



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

영업자 안내서

2025. 6



 **한국식품산업협회**
부설 한국식품과학연구원



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

(영업자 안내서)

2025. 6.

※ 동 보고서는 식품의약품안전처에서 발주한 '영업자 지원을 위한 식품별 권장 소비기한 설정사업', '식품유형별 소비기한 참고값 설정연구'와 '식품의 소비기한 참고값 설정 연구' 수행 결과를 정리하여 기술한 '소비기한 설정실험 보고서'로 관련학과와 업계의 의견을 종합적으로 청취·반영하였으며 앞으로도 지속적으로 새로운 법규의 도입과 과학적 사실 등을 반영하고 다양한 식품 유형과 품목에 대한 결과를 추가하여 개정본을 제공할 예정입니다. 따라서, 동 보고서를 활용하실 때는 가장 최신의 보고서를 확인하여 참고하시기 바랍니다.

동 보고서는 다양한 식품 유형에 대하여 소비기한 설정실험을 수행한 결과를 알기 쉽게 설명하고 동일한 식품을 제조하는 영업자에게 소비기한 설정실험에 대한 이해를 넓히고 소비기한 값을 설정할 때 참고할 수 있도록 도움을 주기 위해 마련된 안내서입니다.

동 보고서에서 각 품목별로 제시된 소비기한 참고값은 식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준(식약처 고시 제 2022-31호, 2022.4.20.) 제12조(소비기한 설정실험 생략 등)에서 규정하고 있는 소비기한 설정과 관련된 국내외 식품관련 학술지 등재 논문, 정부기관 또는 정부출연기관의 연구보고서, 한국식품산업협회 및 동업자조합에서 발간한 보고서를 인용하여 소비기한을 설정하는 사유에 해당되며, 따라서 판매하고자 하는 제품과 유사하다고 판단되는 식품에 한해서 제시된 소비기한 참고값 이내에서 소비기한을 설정할 수 있습니다.

다만, 그럼에도 불구하고 동 보고서에 제시된 소비기한 참고값은 개별 사업장에서 생산·판매되는 제품의 모든 특성과 발생 가능한 모든 변수를 반영할 수는 없으므로 영업자는 반드시 자사 제품의 특성과 실제 유통·판매 환경을 고려하여 안전을 보장할 수 있도록 안전계수를 적용하여야 합니다.

또한, 동 보고서에서 제시된 소비기한 참고값은 대외적으로 법적 의무를 가지는 것이 아니므로 영업자가 자체적으로 소비기한 설정실험을 수행한 경우에는 해당 소비기한 설정실험 결과를 근거로 하여 동 보고서에서 제시된 값과 달리하여 소비기한을 설정할 수 있습니다.

또한, 소비기한을 설정함에 있어서 동 보고서에서 설명한 내용은 「식품의 기준 및 규격」과 그 밖의 식품관련 법령에서 규정하는 내용에 우선하여 적용할 수 없습니다.

동 보고서는 2025년 6월 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용과 새로운 과학적 사실의 발견 등에 따라 지속적으로 개정될 수 있음을 알려드립니다.

따라서 보고서를 참고하실 때는 발간 시기가 가장 최신의 것을 기준으로 활용하시기를 당부드립니다.

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우에는 한국식품과학연구원 소비기한연구센터에 문의하시기 바랍니다.


전화번호: 070-7833-8151~4

팩스번호: 070-7833-8150

목 차

1. 식품의 소비기한표시제 도입과 발전	5
2. 소비기한 개요	11
3. 소비기한 표시제도	15
4. 소비기한 설정방법	21
5. 식품유형별 소비기한 설정사업	27
6. 안전계수의 산정 방법	39
7. 소비기한 산출 결과	45
별첨1. 식품 내외부적 요인에 대한 안전계수 산출 근거	325
별첨2. 식품 유형·품목별 소비기한 설정실험 결과	330

1. 식품의 소비기한표시제 도입과 발전



01

식품의 소비기한표시제 도입과 발전

인간에게 수명이 있듯이 식품에도 수명이 있다. 우리는 이 기간 동안 해당 식품을 안전하게 먹을 수 있다. 통상적인 수준에서 식품을 취급하였다고 가정했을 때, 식품의 변질 또는 부패 등과 같은 기호성과 안전성에 대한 우려 없이 식품을 섭취할 수 있는 최대기간을 식품의 수명이라고 한다. 그리고 이러한 정보를 소비자가 식품을 구매하기 전에 쉽게 확인할 수 있도록 제품에 표시하도록 의무화하는 것을 식품의 ‘기한표시제’라고 한다.

