g-(5+1)g) X 4kcal  
+ (5g X 2kcal)  
+ (1g X 0kcal)  
+ (5g X 4kcal)  
+ (9g X 9kcal)]  
= 271 kcal

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



### 6단계 | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 계산한다.

- 5단계의 영양성분 표시의 표시함량을 토대로 “1일 영양성분 기준치”에 대한 비율(%)을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시합니다.
  - 영양성분 함량을 “00g 미만”으로 표시하는 경우에는 실제 값을 그대로 사용하여 비율을 계산합니다.
  - 열량, 트랜스지방 등 “1일 영양성분 기준치”가 정해지지 않은 영양성분은 비율 표시를 공란으로 비워둡니다.

#### 가. 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)

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

#### 나. 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 계산법

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

## 자주하는 질문



### Q.01

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

A1. 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 실제 측정값이 아닌 영양성분표 도안에 표시하는 값을 사용하여 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시하여야 합니다. 다만, 유효숫자 처리규정에 따라 “00g 미만”으로 표시하는 경우에는 실제 측정값을 사용하여 표시하여야 합니다.

따라서, 콜레스테롤의 경우에는

15mg(표시값) ÷ 300g(1일 영양성분 기준치) × 100 = 5%이며, 탄수화물의 경우에는

0.6g(실제 측정값) ÷ 324g(1일 영양성분 기준치) × 100 = 0.18% → 0% 입니다.

### Q.02

임산부를 대상으로 하는 식품입니다. 이 때, 한국인 영양섭취기준 내 임산부 영양섭취기준을 기반으로 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시할 수 있나요?

A2. 「식품등의 표시기준」에 따르면, 임신·수유부, 환자 등 특정집단을 대상으로 하는 특수용도식품에 대하여 영양성분 표시를 하는 때에는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 5]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)로 표시하거나 「식품등의 표시기준」 [표 2]의 한국인 영양섭취기준 중 해당 집단의 권장섭취량 또는 충분섭취량을 기준으로 하여 기준치에 대한 비율(%)로 표시할 수 있습니다.

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





## 7단계 | 영양성분 표시도안을 결정한다.

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

### 가. 영양성분 표시서식도안 종류

#### • 아래의 도안 중 선택가능

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

##### [기본형]

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

##### [세로형]

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

##### [그래픽형]

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

##### [가로형]

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

##### [텍스트형]

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

##### [병행표기]

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

##### [주표시면]

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

#### • 단, 자연상태의 식품과 가공식품이 함께 포함된 간편조리세트(밀키트)의 경우

제품을 구성하는 자연산물과 가공식품을 구분하여 표시하고, 자연산물은 식품영양성분DB에서 제공하는 값 적용이 가능함

[도 3]의 사. - 조리되지 않은 손질된 자연상태 식품-가공식품 구분형 도안 사용

영양정보		총 내용량 00g 총 내용량당 000kcal
		가공식품 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	자연상태 식품 00g 000kcal
나트륨	00mg 00%	00mg 00%
탄수화물	00g 00%	00g 00%
당류	00g 00%	00g 00%
지방	00g 00%	00g 00%
트랜스지방	00g -	00g -
포화지방	00g 00%	00g 00%
콜레스테롤	00mg 00%	00mg 00%
단백질	00g 00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다. 자연산물에 대한 영양정보는 식품영양성분 데이터베이스를 근거로 제공하는 참고용 값입니다.		

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」[도 3], [도 4]

※관련 규정 : 『별지 1』1. 아. 2) 표시방법 가) 표시방법 (5) (나), [도 3]



## Q.01

영양성분을 권장하는 도안을 사용하지 않으면 표시법 위반이 되는지 궁금합니다.

**A1.** 영양성분 표시는 「식품등의 표시기준」에 제시된 [도 3, 도 4] 영양성분 표시도안을 사용하여 표시해야 합니다. 이것은 일관된 영양성분 표시도안으로 소비자들로 하여금 영양표시 이해도를 높이기 위함입니다.

## Q.02

영양성분 표시도안을 사용하는 것이 아닌, 나열(줄글) 형태로 영양성분을 표시해도 되나요?

**A2.** 아니요. 영양성분 표시도안([도3], [도4])은 소비자가 알아보기 쉽도록 만든 표시서식도안으로, 영업자가 임의로 도안을 변경하여서는 아니 됩니다.

## Q.03

영양성분 표시도안을 포장지 공간에 맞게 변형해도 되나요?

**A3.** 네. 다만 표시도안의 형태를 유지하는 범위에서 변형이 가능합니다. 영양성분 표시도안은 가능한 한 규정에 따른 도안을 그대로 준수하시기 바라며, 표시도안의 형태를 유지하는 범위\*에서 변형하여 사용가능합니다. 이 경우, 특정 영양성분을 강조하여서는 아니됩니다.

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

## Q.04

주표시면에 영양표시 서식도안을 사용하는 경우, 열량 생략이 가능한가요?

**A4.** 「식품등의 표시기준」에 제시된 [도 4] 영양성분 표시도안에 따라 표시된 열량이 내용량에 해당하는 열량이 되는 경우에는 내용량에 해당하는 열량의 표시는 생략할 수 있습니다.

## Q.05

주표시면 영양성분 표시도안 [도4]을 정보표시면에 사용 가능할까요?

**A5.** 아니요. 영양성분을 주표시면에 표시하려는 경우에는 [도4] 표시서식도안을 사용하여 표시하여 합니다. 이 경우에는 정보표시면의 영양성분 표시를 생략할 수 있으며, 주표시면 영양성분 표시도안을 정보표시면에 사용하는 것은 적절하지 아니함을 알려드립니다.

## Q.06

영양성분 표시도안(100g 기준)을 이용하여 표시할 때, 표시 도안 내 총내용량을 생략할 수 있나요?

**A6.** 아니요. 영양성분 표시도안 내 표시하여야 하는 사항(총내용량, 영양성분명, 영양성분 함량 등)은 생략해서는 아니되며, 주요 표시 방법에 맞게 표시하여야 함을 알려드립니다.



## Q.07

영양성분 표시서식도안내 총내용량 단위를 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하도록 되어 있는데, 총내용량을 1kg으로 표시해도 될까요?

A7. 영양성분표 내에 총내용량을 표시함에 있어서 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하는 것이 바람직합니다

## Q.08

영양성분 표시서식도안내 특정 영양성분 명칭, 함량을 굵거나 크게 표시해도 되나요?

A8. 아니요. 영양성분 표시도안 내 특정 영양성분을 굵거나 크게 표시하는 행위는 해당 영양성분을 강조하는 것으로 보아 적절하지 않습니다.

## Q.09

자연상태의 식품과 가공식품이 함께 포함된 간편조리세트의 '자연상태의 식품' 기준이 있을 까요?

A9. 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 43)에서 "가공식품이라 함은 식품 원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순 처리한 것은 제외한다."라고 규정하고 있습니다.  
농, 축, 수산물과 위의 고시의 '가공식품'의 정의에 해당하지 않는 경우, 위의 자연상태의 식품에 부합된다고 판단합니다.

## 8단계 | 영양성분 표시도안에 맞추어 표시 값을 적용한다.

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

### 가. 총 내용량 및 단위 내용량 표시

- 총 내용량  $\frac{\triangle\triangle}{a} g (\frac{\diamond\diamond}{b} g \times \frac{\circ\circ}{c} 개)$ 
  - ①(△△): 총 내용량을 중량(g) 또는 용량(ml)을 표시하고 소수점 첫째자리에서 반올림하여 1g(ml)단위로 표시. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml)로 표시 할 수 있음
  - ②(◇◇): 단위 제품의 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하고 소수점 첫째자리에서 반올림하여 1g(ml)단위로 표시. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml)단위로 표시할 수 있음
  - ③(○○): 단위 제품의 제공 개수는 셀 수 있는 단위(개, 조각, 봉지, 팩 등) 사용하며 정수로 표시

### 나. 글씨크기

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

### 다. 영양성분 함량 표시

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

\*관련 규정: 「식품등의 표시기준」[도 3] 2. 주요 표시방법



## Q.01

제품의 영양성분 표시값이  
항상 분석값과 정확하게 같아야  
하나요?

**A1.** 식품은 일반 공산품과 달리 계절, 토양, 수확, 처리방법 등에 따라 함유한 영양성분의 함량이 다르며, 소비기한 중 그 함량이 변화될 수 있기 때문에 영양성분에 따라 허용오차범위가 설정되어 있습니다. 부족하게 섭취되기 쉬운 영양성분인 식이섬유, 비타민, 무기질 등은 분석값이 표시량의 80% 이상, 섭취를 제한하여야 할 영양성분인 열량, 지방, 콜레스테롤, 나트륨 등은 분석값이 120% 미만이면 이를 적합으로 판정합니다. 예를 들어 “비타민C 100mg”으로 표시된 제품은 실제 그 제품을 분석했을 때 비타민C가 80mg 이상이면 됩니다.

## Q.02

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

**A2.** 정보표시면의 면적(주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10포인트 이상의 글씨크기로 표시할 수 없을 경우에는 10포인트 보다 작은 글씨크기로 표시할 수 있습니다. 이 경우 식품 등의 표시기준에서 정한 표시(조리·사용법, 섭취방법, 용도, 주의 사항, 바코드, 타법에서 정한 표시사항 포함)사항만을 표시하여야 합니다.

### ※ 영양성분 표시값에 대한 허용오차 예외규정

- 영양성분의 실제 측정값이 규정하고 있는 허용오차를 벗어나더라도 아래의 경우에 해당되면 예외로 인정하고 있으니 참고하세요.
- 1) 실제 측정값이 영양성분별 세부표시방법의 단위값 처리 규정에서 인정하는 범위 이내인 경우
- 2) 다음 중 어느 하나에 해당하는 2개 이상의 기관(가) 또는 나)에 해당하는 기관을 1개 이상 포함하여야 함)에서 1년마다 검사한 평균값과 표시된 값의 차이가 허용오차를 벗어나지 않은 경우
  - 가) 식품, 건강기능식품 : 「식품·의약품 분야 시험·검사 등에 관한 법률」제6조제2항제1호에 따른 식품 등 시험·검사기관
  - 나) 축산물 : 「식품·의약품 분야 시험·검사 등에 관한 법률」제6조제2항제2호에 따른 축산물 시험·검사기관
  - 다) 「국가표준기본법」에서 인정한 시험·검사기관
- 3) 조리되지 않은 손질된 자연상태 식품과 가공식품이 함께 구성되어 있는 제품의 자연상태 식품에 대한 영양성분을 식품의약품안전처 식품영양성분 데이터베이스에서 제공하는 값을 활용한 경우

## 9단계 | 영양성분 강조표시를 할 것인지 결정한다

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

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

### 가. “무” 또는 “저”의 용어사용

- 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 맞도록 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용가능

- 다만, 영양성분 함량 강조표시 중 “저지방”에 대한 표시조건은 「축산물위생관리법」제4조제2항에 따른 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 기준을 적용할 수 있음

예) 과자에 “저지방” 표시 : 제품에 함유된 지방량이 100g 당 3g 미만인 되도록 제조·가공과정을 통하여 지방의 함량을 낮추거나 제거한 경우 사용가능

### 나. “함유(또는 급원)” 또는 “고(또는 풍부)”의 용어사용

- 제품에 함유된식이섬유, 단백질, 비타민 또는 무기질에 대해 함유사실을 표시할 때에는 해당 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합한 경우에 사용할 수 있습니다.