식품의 기한표시 방법은 그 대상의 특징과 표시 목적에 따라 다양한 선택이 가능하다. 예를 들어, 유통기한은 식품을 유통·판매하는 영업자가 소비자에게 해당 식품을 합법적으로 판매할 수 있는 최대의 기한을 의미한다. ‘품질유지기한’은 레토르트, 병·통조림, 잼류, 당류 등 대체로 장기간 저장 함에도 불구하고 부패의 우려가 적은 식품에 대하여 해당식품이 고유의 품질을 유지할 수 있는 기간을 정할 필요가 있을 때 사용한다. 마지막으로 소비기한은 식품 등에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한으로 최종 소비자가 식품을 안전하게 섭취할 수 있는 최대기간을 말한다.

우리나라에 처음으로 「식품위생법」이 만들어진 1962년 당시에는 다른 공산품과 마찬가지로 식품에는 ‘제조일자’만 표시하는 수준이었다. 이때까지만 해도 식품류를 비롯한 공산품에 가격 표시조차 제대로 이루어지지 못했던 시기로 소비자 피해보상 규정도 미비했다. 따라서 소비자는 자신이 구매한 식품을 언제까지 먹을 수 있을지는 경험에 의지하여 스스로 판단해야 할 몫이었다.

이후, 소비자기본법이 마련(‘80년)되고, 소비자 권익증진과 소비생활의 향상을 위해 설치된 소비자보호위원회에서 식품류의 유통기한 표기를 의무화하는 내용을 포함하는 「85년도 소비자 보호 시책」을 발표하였다. 이에 따라, 과자류, 면류, 빵류, 유당처리식품, 유제품, 식육제품 등에 대해서 1986년 3월부터 단계적으로 유통기한 표기를 의무화하였다. 당시에는 “영업자들이 의무화에 앞서 재고 처분에 안간힘을 썼다”라는 기사가 등장하기도 하였으나, 이때부터 소비자들이 식품을 구매할 때 유통기한의 중요성에 대해서 인식하게 되었고, 유통기한이 표시되지 않은 식품의 구매를 꺼리게 되었다. 많은 부분 불량식품의 수요가 감소하는 효과를 가져왔다.

1990년에는 제조일자만 표시하는 식품(과자, 조미식품 등)과 제조일자와 권장유통기한을 함께 표시하는 식품(빵류, 우유, 통조림 등)으로 이원화됐던 식품표시일자가 유통기한 표시로 일원화되었다. 일부 소비자·시민단체에서 ‘소비자의 선택권 침해’라는 반발이 있었지만, 식품업계는 구매자들이 유통기한이 남았는데도 제조연월일이 오래됐다는 이유로 제품 구매를 꺼리는 일들이 사라질 것이라며 반겼다.

1996년 7월 식품위생법 개정(안)이 시행되면서 유통기한 자율화가 시작됐다. 지금은 생소하지만, 이때까지만 해도 국가에서 유통기한을 일률적으로 설정하여 관리하고 있었다. 2000년 유통기한 완전자율화가 이루어지기 전까지 영업자는 권장유통기한을 따르거나 별도의 과학적 실험을 통해 권장유통기한을 초과하여 유통기한을 설정할 수 있었다. 유통기한 설정이 민간의 자율로 맡겨지게 되면서 영업자 스스로 원료와 제조공정, 포장 등을 개선하여 다양한 유통기한의 상품을 개발할 수 있는 길이 열리게 되었다. 특히, 당시 유통기한 자율화로 일반적으로 유통기한이 늘어날 것이라는 우려와는 달리 식품업계는 오히려 자사 제품의 신선함을 강조하며 유통기한을 단축하는 경우가 많았으며, 콜드체인 등 신선식품을 유통하기 위한 인프라가 확산하는 계기가 되기도 했다.

유통기한 자율화가 품목별로 순차적으로 시행되면서 2000년대에 들어서 비로소 유통기한 설정이 전면 자율화되었다. 비슷한 시기 2002년 7월 「제조물책임법」이 본격 시행되면서 이에 대응하기 위해 기업이 유통기한 자율 표기에 적극적으로 나서면서 유통기한 자율화가 시장에 빠르게 정착할 수 있었다.