- 표시조건에 제시된 1가지 조건을 충족하는 경우 사용 가능

### 다. “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “낮춘”, “줄인”, “강화”, “첨가”의 용어사용

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

1) 다른 제품의 표준값을 동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품 대상으로 산출

2) 제품의 영양성분 함량과 산출한 표준값과 비교 시 일정 기준 이상 차이가 있어야 함

- 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 식이섬유, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질 : 다른 제품 표준값과 비교 시 최소 25% 이상 차이

- 1일 영양성분 기준치에 제시된 비타민, 무기질(나트륨 제외) : 다른 제품 표준값과 비교 시 1일 영양성분 기준치의 10% 이상 차이

3) 제품의 영양성분 함량과 다른 제품 표준값 차이의 절대값이 일정 기준보다 커야 함

- “덜, 라이트, 감소” : 절대값이 해당 영양성분 “저”의 기준값보다 커야 함

- “더, 강화, 첨가” : 절대값이 해당 영양성분 “함유”의 기준값보다 커야 함

### 라. “설탕무첨가, 무가당”의 용어사용

- 다음의 모두에 해당하는 경우 “설탕무첨가, 무가당” 표시 가능

1) 당류를 첨가하지 않은 제품

2) 당류를 기능적으로 대체하는 원재료(꿀, 당시럽, 올리고당, 당류가공품 등. 다만, 당류에 해당하지 않는 식품첨가물은 제외)를 사용하지 않은 제품

3) 당류가 첨가된 원재료(잼·젤리·감미과일 등)를 사용하지 않은 제품

4) 농축, 건조 등으로 당함량이 높아진 원재료(말린과일페이스트, 농축과일주스 등)를 사용하지 않은 제품

5) 효소분해 등으로 식품의 당함량이 높아지지 않은 제품

### 마. “무당, 무가당”의 용어사용 시 추가 표시사항(개정 : '25.7.24, 시행 : '26.1.1.)

- ‘무당’, ‘무가당’ 및 이와 동일한 표현으로 당류 함량을 강조하는 경우 다음을 추가 표시해야 함

1) 감미료(감미료를 원재료로 사용한 식품 포함)를 사용하는 경우에는 ‘감미료 함유’를 해당 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에 14포인트 이상 활자 크기(강조표시가 14포인트 미만인 경우 해당 강조표시와 동일한 활자 크기)로 표시해야 함  
(다만, 당알코올인 감미료를 사용하는 경우에는 ‘감미료 함유’ 대신 ‘당알코올 함유’로도 표시 가능)

2) ‘저열량’ 또는 ‘열량 감소’ 등의 기준에 적합하지 않은 경우에는 ‘총 내용량에 해당하는 열량’을 해당 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에 14포인트 이상 활자 크기(강조표시가 14포인트 미만인 경우 해당 강조표시와 동일한 활자 크기)로 표시해야 하며, 해당 강조표시가 주표시면에 있는 경우 내용량 뒤에 괄호로 표시하는 열량은 생략 가능. 다만, ‘총 내용량에 해당하는 열량’ 표시를 대신하여 ‘저열량 제품이 아님’ 또는 ‘열량을 낮춘 제품이 아님’을 해당 강조표시 주위(강조표시의 강조표시와 동일한 활자 크기)로 표시할 수 있으며, 이 경우 내용량 뒤에 괄호로 표시하는 열량을 생략해서는 안됨

3) '무당', '무가당' 및 이와 동일한 강조표시가 주표시면에 2회 이상 반복되어 있는 제품은 소비자가 정확하게 알 수 있도록 주표시면에 가장 큰 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에 1), 2)를 표시해야 하며, 그 외의 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에는 1), 2)에 따른 표시를 생략할 수 있다.

#### 바. "나트륨 무첨가 또는 무가염"의 용어사용

##### ○ 다음의 모두에 해당하는 경우 "나트륨 무첨가, 무가염" 표시 가능

- 1) 염화나트륨, 삼인산나트륨 등 나트륨염을 첨가하지 않은 제품
- 2) 나트륨염을 첨가한 원재료(젓갈류, 소금에 절인 생선 등)를 사용하지 않은 제품
- 3) 나트륨염을 기능적으로 대체하기 위하여 사용하는 원재료(건조 해조류, 건조 해산물 등)를 사용하지 않은 제품
  - 다만, 해당 제품이 가) (1) 및 (2)에 따른 나트륨/소금(염)의 "무" 강조표시 조건에 적합하지 않은 경우에는 "무염 제품이 아님" 또는 "나트륨 함유 제품임"을 해당 강조표시 근처에 함께 표시하여야 함

#### <영양성분 함량 강조표시 세부기준>

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

\*관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 별지 1. 아. 3) 영양강조 표시기준



## Q.01

제품명에 "제로칼로리(Okcal)"로 표시하려면 어떤 기준에 부합 하여야 하나요?

**A1.** 「식품등의 표시기준」중 영양성분 함량강조표시 세부기준에 적합하게 제조, 가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

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

## Q.02

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

**A2.** A2. 네, 다만 「식품등의 표시기준」 내 비타민 '함유' 또는 '급원' 표시 기준에 적합한 경우 표시가 가능합니다.

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

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

## Q.03

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

**A3.** 네. 규정된 단위의 제품에만 강조표시를 해야합니다.  
'g'또는 'ml'의 단위에만 영양성분 강조 기준이 규정되어 있는 경우라면, 해당 단위로 환산하였을 때 규정에 적합하여야 합니다.

## Q.04

'설탕무첨가, 무가당' 표시의 경우, 최종제품이 '무당' 기준에 적합 하여야 하나요?

**A4.** 아니요, 최종 제품이 '무당'기준에 적합하지 않더라도 '설탕무첨가, 무가당' 규정에 적합한 경우라면 표시가 가능합니다.

## Q.05

땅콩 100%로 만든 땅콩버터로서 100g 당 당류가 0.5g 미만입니다. 이 경우 "무당" 표시는 가능한가요?

**A5.** 아니요. 제조·가공과정을 통하여 당 함량을 낮추는 등의 경우가 아니라면 '무당'표시는 적절하지 않습니다.

「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당됩니다. (예시) 두부 제품에 '무콜레스테롤' 표시·광고

제조·가공과정을 통하여 당 함량을 낮추거나 제거하지 않은 경우라면 제품의 당 함량이 100g당 0.5g 미만에 해당하더라도 '무당' 표시는 적절하지 않습니다.



## Q.06

음료제품의당류2.7g/100mL,  
2.9g/100g의 결과가 나와서  
중량 기준으로 저당 기준에 충족  
하면 "저당"란 문구를 표시해도  
되나요?

**A6.** 네. 음료제품 부피(ml)에 대해 비중을 고려하여 중량(g)으로 환산,  
저당 기준에 충족하면 "저당"문구를 표시해도 됩니다.

「식품등의 표시기준」에 따라 "무" 또는 "저"의 강조표시는 영양성분  
함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당  
영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

\* 당류 '저' 표시기준 : 식품 100g 당 5g 미만 또는 식품 100ml 당  
2.5g 미만일 때

「식품등의 표시기준」에서 제품 성상에 따른 내용량 단위(ml, g)를  
별도로 정하고 있지는 않으므로, 해당 제품의 비중을 고려하여 용량을  
중량으로 환산한 값이 중량기준(100g 당 5g 미만일 때)을 충족하는  
경우라면 영업자의 책임 하에 '저당' 표시가 가능합니다.

이럴 경우, 소비자 오인 혼동이 없도록, 영양표시를 중량(g)에 맞춰  
표시하는 것이 바람직함을 알려드립니다.

## Q.07

알룰로오스를 사용하여 제조  
된 제품이 "무당", "저당" 표시  
기준에 적합하다면, 해당 표시가  
가능한가요?

**A7.** 네, 당 함량을 낮추기 위해 알룰로오스 등을 사용하여 최종 제품이 당류  
'무', '저' 표시기준에 적합한 경우라면 영업자 책임 하에 표시가 가능  
합니다.

「식품등의 표시기준」에 따라 "무" 또는 "저"의 강조표시는 영양성분  
함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당  
영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

\* 당류 '무' 표시기준 : 식품 100g 당 또는 식품 100ml 당 0.5g  
미만일 때

\* 당류 '저' 표시기준 : 식품 100g 당 5g 미만 또는 식품 100ml 당  
2.5g 미만일 때

## Q.08

"무당" 표시기준에 적합한 제품입  
니다. 이 경우, 당이 없다는 의미로  
서 제품명을 "000 제로"로 표시  
하는 것은 가능한가요?

**A8.** 네, 해당 제품이 "무당"에 대한 기준을 충족하는 경우 제품명의 일부  
로서 "제로" 표시는 가능합니다. 다만, "제로"만을 표시하는 경우에는  
어떤 영양성분이 "제로"에 해당되는지 명확하지 않으므로, 소비자에게  
정확한 정보 제공을 위해 관련된 영양성분에 대해 추가 표시하는 것이  
바람직합니다.

예) "000 설탕 제로"참고로, 「식품등의 표시기준」에 따라 "무" 또는 "  
저"의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부  
기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을  
낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

\* 당류 '무' 표시기준 : 식품 100g 당 또는 식품 100ml 당 0.5g  
미만일 때

## Q.09

카페에서 판매되는음료가 "무당"  
기준을 충족하는 제품입니다.  
이런 경우에 음료 명칭에 "무당"  
을 넣어서 표시해도 되나요?

**A9.** 네. 카페의 경우 식품접객업자로서 표시의무자에 해당하지 않으나,  
"무당" 표시를 하는 경우에는 당류 '무' 표시기준에 준하여 제조된  
제품에 해당 표시를 하는 것이 바람직합니다.

「식품등의 표시기준」에 따라 "무" 또는 "저"의 강조표시는 영양성분  
함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당  
영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

\* 당류 '무' 표시기준 : 식품 100g 당 또는 식품 100ml 당 0.5g 미만  
일 때



## Q.10

"덜", "더", "감소 또는 라이트", "낮춘", "줄인", "강화", "첨가" 용어 사용기준에 대한 질의입니다.

1. '다른 제품의 표준값'이 무엇이고 산출하는 방식이 궁금합니다. 평균값일까요?

2. 자사제품이라도 시장점유율 높은 3순위에 들면 반드시 표준값 산출과정에 포함시킬 수 있나요?

3. 산출 기준이 되는 기간과 시장 규모(유사식품의 범위)가 어떻게 되나요?

**A10.** 「식품등의 표시기준」에 따라 "덜", "더", "감소 또는 라이트", "낮춘", "줄인", "강화", "첨가" 용어 사용하는 경우,

1) 영양성분 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시할 수 있습니다. 이 경우 다른 제품의 표준값은 동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품을 대상으로 산출하여야 합니다.

2) 영양성분 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 식이섬유, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질의 경우는 최소 25% 이상의 차이가 있어야 하고, 나트륨을 제외한 규칙 제6조 관련 별표 5 1일 영양성분 기준치에서 정한 비타민 및 무기질의 경우는 1일 영양성분 기준치의 10% 이상의 차이가 있어야 합니다.

3) 2)에 해당하는 제품 중 "덜, 라이트, 감소"를 사용하고자 하는 경우에는 해당 영양성분의 함량차이의 절대값이 가)의 규정에 따른 "저"의 기준값보다 커야 하고, "더, 강화, 첨가"를 사용하고자 하는 경우에는 해당 영양성분의 함량차이의 절대값이 가)의 규정에 따른 "함유"의 기준값보다 커야 합니다.

「식품등의 표시기준」에서 '시장점유율' 조회 방법, 산출 방법, 산출 시점 등에 대해 별도로 규정하고 있지 아니하며, 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품을 선정하여 비교·표시하는 것은 객관적인 사실에 근거하여 영업자의 책임 하에 확인하는 부분입니다.

시장점유율이 높은 3개 품목 선정 시에 자사, 타사 제품을 구분하지 아니하므로 자사 제품이 시장점유율 3순위 안에 포함되는 경우, 해당 3개 품목의 표준값과 비교하면 됩니다.

유사식품은 국내(한국)에서 판매하고 있는 동일한 식품유형인 제품들 중 제품에 사용된 주원료, 성분배합비율, 제조방법, 소비자의 구매패턴 등을 고려하여 일반적으로 유사하다고 인식될 수 있는 식품으로 해석하고 있습니다.

## Q.11

영양강조표시시, 강조한 영양성분 뿐만 아니라 영양성분 9가지를 왜 다 표시해야 하나요?

**A11.** 영양성분 강조표시를 하는 경우, 강조하고자 하는 영양성분과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다. (「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」제6조)

- 단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외는, 소비자에게 식품에 들어있는 영양성분 함량에 대한 정보를 전부 제공하여 알 권리를 보장하고, 합리적인 식품 선택을 도와주기 위함입니다. 특정영양소를 강조표시하고자 하는 경우 CODEX 영양표시에 관한 지침에서도 다른 영양소의 함량을 표시 하도록 하고 있습니다.

## Q.12

제품에 No Sugar, Zero Sugar로 표시하고 싶습니다. 영양성분 강조 표시에 무당 기준에 적합하면 될까요?

**A12.** 네, 제조·가공과정을 통해 당류 함량을 낮추거나 제거하고, 식품 100g 당 또는 식품 100ml 당 0.5g 미만일 때 사용 가능합니다.

## Q.13

감미료를 사용하였지만 "무당"과 같은 강조표시를 하지 않을 예정입니다. 개정되는 고시에 따라 감미료 함유와 같은 표시를 해야 하나요?

**A13.** 아니요. '무당' 표시를 하지 않는다면 주표시면에 '감미료 함유' 표시를 하지 않아도 됩니다.

개정된 고시에 따라 감미료를 사용하여 '무당', '무가당' 및 이와 동일한 표현으로 당류에 대해 강조하는 경우 '감미료 함유'를 해당 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에 14포인트 이상 활자 크기(강조표시가 14포인트 미만인 경우 해당 강조표시와 동일한 활자 크기)로 표시해야 합니다.

## Q.14

“무당”, “무가당” 표시가 주 표시면 1회, 정보표시면에 1회 표시되어 있을 때, “감미료 함유”, “총 내용량에 해당하는 열량” 표시는 주표시면에만 해도 될까요?

## Q.15

“무가당” 강조표시를 하고 싶습니다. 무당 제품처럼 당함량을 낮추거나 제거하는 공정이 있어야 하나요?

따라서 강조표시를 하지 않은 경우에는 “감미료 함유”와 같은 표시를 하지 않을 수 있습니다.

참고로, 개정되는 고시에서 소비자가 감미료를 정확하게 인식할 수 있도록 명칭과 용도(감미료) 함께 표시하는 식품첨가물 대상은 아스파탐 등 5종에서 주용도 감미료인 모든 식품첨가물(22종)로 확대되었으며, 감미료를 사용하는 경우 원재료명에 식품첨가물 명칭과 용도를 함께 표시하여야 합니다(시행일 2026년 1월 1일).

예시) 감초추출물(감미료), 네오팜(감미료)

**A14.** 소비자가 “무당”, “무가당” 강조 제품에 대해 감미료 함유와 열량 정보를 한 눈에 볼 수 있도록, 강조표시 인접한 둘레에 ‘감미료 함유’, ‘총 내용량에 해당하는 열량’을 표시한 것으로 “무당”, “무가당” 강조표시를 주표시면과 정보표시면에 표시하고자 하는 경우 “감미료 함유” 및 “총 내용량에 해당하는 열량” 표시는 주표시면 가장 큰 강조표시 주위만 표시해도 가능함을 알려드립니다.

**A15.** 아니요, “무가당” 강조표시 제품의 경우 당함량을 낮추거나 제거하는 공정과 관련 없이 아래의 (1)~(5)를 충족하면 표시가능합니다.

- (1) 당류를 첨가하지 않은 제품
- (2) 당류를 기능적으로 대체하는 원재료(꿀, 당시럽, 올리고당, 당류가공품 등. 다만, 당류에 해당하지 않는 식품첨가물은 제외)를 사용하지 않은 제품

- (3) 당류가 첨가된 원재료(잼·젤리·감미과일 등)를 사용하지 않은 제품
- (4) 농축, 건조 등으로 당함량이 높아진 원재료(말린과일페이스트, 농축과일주스 등)를 사용하지 않은 제품
- (5) 효소분해 등으로 식품의 당함량이 높아지지 않은 제품

## Q.16

“저염”, “저나트륨” 표시와 관련하여 “나트륨” 함량을 가지고 “소금” 함량을 구하고자 할 경우 어떻게 환산해야 할까요?

**A16.** 식품등의 표시기준「별지 1」1.아.3)가)(1)(가)에 따라 “무” 또는 “저”의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부 기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

\* ‘저’ 염(소금) 표시기준: 식품 100g당 305mg미만일 때

\* ‘저’ 나트륨: 식품 100g 당 120mg 미만일 때

나트륨 함량값으로 소금 함량을 구하고자 할 경우 나트륨 함량을 g으로 바꾼 다음 2.5를 곱하시면 됩니다.

\* 나트륨 화학식량(23)과 염화나트륨(소금)의 화학식량(58.5)의 약 2.5배

예시) 나트륨 2,000mg(2g)×2.5 = 5g

소금 함량으로 나트륨 함량을 구하고자 할 경우 소금 함량을 mg으로 바꾼 다음 0.4를 곱하시면 됩니다.

예시) 소금 2g(2,000mg)×0.4 = 800mg

\* 식약처 식품안전나라 누리집([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)) > 건강·영양 > 나트륨/당류 줄이기 > 나트륨 정보에서 ‘소금과 나트륨 함량 환산 방법’ 참고



## 10단계 | 최종검토를 한다.

- 마지막으로 디자인, 글씨크기 등 규정과 다른 것들은 없는지 확인합니다.

### 자주하는 질문

## Q.01

영양표시와 표시규정은 어디서 확인할 수 있나요?

**A1.** 식품, 축산물의 영양표시를 포함한 모든 표시사항은「식품등의 표시·광고에 관한 법률(식품표시광고법)」, 「식품등의 표시기준」에 따라 관리됩니다. 공통사항은 식품표시광고법에서 규정하며, 세부적인 사항은 총리령에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 「식품등의 표시기준」에서 규정하고 있습니다.

## Q.02

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

**A2.** 식품유형이 서로 다른 두 종류 이상의 제품을 1개의 제품으로 품목 제조보고한 경우 품목제조보고한 하나의 제품의 전체 양을 대상으로 영양표시를 하여야 하며, 각각 품목제조보고된 완제품을 세트포장 한 경우 개별제품에 대한 영양 표시대상 여부에 따라 각각 개별제품의 영양표시를 외포장지에 표시하여야 합니다. 다만, 개별 제품의 영양표시를 외포장지를 통해 확인할 수 있는 경우 외포장지에 표시를 생략할 수 있습니다.

## Q.03

수입식품의 영양표시는 현품의 표시 그대로 한글표시사항에 표시 하여야 하나요?

**A3.** 한글표시사항이 아닌 수입식품 현품의 영양표시는 국내와 수출국의 표시기준, 시험법 등이 동일하지 않을 수 있어, 수입식품 현품에 수출국 언어로 표시된 영양성분 함량과 국내 표시기준에 따른 함량이 다를 수 있습니다. 따라서, 수입식품을 국내에서 판매하고자 하는 경우, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」, 「식품등의 표시기준」에 적합하게 영양표시를 하여야 합니다.



## 3. QR 코드 등 바코드를 통한 영양성분 정보 제공

- '26.11.부터 영양성분 정보를 QR코드 등 바코드를 이용하여 제공할 때, 식품포장지에 영양성분 일부만 표시가 가능합니다.

### 가. 영양성분을 QR코드로 제공할 경우, 식품 포장지 영양성분 표시

- 영양성분에 관한 정보를 바코드 등을 이용하여 소비자에게 제공하는 식품등의 경우에는 제3호 및 제 5호부터 제9호까지(제6호의 경우 해당 영양성분이 없는 경우만 해당한다)의 영양성분은 표시하지 않을 수 있음 <개정 2025.8.29.>
  - 열량, 2. 나트륨, 3. 탄수화물, 4. 당류[식품, 축산물, 건강기능식품에 존재하는 모든 단당류(單糖類)와 이당류(二糖類)를 말한다. 다만, 캡슐·정제·환·분말 형태의 건강기능식품은 제외한다], 5. 지방, 6. 트랜스지방(Trans Fat), 7. 포화지방(Saturated Fat), 8. 콜레스테롤(Cholesterol), 9. 단백질, 10. 영양표시나 영양강조표시를 하려는 경우에는 별표 5의 1일 영양성분 기준치에 명시된 영양성분
- 즉, 제품 표시사항에는 열량, 나트륨, 당류, 트랜스지방(영양성분이 있는 경우)을 표시하여야 함

※관련 규정 : 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」

### 나. 영양성분 표시방법

- QR코드 등 바코드를 통해 전자적 방법으로 식품등의 영양성분 표시 정보를 모두 제공해야함
- 식품의 포장지에는 열량, 나트륨, 당류 및 트랜스지방을 표시하여야 하며, 바탕색과 구분되는 색상으로 도 3 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위에서 변형하여 표시 가능 (다만, 트랜스지방의 경우 실제 해당 성분이 있는 경우에만 표시)
- 영양성분을 주표시면에 표시하는 경우에는 도 4 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위에서 변형 하여 표시. 이 경우에는 정보표시면의 영양성분 표시는 생략
- 특정 영양성분을 강조하는 경우, 해당 영양성분과 함께 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스 지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 규칙 제6조 관련 별표5의 1일 영양 성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시. 다만 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」II.6.다.2)다)



## Q.01

영양성분 표시대상에 면제된 식품입니다. QR코드로 영양성분 정보를 추가적으로 제공할 경우, 식품포장지에 열량, 나트륨, 당류, 트랜스지방을 표시하여야 할까요?

**A1.** 영업자가 영양표시 면제대상임에도 불구하고 스스로 QR코드를 이용하여 영양성분 정보를 추가적으로 제공하는 경우에는, 식품 포장지에 별도로 영양성분을 표시하지 않아도 됩니다.

## Q.02

무열량, 무당 강조 표시 제품으로 QR코드로 영양성분을 제공하고자 합니다. 식품포장지에 영양성분 9종을 모두 표시하여야 하나요?

**A2.** 특정 영양성분을 강조하는 경우에는 해당 영양성분과 함께 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 규칙 제6조 관련 별표5의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

무열량, 무당 강조 표시 제품의 경우도 특정 영양성분(열량, 당)을 강조한 경우로, 최소판매단위에 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질을 표시하여야 합니다.

## Q.03

QR코드로 영양성분을 제공하고자 합니다. 식품포장지에 영양성분 글씨 크기는 어떻게 해야 할까요?

**A3.** 「식품등의 표시기준」(II.6.다.3)에 따르면, QR코드 등 바코드를 이용하여 표시정보를 제공하고자 하는 경우의 식품등의 용기·포장에 표시하여야 하는 일부 표시사항의 글씨크기는 규칙 제5조 관련 별표 3 제8호에 따라 12포인트 이상으로 하여야 합니다. 다만, 정보표시면의 면적이 부족하여 12포인트 이상의 글씨크기로 표시할 수 없는 경우에는 다음과 같이 표시할 수 있습니다.

(1) 정보표시면적 50cm<sup>2</sup>이상~100cm<sup>2</sup>미만: 7포인트 이상

(2) 정보표시면적 50cm<sup>2</sup>미만: 6포인트 이상

(3) 유리병 형태의 소주, 맥주 제품: 10포인트 이상

영양성분 표시의 경우에도 위의 규정에 따라 표시하는 것이 적절함을 알려드립니다.

## Q.04

포장지 영양성분표 내에 열량, 나트륨, 당류, 트랜스지방 외에 칼슘과 같은 영양성분을 추가적으로 표시해도 될까요?

**A4.** 열량, 나트륨, 당류 및 트랜스지방을 표시하여야 하며, 칼슘을 추가 표시하는 것 자체는 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다. 다만, 영양성분 표시도안 이외의 위치에 “칼슘”에 대한 표시는 영양강조표시에 해당되므로, 9개의 영양성분과 칼슘을 다 표시하여야 함을 알려드립니다.

4. 영양성분 표시 위반에 따른 행정처분

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

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

위반사항	과태료 금액		
	1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
가. 법 제5조제3항을 위반하여 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용한 경우			
1) 영양성분 표시 시 지방(포화지방 및 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨 중 1개 이상을 표시하지 않은 경우	100만원	200만원	300만원
2) 영양성분 표시 시 열량, 탄수화물, 당류, 단백질 중 1개 이상을 표시하지 않은 경우	30만원	40만원	60만원
3) 실제 측정값이 영양표시량 대비 허용오차범위를 넘은 경우			
가) 실제 측정값이 영양표시량 대비 100퍼센트 이상을 초과하거나 0인 경우	100만원	100만원	300만원
나) 실제 측정값이 영양표시량 대비 50퍼센트 이상 100퍼센트 미만의 범위에서 초과하거나 미달한 경우	50만원	100만원	150만원
다) 실제 측정값이 영양표시량 대비 20퍼센트 이상 50퍼센트 미만의 범위에서 초과하거나 미달한 경우	20만원	40만원	60만원

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

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





## 참고자료

1. 영양성분 표시도안 예시 ..... 61
2. 1일 영양성분 기준치 ..... 64
3. 한국인 영양섭취기준 ..... 65
4. 1회 섭취참고량 ..... 67
5. 식품 등의 시험·검사기관 현황 ..... 74



## 참고자료

### [참고 1] 영양성분 표시서식도안 예시

#### 가. 총 내용량 당, 100g(ml) 당, 단위 내용량 당으로 표시하는 제품

##### [기본형]

###### 1) 총 내용량(1 포장)당

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

###### 2) 100g(ml)당

영양정보	
총 내용량 00g	000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.	

###### 3) 단위내용량당

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

##### [세로형]

###### 1) 총 내용량(1 포장)당

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

###### 2) 100g(ml)당

영양정보	
총 내용량 00g	000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.	

###### 3) 단위내용량당

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

##### [가로형]

###### 1) 총 내용량(1 포장)당

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

###### 2) 100g(ml)당

영양정보	100g당		100g당	
	1일 영양성분 기준치에 대한 비율		1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
	나트륨 00mg	00%	지방 00g	00%
	탄수화물 00g	00%	트랜스지방 00g	
	당류 00g	00%	포화지방 00g	00%
총 내용량 00g	콜레스테롤 00mg	00%	단백질 00g	00%
000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.			



3) 단위내용량당

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

[그래픽형]

1) 총 내용량(1 포장)당

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

2) 100g(ml)당

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal	
100g당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg			00%
탄수화물 00g			00%
당류 00g			00%
지방 00g			00%
트랜스지방 00g			
포화지방 00g			00%
콜레스테롤 00mg			00%
단백질 00g			00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.			

3) 단위내용량당

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

[텍스트형]

1) 총 내용량(1 포장)당

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

2) 100g(ml)당

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal	
나트륨 00mg	00%	탄수화물 00g	00%
지방 00g	00%	트랜스지방 00g	포화지방 00g 00%
콜레스테롤 00mg	00%	단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.			

3) 단위내용량당

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

나. 병행하여 표시하는 제품

1) 단위내용량당(총내용량 병행)

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

2) 단위내용량당(100g 병행)

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	100g당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%
탄수화물 00g	00%	00g	00%
당류 00g	00%	00g	00%
지방 00g	00%	00g	00%
트랜스지방 00g		00g	
포화지방 00g	00%	00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%
단백질 00g	00%	00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.			

3) 1회 섭취참고량당(총내용량 병행)

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

4) 1회 섭취참고량당(100ml 병행)

영양정보		총 내용량 00ml 1수저(00ml)당 000kcal	
1수저당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	100ml당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%
탄수화물 00g	00%	00g	00%
당류 00g	00%	00g	00%
지방 00g	00%	00g	00%
트랜스지방 00g		00g	
포화지방 00g	00%	00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%
단백질 00g	00%	00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.			

다. 주표시면에 영양표시를 하는 제품

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

1) 총내용량당

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

2) 100g(ml)당

100g(ml)당/총 내용량 00g(ml)								
열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.								

3) 단위내용량당

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

라. 조리되지 않은 손질된 자연상태 식품-가공식품 구분형

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보		총 내용량 00g	
		가공식품 00g 000kcal	자연상태 식품 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨	00mg 00%	00mg 00%	00mg 00%
탄수화물	00g 00%	00g 00%	00g 00%
당류	00g 00%	00g 00%	00g 00%
지방	00g 00%	00g 00%	00g 00%
트랜스지방	00g -	00g -	-
포화지방	00g 00%	00g 00%	00g 00%
콜레스테롤	00mg 00%	00mg 00%	00mg 00%
단백질	00g 00%	00g 00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다. 자연상태에 대한 영양정보는 식품영양성분 데이터베이스를 근거로 제공하는 참고용 값입니다.			

2) 100g(ml)당

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal	
		가공식품 00g 000kcal	자연상태 식품 00g 000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨	00mg 00%	00mg 00%	00mg 00%
탄수화물	00g 00%	00g 00%	00g 00%
당류	00g 00%	00g 00%	00g 00%
지방	00g 00%	00g 00%	00g 00%
트랜스지방	00g -	00g -	-
포화지방	00g 00%	00g 00%	00g 00%
콜레스테롤	00mg 00%	00mg 00%	00mg 00%
단백질	00g 00%	00g 00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다. 자연상태에 대한 영양정보는 식품영양성분 데이터베이스를 근거로 제공하는 참고용 값입니다.			

3) 단위내용량당

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각당 000kcal	
		가공식품 00g 000kcal	자연상태 식품 00g 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨	00mg 00%	00mg 00%	00mg 00%
탄수화물	00g 00%	00g 00%	00g 00%
당류	00g 00%	00g 00%	00g 00%
지방	00g 00%	00g 00%	00g 00%
트랜스지방	00g -	00g -	-
포화지방	00g 00%	00g 00%	00g 00%
콜레스테롤	00mg 00%	00mg 00%	00mg 00%
단백질	00g 00%	00g 00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다. 자연상태에 대한 영양정보는 식품영양성분 데이터베이스를 근거로 제공하는 참고용 값입니다.			

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」도 3], [도 4]

[참고 2] 1일 영양성분 기준치

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

비고

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

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

[참고 3] 한국인의 영양섭취기준

성별	연령	탄수화물 (g)		지방 (g)		리놀레산 (g)		알파-리놀렌산 (g)		EPA+DHA (mg)		단백질 (g)		식이섬유 (g)		비타민A (μg RAE)		비타민D (μg)		비타민E (mg α-TE)		비타민K (μg)		비타민C (mg)		타우린 (mg)		리보플라빈 (mg)		나이아신 (mg NE)		비타민B <sub>6</sub> (mg)		엽산 (μg DFE)		비타민B <sub>12</sub> (μg)				
		관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	관장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>					
영아	0~7개월		60		25		50		0.6		200 <sup>1)</sup>		10			300		5		3			4																	
	6~11		90		25		70		0.8		300 <sup>1)</sup>	15				450		5		4			6																	
유아	1~2세	130					45		0.6			20			15	250		5		5			25	40			0.4				6									
	3~5	130					70		0.9			25				300		5		6			30	45			0.5				7									
	6~8세	130					90		11		200	35				450		5		7			40	50			0.7				9									
	9~11	130					95		13		220	50				600		5		9			55	70			0.9				11									
	12~14	130					120		15		230	60				750		10		11			70	90			1.1				15									
	15~18	130					140		17		250	65				850		10		12			80	100			1.3				17									
	19~29	130					130		16		210	65				800		10		12			75	100			1.2				16									
	30~49	130					115		14		400	65				800		10		12			75	100			1.2				16									
	50~64	130					90		14		500	60				750		10		12			75	100			1.2				15									
	65~74	130					70		12		300	60				700		15		12			75	100			1.1				14									
청소년	75이상	130					50		0.9		280	60				700		15		12			75	100			1.1				13									
	6~8세	130					70		0.8		200	35				400		5		7			40	50			0.7				9									
	9~11	130					90		11		150	45				550		5		9			55	70			0.9				12									
	12~14	130					90		12		210	55				650		10		11			65	90			1.1				15									
	15~18	130					100		11		100	55				650		10		12			65	100			1.1				14									
	19~29	130					100		12		150	55				650		10		12			65	100			1.1				14									
	30~49	130					85		12		260	50				650		10		12			65	100			1.1				14									
	50~64	130					70		12		240	50				600		10		12			65	100			1.1				14									
	65~74	130					45		10		150	50				600		15		12			65	100			1.0				13									
	성인	75이상	130					30		0.4		140	50				600		15		12			65	100			0.8				12								
임신부		+45 <sup>5)</sup>					+0		+0		+0	+15 <sup>5)</sup> +30 <sup>5)</sup>				+70		+0		+0			+0	+10			+0.4			+0.8										
수유부	+80					+0		+0		+0	+25				+5	+490		+0		+3			+0	+40			+0.4			+3										

사단법인 한국영양학회 : 한국인 영양섭취기준(2020년)  
1) 권장섭취량 : 인구집단의 약 97~98%에 해당하는 사람들의 영양소 필요량을 충족시키는 섭취수준  
2) 충분섭취량 : 영양소의 필요량을 추정하기 위한 과학적 근거가 부족할 경우, 인구집단의 건강을 유지하는 데 충분한 양을 설정한 수치  
3) 임신부 탄수화물 권장섭취량: 1, 2, 3 분기별 부가량  
4) DHA  
5) 임신부 단백질 권장섭취량: 2, 3분기별 부가량

성별	연령	판토텐산 (㎎)	비오틴 (㎎)	칼슘 (㎎)	인 (㎎)		나트륨 (㎎)		영소 (㎎)		칼륨 (㎎)		마그네슘 (㎎)	철 (㎎)	아연 (㎎)		구리 (㎎)	몰스 (㎎)	망간 (㎎)		요오드 (㎎)	셀레늄 (㎎)		몰리브덴 (㎎)		크롬 (㎎)									
					권장 섭취량	허용 섭취량	권장 섭취량	허용 섭취량	권장 섭취량	허용 섭취량	권장 섭취량	허용 섭취량			권장 섭취량	허용 섭취량			권장 섭취량	허용 섭취량		권장 섭취량	허용 섭취량	권장 섭취량	허용 섭취량	권장 섭취량	허용 섭취량	권장 섭취량	허용 섭취량	권장 섭취량	허용 섭취량	권장 섭취량	허용 섭취량		
영아	0~2개월 6~11			5	7	250	300	100	300	110	370	170	560	400	700	25	55	0.3	3	2		240	330	0.01	0.4	0.01	0.8	130	180	9	12			0.2	40
				9	12	500	600	450	550	810	1000	1200	1600	1900	2400	70	110	6	7	3	4	290	350	0.6	0.9	15	80	23	25	10	12			10	10
남자	6~8세 9~11 12~14 15~18 19~29 30~49 50~64 65~74 75이상	3		15	700			600	1200	1900	2900	150	2500	150	9	5	470	13		25	100	35			25	100			18				15	20	
		4		20	800			1200	1500	2300	3400	220	3400	220	11	8	600	19		30	110	45			30	110			18				18	20	
		5		25	1000			1200	1500	2300	3500	300	3500	300	14	8	800	26		40	130	60			40	130			30				30	30	
		5		30	900			1200	1500	2300	3500	410	3500	410	14	10	900	32		40	130	65			40	130			30				35	35	
		5		30	800			700	1500	2300	3500	360	3500	360	10	10	850	34		40	150	60			40	150			30				30	30	
		5		30	800			700	1500	2300	3500	370	3500	370	10	10	850	34		40	150	60			40	150			30				30	30	
		5		30	750			700	1500	2300	3500	370	3500	370	10	10	850	32		40	150	60			40	150			30				30	30	
		5		30	700			700	1300	2100	3500	370	3500	370	9	9	800	31		40	150	60			40	150			28				25	25	
		5		30	700			700	1100	1700	3500	370	3500	370	9	9	800	30		40	150	60			40	150			28				25	25	
여자	6~8세 9~11 12~14 15~18 19~29 30~49 50~64 65~74 75이상	3		15	700			550	1200	1900	2900	150	2900	150	9	5	400	13		25	100	35			25	100			18				15	20	
		4		20	800			1200	1500	2300	3400	220	3400	220	10	8	550	18		30	110	45			30	110			18				18	20	
		5		25	900			1200	1500	2300	3500	290	3500	290	16	8	650	24		35	130	60			35	130			25				20	20	
		5		30	800			1200	1500	2300	3500	340	3500	340	14	9	700	27		35	130	65			35	130			25				20	20	
		5		30	700			700	1500	2300	3500	280	3500	280	14	8	650	28		35	150	60			35	150			25				20	20	
		5		30	700			700	1500	2300	3500	280	3500	280	14	8	650	27		35	150	60			35	150			25				20	20	
		5		30	800			700	1500	2300	3500	280	3500	280	8	8	650	26		35	150	60			35	150			25				20	20	
		5		30	800			700	1300	2100	3500	280	3500	280	8	7	600	25		35	150	60			35	150			22				20	20	
		5		30	800			700	1100	1700	3500	280	3500	280	7	7	600	23		35	150	60			35	150			22				20	20	
임산부	수유부																																		+5

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」표 2]

[참고 4] 1회 섭취참고량

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
1	과자류, 빵류 또는 떡류		과자	강냉이, 팝콘	20 g
				기타	30 g
			캔디류	양갱	50 g
				푸딩	100 g
				그 밖의 해당식품	10 g
			추잉껌		3 g
			빵류	피자	150 g
				그 밖의 해당식품	70 g
			떡류		100 g
2	빙과류		아이스크림류		100ml 또는 제품별로 이에 해당하는 g
					-
			아이스크림믹스류		-
			빙과	빙과	100 g(ml)
3	코코아가공품류 또는 초콜릿류		초콜릿류	초콜릿가공품	30 g
				초콜릿가공품을 제외한 초콜릿류	15 g
			설탕류	설탕	5 g
				기타설탕	5 g
4	당류		당시럽류	당시럽류	10 g
			올리고당류	올리고당	10 g
			포도당		-
			과당류		-
			엿류	물엿	10 g
				기타엿	10 g
			당류가공품	덩어리엿	5 g
				가루엿	5 g
5	잼류		잼		20 g
			기타잼		20 g
6	두부류 또는 묵류		두부		80 g
			유바		80 g
			가공두부		80 g
			묵류		80 g
7	식용유지류	식물성유지류	콩기름(대두유)		5 g(ml)
			옥수수기름 (옥배유)		5 g(ml)
			채종유(유채유 또는 카놀라유)		5 g(ml)
			미강유(현미유)		5 g(ml)
			참기름		5 g(ml)
			추출참깨유		5 g(ml)
			들기름		5 g(ml)
			추출들깨유		5 g(ml)
			홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)		5 g(ml)

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
			해바라기유		5 g(ml)
			목화씨기름 (면실유)		5 g(ml)
			땅콩기름 (낙화생유)		5 g(ml)
			올리브유		5 g(ml)
			팜유류		5 g(ml)
			야자유		5 g(ml)
			고추씨기름		5 g(ml)
			기타식물성유지		5 g(ml)
		동물성유지류			-
		식용유지가공품	혼합식용유		5 g(ml)
			향미유		5 g(ml)
			가공유지		5 g(ml)
			쇼트닝		5 g(ml)
			마가린		5 g(ml)
			모조치즈		20 g
			식물성크림		5 g
			기타 식용유지가공품		-
8	면류		생면		200 g
			숙면		200 g
			건면	당면을 제외한 건면	100 g
				당면	30 g
			유탕면	붕지 용기	120 g 80 g
9	음료류	다류	침출차	당류 포함 당류 비포함	200 ml 300 ml
			액상차	당류 포함 당류 비포함	200 ml 300 ml
			고형차		200 ml
		커피	커피		240 ml
		과일·채소류음료	농축과·채즙 (또는과·채분)		100 ml
			과·채주스		200 ml
			과·채음료		200 ml
		탄산음료류	탄산음료		200 ml
			탄산수		300 ml
		두유류			200 ml
		발효음료류			100 ml
		인삼·홍삼음료			100 ml
		기타음료	혼합음료		200 ml
			음료베이스		150 ml

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
10	특수영양식품	조제유류			-
		영아용 조제식			-
		성장기용 조제식			-
		영·유아용 이유식		밥	100 g
				미음/죽	5-6개월 30-80g, 7-10개월 100g, 11개월 이상 150g
				국,탕	100 ml(g)
		기타영·유아식			-
		특수의료용도등 식품			-
		체중조절용 조제식품			40 g
		임산·수유부용 식품		분말	20 g
				액상	200 ml
11	특수의료 용도식품	표준형 영양조제식품	일반환자용 균형영양조제식품		200 ml
			당뇨환자용 영양조제식품		200 ml
			신장질환자용 영양조제식품		200 ml
			장질환자용 단백질수분해 영양조제식품		200 ml
			열량 및 영양공급용 식품		200 ml
			연하곤란자용 점도조절 식품	분말	3 g
		맞춤형 영양조제식품	선천성대사질환자용 조제식품		-
			영·유아용 특수조제식품		-
			기타환자용 영양조제식품		-
		식단형 식사관리식품	당뇨환자용 식단형 식품		1식
			신장질환자용 식단형 식품		1식

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
12	장류		메주		-
			한식간장		5 ml
			양조간장		5 ml
			산분해간장		5 ml
			효소분해간장		5 ml
			혼합간장		5 ml
			한식된장		10 g
			된장		10 g
			고추장		10 g
			춘장		25 g
			청국장		25 g
				나토	50 g
			혼합장		10 g
			기타장류		10 g
13	조미식품	식초			5 ml
		소스류	소스	드레싱	15 g
				덮밥소스	165 g
			마요네즈		10 g
			토마토케첩		10 g
			복합조미식품		-
		카레(커리)	레토르트식품		200 g
			기타		25 g
		고춧가루 또는 실고추			-
		향신료가공품			-
		식염			-
14	절임류 또는 조림류	김치류	김치속		-
			김치	배추김치	40 g
				물김치	80 g
				기타김치	40 g
		절임류	절임식품	장류절임 중 장아찌	15 g
				그 밖의 해당식품	25 g
			당절임		25 g
		조림류			-

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
15	주류	발효주류			-
		증류주류			-
		기타 주류			-
		주정			-
16	농산가공식품류	전분류			-
		밀가루류			-
		땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩버터		5 g
			땅콩 또는 견과류가공품		10 g
		시리얼류	시리얼류		30 g
		찐쌀	찐쌀		-
		효소식품	효소식품		-
		기타 농산가공품류	과·채가공품	견과류	15 g
				기타	30 g
			곡류가공품	누룽지	60 g
				감자튀김	40 g
17	식육가공품 및 포장육	햄류	햄		30 g
			프레스햄		30 g
		소시지류	소시지		30 g
			발효소시지		30 g
			혼합소시지		30 g
		베이컨류	베이컨류		30 g
		건조저장육류	건조저장육류		15 g
		양념육류	양념육		100 g
			분쇄가공육제품		50 g
		식육추출가공품	갈비가공품		100 g
			식육추출가공품		240 g
		식육함유가공품	식육함유가공품	육포 등 육류 말린 것	15 g
				그 밖의 해당식품	50 g
		포장육			-
18	알가공품류	알가공품			50 g
		알함유가공품			50 g
19	유가공품	우유류	우유		200 ml
			환원유		200 ml
		가공유류	강화우유		200 ml
			유산균첨가우유		200 ml
			유당분해우유		200 ml
			가공유		200 ml
		산양유	산양유		200 ml
		발효유	발효유		80 ml 또는 80 g
			발효유와 발효유분말을 제외 한 발효유류		액상 150 ml, 호상 100ml 또는 100 g
		버터유	버터유		-
		농축유류			-
		유크림류			-
		버터류	버터		5 g
			가공버터		5 g
		치즈류	치즈		20 g
			가공치즈		20 g
		분유류			-
		유청류			-
		유당			-
		유단백 가수분해식품			-



번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
20	수산가공식품류	어육가공품류	어육살		30 g
			연육		30 g
			어육반제품		30 g
			어묵		30 g
			어육소시지		45 g
			기타 어육가공품		30 g
		젓갈류			-
		건포류	조미건어포		15 g
			건어포		15 g
			기타 건포류		15 g
		조미김	조미김		4 g
				김자반	5 g
21	동물성 가공식품류	기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알		60 g
		곤충가공식품		번데기 통조림	30 g
		자라가공식품			-
		추출가공식품			80 g
22	벌꿀 및 화분가공품류	벌꿀류			20 g
		로알젤리류			-
		화분가공식품			-
23	즉석식품류	생식류			40 g
		즉석섭취· 편의식품류	즉석섭취식품	도시락, 김밥류 등	1식
				햄버거, 샌드위치류	150 g
				그 밖의 해당식품	1식
			즉석조리식품	밥	210 g
				국,탕	250 ml(g)
				찌개	200 ml(g)
				죽	250 ml(g)
				스프	150 ml(g)
		만두류	만두		150 g

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
24	기타식품류	효모식품	효모식품		-
		기타가공품	기타가공품		-
25	식용란		식용란		50 g
26	닭·오리의식육				-
27	자연상태 식품				-

※ 관련 규정 : 「식품등의 표시기준」[표 3]

[참고 5] 식품 등의 시험·검사기관 지정 현황

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

1 식품

■ 전문 시험·검사기관 16개소

연번	지정번호	기 관 명	대표자	소 재 지	분야	시험·검사 항목
1	제001호	한국식품산업협회 부설 한국식품과학연구원	박진선	경기도 의왕시 봇들로 50(포일동) ☎02-3470-8200 fax02-523-2072	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자 변형식품의 확인검사, 방사능 식품조사처리확인
2	제026호	한국식품산업협회 부설 한국식품과학연구원 부산지소	박진선	부산시 남구 수영로 309(대연동) ☎051-628-7915 fax051-628-7953	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자 변형식품의 확인검사
3	제035호	(주)한국분석기술연구원	이태훈	부산시 동구 대영로 267 해광빌딩(초량동) ☎051-466-1231 fax051-466-3298	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자 변형식품의 확인검사
4	제038호	한국건강기능식품협회 부설 한국기능식품연구원	정명수	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700번지 코리아바이오파크 B동 A-B03호, B101~102호, B301~302호 ☎031-628-2400 fax031-628-0400	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 식품 조사처리확인, 방사능, 유전자변형식품
5	제045호	한국에스지에스(주)	이인섭	경기도 의왕시 맑은내길 67, 301호, 302호, 303호, 304호(오전동) ☎031-689-8612~17 fax070-4332-1659	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전 자변형식품의 확인검사, 방사능
6	제054호	(주)정피엔씨연구소	정영철	경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120 유-타워 1504호, 1505호(영덕동) ☎031-708-8113 fax 031-702-8110	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	유전자변형식품 확인
7	제100호	(주)세스코 시험분석연구원	전찬혁	서울특별시 강동구 상일로 10길 36 (상일동) 8층, 9층 ☎02-2140-3515 fax 02-426-6052	식품, 건강기능식품, 식품 첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 동물용의약품
8	제117호	하나원자력기술(주) 환경방사능분석센터	전준, 강신섭, 이의동	충북 청주시 청원구 안덕벌로 104번길 28, 청주대학교 미래창조관 510호, 505A호 ☎070-4035-1942 fax043-213-1272	식품, 건강기능식품, 식품 첨가물, 기구 및 용기·포장	방사능
9	제129호	방사능분석센터	박현정	부산광역시 부산대학로 63번길 2 부산대학교 공동연구기기동 211-1호, B105호 ☎051-512-1830 fax051-514-1830	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	방사능

연번	지정번호	기 관 명	대표자	소 재 지	분야	시험·검사 항목
10	제133호	(주)핀어클 CALS지점	이명학	경기도 용인시 수지구 포은대로 499 (죽전동, 용인아르피아내 B1구역) ☎070-8879-0623 fax02-6280-2362	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	유전자변형식품의 확인검사
11	제141호	(주)캠바이오	이현무	부산시 동래구 총렬대로 280 ☎0051-711-7170 fax051-980-7169	식품, 건강기능식품, 식품 첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
12	제146호	주식회사 알애크	이홍연	광주광역시 광산구 하남산단천변차로 25, 404호 ☎062-236-6742 fax062-236-6741	식품	방사능
13	제147호	(주)한국유로핀즈분석서비스	정명호	경기도 군포시 산본로 101번길 13 ☎031-361-7706 fax 031-361-7798	식품, 건강기능식품, 식품 첨가물, 기구 및 용기·포장	다이옥신
14	제148호	(사)KOTITI시험연구원	김준	경기도 과천시 과천대로7나길 48 (갈현동) ☎02-3451-7364 fax 02-3451-7147	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	방사능, 유전자변형식품 확인
15	제154호	수산업협동조합 중앙회 수산식품연구실	권태철	서울특별시 동작구 노들로 674 6층 ☎02-2254-8363	식품	방사능
16	제157호	주식회사 씨티케이	YOUNG, JOSEPH SEUNGWON	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17 ☎031-284-3155 fax031-624-9501	식품	다이옥신

■ 자가품질위탁 시험·검사기관 54개소

연번	지정번호	기 관 명	대표자	소 재 지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
1	제009호	한국장류협동조합	김진은	서울시 송파구 삼전로 7길 6 ☎02-424-3141-4 fax02-424-3145	식품 (장류,면류,어육가공품, 조미식품)	이화학,미생물
2	제019호	(주)현대그린푸드 식품위생연구소	박홍진	경기도 용인시 수지구 문인로 30 ☎031-525-2131~9 fax 031-525-2493	식품	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스, 유전자변형식품의 확인검사
3	제023호	(재)한국건설생활환경시험 연구원	천영길	서울시 금천구 가산디지털 1로 199(가산동) ☎02-2102-2571 fax02-855-1802	기구 및 용기·포장	이화학
4	제025호	삼성웰스토리 (주)식품연구소	정해린	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1 (마북동, 외 6필지) ☎031-899-0578, 031-288-5017 fax031-288-0811	식품	이화학, 미생물, 방사능, 식품 용수 등의 노로바이러스, 유전자변형식품의 확인검사

연번	지정번호	기 관 명	대표자	소 재 지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
5	제033호	(재)전북바이오융합산업진흥원	이은미	전북 전주시 덕진구 원장동길 111-18 ☎063-210-6537 fax063-210-6559	식품	이화학, 미생물
6	제039호	수원여자대학교 식품분석 연구센터	이난경	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098 ☎031-290-8217~8 fax031-290-8220	식품, 건강기능식품	이화학,미생물
7	제050호	(주)산업공해연구소	이기채, 이혜선	서울시 금천구 디지털로 130 남성프라자 1008-1010 ☎02-2026-1252 fax02-2026-1268	식품	이화학, 미생물, 잔류농약
8	제065호	(재)창녕양파장류연구소	성낙인	경상남도 창녕군 대지면 우포2로 1085 ☎055-532-3921 fax055-532-3922	식품	이화학, 미생물
9	제068호	(주)아워홈 식품연구원	유덕상	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 388번지 20 1층 ☎031-778-2977 fax031-778-2990	식품, 식품첨가물	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스, 유전자변형식품 확인
10	제069호	한서대학교 산학협력단 식품분석센터	김현성	충남 서산시 한서1로 46 이학관 103호 ☎041-660-1776 fax041-660-1775	식품	이화학, 미생물
11	제081호	한국인터텍테스팅서비스(주)	김주용	경기도 군포시 공단로160번길 3, 6층, 7층 (당정동, 인터텍빌딩) ☎02-6090-9521 fax02-3409-0025	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
12	제082호	(사)한국식용유지교차공업협회 부설 시험분석연구소	이상규	서울시 성동구 성수일로 84 남영디지털타워 702호 ☎02-2294-2269 fax02-2297-1867	식품 (식용유지류에 한함)	이화학
13	제083호	진안홍삼연구소	현동윤	전라북도 진안군 진안읍 홍삼한방로 41 ☎063-432-0948 fax063-432-0910	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물, 잔류농약
14	제088호	푸드스트(주) 식품분석센터	권인태	경기도 이천시 부발읍 중부대로 1763번길 45, 3층 ☎031-8011-3832 fax031-8011-3840	식품	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스
15	제090호	재단법인 경북바이오 산업 연구원	전익조	경북 안동시 경동로 1486-18 ☎054-850-6901, 6914~6916 fax054-850-6999	식품	이화학, 미생물
16	제091호	(재)금산국제인삼약초 연구소	박지홍	충남 금산군 금산읍 인삼광장로 25 ☎041-750-1631 fax041-750-1629	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
17	제092호	국립강릉 원주대학교 산학 협력단 동해안해양생물 자원연구센터	이충일	강원도 강릉시 죽헌길 7(지변동) 강릉원주대학교 공동실험실습관 4층 ☎033-640-2730 fax033-643-3832	식품	이화학, 미생물

연번	지정번호	기 관 명	대표자	소 재 지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
18	제093호	(주)오에이티씨 (OATC Inc.)	방상구	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털 엠파이어빌딩 801~806호, 905-907호, 909호, 1010-1011호 ☎070-4044-8832 fax070-4032-1902	식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품	이화학, 미생물
19	제094호	(사)KOTITI 시험연구원	김준	경기도 과천시 과천대로 7나길 48 (갈현동) ☎02-3451-7446 fax02-3451-7464	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 식품 용수 등의 노로바이러스
20	제096호	씨제이프레시웨이(주)식품 안전센터	이건일	경기도 이천시 마장면 덕평로 811 ☎031-776-5640 fax031-631-7352	식품 (CJ프레시웨이 자체브랜드 식품 또는 CJ브랜드식품, 협력업체의 CJ프레시웨이 납품 식품(잔류농약 제외))	이화학, 미생물, 식품 용수 등의 노로바이러스
21	제097호	(사)한국인삼제품협회	송래섭	서울시 종로구 창경궁로 16가길 8 ☎02-3672-8502~4 fax02-3672-8505	식품 (기타가공품, 캔디류, 다류, 인삼홍삼음료, 혼합음료, 당절임, 추출가공식품), 건강기능식품(인삼, 홍삼)	이화학, 미생물
22	제098호	(주)해성환경	장공례	경기도 안양시 동안구 귀인로 79번길 35 (호계동) 4층 ☎031-473-3413 fax031-472-2996	식품	식품용수 등의 노로바이러스
23	제099호	(주)디아이분석센터	류옥균 이영준	경기도 의정부시 가능로 9, 2,3,4층 (가능동, 수신빌딩) ☎031-836-5123 fax031-836-5124	식품	이화학, 미생물
24	제101호	(주)바이오푸드랩	이용표	서울특별시 구로구 디지털로30길 28, 1410호~1414호 (구로동, 마리오타워) ☎070-7410-1400 fax070-7410-1430	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
25	제102호	(주)동원에프앤비 식품안전센타	김성용	서울특별시 서초구 마방로고 60, 2층 ☎02-589-6842 fax02-589-3396	식품 (주)동원에프앤비와 계열사 생산식품검사 및 협력업체 납품식품검사(잔류농약 제외))	이화학, 미생물
26	제104호	중앙생명연구원(주)	박명희	경기도 남양주시 별내면 청학로 54번길 50 ☎031-844-1720 fax031-844-0854	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
27	제105호	제일분석센타(주)	이은미	서울특별시 구로구 디지털로 272, 815호, 912~914호, 918호 (구로동, 한신아이티타워) ☎02-868-8188 fax02-868-4610	식품	이화학, 미생물
28	제107호	(주)동진생명연구원	이창흠	경남 창원시 의창구 차릉로 48번지 61 ☎055-293-5440 fax055-293-6980	식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 식품 용수 등의 노로바이러스
29	제109호	(재)전남생물산업진흥원 식품산업연구센터	윤호열	전남 나주시 동수농공단지길 30-5(동수동) ☎061-336-9620 fax061-336-9627	식품	이화학, 미생물
30	제110호	한국표준시험분석 연구원(주)	안무현	경기 안산시 단원구 광덕4로 250, 씨티프라자 5층 ☎031-493-3547 fax031-493-1959	식품	이화학, 미생물

연번	지정번호	기 관 명	대표자	소 재 지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
31	제112호	계명대학교 전통미생물자원개발 및 산업화연구센터	이삼빈	대구시 달서구 달구벌대로 1095 첨단산업지원센터 ☎053-580-6446 fax053-580-6465	식품	이화학, 미생물
32	제114호	(주)한국바이오분석연구원	박춘식	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 519, 3층 305호, 306호 (상대원동, 중일아인스프라츠) ☎ 031-602-9000 fax031-604-9001	식품	이화학, 미생물
33	제115호	한결분석센터 주식회사	김진호	경상남도 사천시 구암두문로 80 ☎055-853-4045~6 fax055-853-4048	식품	이화학, 미생물
34	제119호	부경대학교 식품분석센터	오정환	부산광역시 남구 용당동 신선로 365 ☎051-629-7356 fax051-629-7360	식품	이화학, 미생물
35	제120호	(주)아이에스에이연구원	최영훈	경기도 수원시 영통구 삼성로 168번길 38(4층, 매탄동) ☎031-212-0063 fax031-212-0622	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	이화학, 미생물
36	제125호	주식회사 씨티케이	YOUNG JOSEPH SEUNGWON	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17 ☎031-702-3155 fax031-624-9501	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
37	제130호	주식회사 자인식품연구원	민석진	광주광역시 남구 대남대로 385(월산동) ☎062-351-1005 fax062-351-1006	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
38	제132호	(주)한국유로핀즈분석서비스	한재성	경기도 군포시 산본로 101번길 13 ☎031-361-7777 fax031-361-7798	식품	이화학, 미생물
39	제134호	한국식품안전관리인증원	한상배	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5호 156 ☎043-928-0095 fax043-928-0059	식품	이화학, 미생물, 잔류동물용의약품
40	제135호	(주)한국분석센터	김윤아	부산광역시 동구 고관로 46(부림빌딩, 4층) ☎051-714-4691 fax051-714-4692	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
41	제139호	제주대학교 생명과학기술혁신센터	박성수	제주특별자치도 제주시 제주대학로 102 ☎064-754-2136 fax064-726-3539	식품	이화학, 미생물
42	제140호	순창군장류사업소	정도연	전북 순창군 순창읍 민속마을길 61 ☎063-650-5426 fax063-650-5429	식품 (장류,조미식품,식초,소스, 향신료가공품, 절임또는조림류)	이화학, 미생물

연번	지정번호	기 관 명	대표자	소 재 지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
43	제142호	한국식품산업 클러스터 진흥원	윤태진	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100 ☎063-720-0500 fax063-720-0619	식품	미생물
44	제143호	디에이치유(DHU) 바이오융복합시험센터	박수진	경북 경산시 한의대로 1 바이오센터 2층 ☎053-819-1495 fax053-819-1496	식품	이화학, 미생물
45	제144호	(재)목포수산식품지원센터	조석훈	전남 목포시 고하대로 719번길 52(연산동) ☎061-276-1671 fax061-276-1673	식품	이화학, 미생물
46	제145호	(주)휴먼바이오	정주영	충남 공주시 한적2길 52-103, 2~4층 ☎041-881-9200 fax041-881-9201	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	이화학, 미생물, 잔류농약
47	제150호	씨제이제일제당(주)분석팀	강신호, 손경식	경기도 수원시 영통구 광교로 42번길 55 3층, 4층 일부 ☎031-8099-2459 fax031-8099-2918	식품	이화학
48	제151호	포항시 수산물 품질관리 연구소	이강덕	경북 포항시 남구 구룡포읍 구룡포길 117번길 28-8 ☎054-270-2855 fax054-270-2740	식품	미생물
49	제152호	주식회사 글로컬바이오	김은식	충북 충주시 충원대로 268, 상허연구동 514호 ☎043-840-3871 fax043-840-3872	식품	이화학, 미생물
50	제155호	재단법인 홍천메디칼 허브연구소	신영재	강원특별자치도 홍천군 홍천읍 생명과학관길 84, 2층 ☎033-439-3265 fax 033-439-32239	식품	이화학, 미생물
51	제156호	(재)한국화학융합시험연구원	김현철	경기도 과천시 교육원로 98(중앙동) ☎02-2092-3729 fax 02-2635-6109	기구 및 용기·포장	이화학
52	제158호	(재)한국기계전기전자시험연구원	안성일	경기도 군포시 엘에스로 115번길 74 ☎031-455-7365 fax 031-428-3857	기구 및 용기·포장	이화학
53	제159호	한국생명과학연구원(주)	김경운	대전광역시 동구 대학로 62, 산학협력관 319호 ☎042-282-4567 fax 042-282-4566	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물
54	제160호	(재)한국화학융합시험연구원 충북	김현철	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 ☎0043-238-8779 fax 043-211-6148	식품	이화학, 미생물

## 2 축산물

### ■ 축산물 시험·검사기관 50개소

연번	지정번호	기 관 명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
1	제2호	한국식품안전관리 인증원	한상배	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156 ☎043-928-0095 fax043-928-0059	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
2	제6호	한국식품산업협회 부설 한국식품과학연구원	이효율	경기도 의왕시 봇들로 50(포일동) ☎02-3470-8200 fax02-523-2072	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 동물용의약품, 방사능
3	제8호	(주)한국유폴핀즈분석 서비스	정명호	경기도 군포시 산본로 101번길 13 ☎031-361-7777 fax031-361-7799	축산물	이화학, 미생물
4	제9호	한국표준시험분석 연구원(주)	안무현	경기도 안산시 단원구 광덕4로 250, 씨티프라자 5층 ☎031-493-3547 fax031-493-1959	축산물	이화학, 미생물
5	제10호	삼성웰스토리(주) 식품연구소	정해린	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1 (마북동, 외 6필지) ☎031-899-0543 fax031-288-0811	축산물 (식육가공품, 알가공품, 포장육에 한함)	이화학, 미생물, 한우확인시험
6	제12호	농협경제지주(주) 축산연구원	윤영복	경기도 안성시 공도읍 대신두길 42-20 ☎031-659-1336 fax031-659-1377	축산물 (식육가공품(식용우지, 식용돈지제외), 알가 공품, 식용란, 포장육에 한함)	이화학, 미생물, 잔류농약 및 잔류동물용의약품 (식용란에 한함)
7	제13호	계명대학교 전통미생물 자원개발 및 산업화 연구센터	김배환	대구광역시 달서구 달구벌대로 1095 첨단산업지원센터 ☎053-580-6441 fax053-580-6465	축산물	이화학, 미생물
8	제14호	(주)동진생명연구원	이창흡	경남 창원시 의창구 차릉로 48번지 61 ☎055-293-5440 fax055-293-6980	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물
9	제15호	씨제이프레스웨이(주) 식품안전연구실	이건일	경기도 이천시 마장면 덕평로 811 ☎031-776-5654 fax031-631-7352	축산물 (식육가공품, 알가공품, 식용란에 한함)	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
10	제16호	(주)현대그린푸드 식품위생연구소	박홍진	경기도 용인시 수지구 문인로 30, 4층 ☎031-525-2130 fax031-525-2493	축산물 (식육가공품, 알가공품, 포장육에 한함)	이화학, 미생물, 한우확인시험
11	제18호	수원여자대학교 식품분석연구센터	이난경	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098 ☎031-290-8263 fax031-290-8220	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약 (식용란에 한함), 잔류동물용 의약품(식용란에 한함)

연번	지정번호	기 관 명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
12	제20호	(주)한국분석기술 연구원	이태훈	부산광역시 동구 대영로 267 해광빌딩(초량동) ☎051-466-1231 fax051-466-3298	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
13	제22호	(주)산업공해연구소	이기재, 이 혜선	서울특별시 금천구 디지털로 130 남성프라자 1008-1010 ☎02-2026-1250 fax02-2026-1268	축산물	이화학, 미생물
14	제26호	(사)한국건강기능식품 협회 부설 한국기능 식품연구원	정명수	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700번지 코리아바이오파크 B동 A-B03호, B101~102호, B301~302호 ☎031-628-2400 fax031-628-0400	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 방사능
15	제27호	(주)아워홈 (품질경영부문)	김태원	서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91, 7층 ☎02-6966-9435 fax02-6713-6539	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
16	제33호	한국식품산업협회 부산지원	이효율	부산광역시 남구 수영로 309(대연동) ☎051-628-7915 fax051-628-7953	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
17	제39호	(사)KOTITI 시험연구원	김준	경기도 과천시 과천대로7나길 48 (갈현동) ☎02-3451-7000 fax02-3451-7464	축산물	이화학, 미생물
18	제40호	(주)동원에프앤비 식품안전센터	김성용	서울특별시 서초구 마방로60, 2층 ☎02-589-3990 fax031-740-3670	축산물	이화학, 미생물
19	제41호	(주)바이오푸드랩	이용표	서울특별시 구로구 디지털로30길 28, 1410호 ~1414호 (구로동, 마리오타워) ☎070-7410-1420 fax070-7410-1430	축산물	이화학, 미생물
20	제42호	푸드스트(주) 식품분석센터	박정훈	경기도 이천시 부발읍 중부대로 1763번길 45, 3층 ☎031-8011-3804 fax031-8011-3840	축산물 (식육가공품, 알가공품, 포장육에 한함)	이화학(영양성분제외), 미생물, 한우확인시험
21	제43호	(주)정피엔씨연구소	정영철	경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120 유-타워 1504호, 1505호(영덕동) ☎031-708-8113 fax031-702-8110	축산물 (식육가공품, 포장육)	한우확인시험
22	제45호	중앙생명연구원(주)	박명희	경기도 남양주시 별내면 청학로 54번길 50 ☎031-844-1720 fax031-844-0854	축산물	이화학, 미생물
23	제47호	제일분석센터(주)	이은미	서울특별시 구로구 디지털로 272, 909, 910, 912, 913, 914, 915호(구로동, 한신IT타워) ☎02-862-8666 fax02-868-4610	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품 (성장보조제 제외)



연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
24	제48호	(주)디아이분석센터	류옥균, 이영준	경기도 의정부시 문화로 6(고산동), A동 921, 922, 923호(한강듀클래스 의정부고산) ☎031-836-5123 fax031-836-5124	축산물	이화학, 미생물
25	제49호	(주)오에이티씨 (OATC Inc.)	방상구	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠파이어 빌딩 801~806호, 905-912호 ☎070-4044-8830 fax070-4032-1902	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품 (성장보조제 제외)
26	제52호	한국인터텍테스팅 서비스 군포시험연구소	김주용	경기도 군포시 공단로160번길 3, 6층, 7층 (당정동, 인터텍빌딩) ☎02-6090-9521 fax02-3409-0505	축산물	이화학, 미생물
27	제53호	하나원자력기술(주) 환경방사능분석센터	전준, 강신섭, 이의동	충북 청주시 청원구 안덕벌로 104번길 28, 청주대학교 미래창조관 510호, 511호 ☎070-4035-1942 fax043-213-1272	축산물	방사능
28	제54호	(주)아이에스에이연구원	최영훈	경기도 의왕시 한밭들길12 (고천동, 아이엔에스코리아) ☎031-212-0063 fax031-211-0622	축산물	이화학, 미생물
29	제56호	(주)한국바이오분석연구원	박춘식	경기도 군포시 엘에스로 163(산본동, 중산빌딩) 6층 ☎031-602-9000 fax031-604-9001	축산물	이화학, 미생물
30	제59호	(주)세스코 시험분석연구원	전찬혁	서울특별시 강동구 상일로10길 36, 세종텔레콤 8, 9층 (상일동) ☎02-2140-3515 fax02-426-6052	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 한우확인시험
31	제60호	한결분석센터 주식회사	김진호	경남 사천시 구암두문로 80 ☎055-853-4045~6 fax055-853-6052	축산물	이화학, 미생물
32	제61호	방사능분석센터(주)	박현정	부산광역시 금정구 부산대로 63번길 2 부산대학교 공동연구기기동 211-1호, B105호 ☎051-512-1830 fax051-514-1830	축산물	방사능
33	제63호	주식회사 글로컬바이오	김은식	충북 충주시 충원대로 268 상허연구동 514호 ☎043-840-3871 fax043-840-3872	축산물	이화학, 미생물
34	제64호	주식회사 자인식품 연구원	민석진	광주광역시 북구 첨단벤처소로38번길 11-5, 에이동 (월출동) ☎062-351-1005 fax062-351-1006	축산물	이화학, 미생물
35	제66호	주식회사 씨티케이	YOUNG JOSEPH SEUNGWON	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17 ☎031-702-3155 fax031-624-9501	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
36	제69호	한국에스지에스(주)	이인섭	경기도 의왕시 맑은내길 67, 301호, 302호, 303호, 304호, 305호(오전동) ☎031-689-8612~7 fax070-4332-1659	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 방사능

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사항목
37	제72호	부경대학교 식품분석센터	진영읍	부산광역시 남구 신선로 365 부경대학교 용당캠퍼스 33호관 ☎051-629-7357 fax051-629-7360	축산물	이화학, 미생물
38	제73호	(주)한국분석센터	김윤아	부산광역시 사상구 학감대로133번길 13(학장동) ☎051-714-4691 fax051-714-4692	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물
39	제74호	(주)휴먼바이오	김수경	충남 공주시 한적2길 52-103, 2~5층 ☎041-881-9200 fax041-881-9201	축산물	이화학, 미생물
40	제75호	(주)캠바이오	이현무	부산시 동래구 총렬대로 280 ☎051-711-7170 fax051-980-7169	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품
41	제76호	제주대학교 생명과학기 술혁신센터	박성수	제주특별자치도 제주시 제주대로 102 ☎064-754-2134 fax064-726-3539	축산물	이화학, 미생물
42	제77호	한서대학교 산학협력단	김현성	충남 서산시 해미면 한서1로 46, 이학관 1층 ☎041-660-1776 fax041-660-1775	축산물	이화학, 미생물
43	제78호	디에이치유(DHU) 바이오 융·복합시험센터	황세진	경북 경산시 한의대로1 바이오센터 2층 ☎053-819-1495 fax053-819-1496	축산물	이화학, 미생물
44	제79호	국립강릉 원주대학교 산학협력단 동해안해양 생물자원연구센터	이충일	강원도 강릉시 죽현길 7, 강릉원주대학교 공동실험실습관 401호, 407~412호 ☎033-640-2238 fax033-643-3832	축산물	이화학, 미생물
45	제80호	(주)한국유로핀즈분석 서비스	정명호	경기도 군포시 산본로 101번길 13 ☎031-361-7777 fax031-361-7799	축산물	다이옥신
46	제81호	(사)KOTITI 시험연구원	김준	경기도 과천시 과천대로7나길 48 (갈현동) ☎02-3451-7364 fax02-3451-7147	축산물	방사능
47	제84호	재단법인 경북바이오 산업연구원	전익조	경북 안동시 풍산읍 산업단지 2길 5 ☎054-850-6901, 6914~6916, fax054-850-6999	축산물	미생물
48	제85호	주식회사 씨티케이	YOUNG JOSEPH SEUNGWON	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17 ☎031-284-3155 fax031-624-9501	축산물	다이옥신
49	제86호	한국생명과학연구원(주)	김경운	대전광역시 동구 대학로 62, 산학협력관 319호 ☎042-282-4567 fax042-282-4566	축산물	이화학, 미생물
50	제87호	(주)핀어클 CALS지점	이명학	경기도 용인시 수지구 포은대로 499 (죽전동, 용인아르피아내B1구역) ☎070-8879-0623 fax02-6280-2362	축산물	한우확인시험