그러나 이러한 규제 완화를 모두 반길 수는 없었다. 특히, 중소 식품제조업체는 유통기한 설정 경험이 없거나 인력과 기술의 부족으로 인해 유통기한 설정에 어려움이 있었다. 식품의약품안전처(당시 식약청)는 2006년 12월 식품위생법 시행규칙을 개정하면서 식품 제조·가공업자가 신규 품목을 제조·보고하거나, 품목제조사항을 변경(유통기한 연장에 해당하는 경우)하는 경우 실험결과 등 과학적 근거에 따라 「유통기한 설정사유서」를 작성·제출하도록 의무화하였다. 이와 함께, 이 법 조항에 근거하여 2007년 10월 「식품 등의 유통기한 설정기준」(식약처 고시)을 제정하여 유통기한 설정 기준의 일반원칙과 설정실험을 생략할 수 있는 경우에 관한 기준을 마련하였다. 이를 통해, 영업자는 과학적 실험에 기반하여 유통기한을 설정하거나, 권장유통기한 또는 유사제품 비교 등을 통해 자사 제품의 유통기한을 설정할 수 있게 되었다.

유통기한 표시제가 자리를 잡으면서 식품의 기한표시에 대한 소비자 신뢰를 확보하게 되었고, 식품을 유통하고 판매하는 업체도 유통기한 이내에 식품을 판매하고 유통기한이 지난 식품은 반드시 회수·폐기하는 것이 중요한 일로 정착되었다. 하지만, 유통기한은 앞서 설명한 바와 같이 식품의 유통·판매가 가능한 기간으로 엄밀한 의미의 식품의 수명은 아니다. 그러나 소비자에게 유통기한의 중요성을 강조하다 보니 소비자들은 유통기한을 지난 식품을 섭취할 수 없는 식품으로 인식하여 폐기하는 경우가 많았으며 이는 불필요한 식품의 폐기로 이어졌다. 경험이 많은 소비자는 유통기한이 지나도 일정기간 동안은 섭취가 가능하다고 알고 있었지만 역시 식품의 품목마다 특성이 다르기 때문에 정확한 날짜를 알기 어려워 혼란스러웠던 것이 사실이었다.

2018년 국제식품규격위원회(CODEX)는 불필요한 식량의 낭비를 줄이고, 소비자 정보 제공을 강화하기 위해 식품의 기한표시제 중에서 유통기한을 삭제하였다. 유럽, 미국, 일본, 호주 등 OECD(경제협력개발기구) 대부분 국가에서 이미 소비기한 표시제를 도입·적용하는

것과 같이 우리나라도 10여 년 전부터 식품의 반품과 폐기물 발생을 줄여 가격 인하 효과를 낼 수 있는 소비기한 제도를 도입하려 했다. 그러나 유통환경이 아직 열악하다는 소비자 불안이 있어 당시에는 개정에 실패하였다.

다시 10여 년이 지나고 국내 식품의 콜드체인 등 유통환경이 개선되고, 소비자들의 식품 폐기물 감소와 탄소중립 실현 등에 대한 관심이 커짐에 따라, 2021년 12월 비로소 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정되면서 유통기한이 소비기한으로 전환(시행 '23.1.1.)하게 되었다. 소비기한 표시제는 소비자 중심의 기한표시제이다. 소비자 입장에서 안전하게 섭취 가능한 기한을 명확하게 제공함으로써 구매한 식품을 일정기간 보관하였다고 해도 먹어도 되는지 여부를 쉽게 판단할 수 있다. 이를 통해, 식품 폐기물 감소로 환경과 경제적 편익이 증가되고, 국제적 추세 반영에 따른 국내 식품산업의 국제 경쟁력이 강화될 것으로 전망된다. 오랜 기간 식품의 기한표시제는 식품 제조기술의 발달, 유통·판매 환경의 변화, 그리고 소비자 인식개선과 함께 변화와 발전을 거듭해 왔다. 앞으로 또 어떠한 변화가 도래할지 예측하기는 어려우나, 오늘날까지 발전을 거듭했던 식품의 기한표시제는 식품안전은 보장하고 소비자 편의를 향상하고 방향으로 지속적으로 성장할 것이다.

2. 소비기한 개요



02 소비기한 개요

가. 소비기한이란?

「소비기한」이라 함은 식품에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한을 말한다. 신규 품목제조보고(건강기능식품의 경우 품목제조신고) 또는 품목제조보고(신고)사항 변경 시 (소비기한을 연장하려는 경우만 해당한다) 제품의 특성에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 기준에 의해 설정한 「소비기한 설정사유서」를 제출하여야 하며, 표시된 소비기한 내에서는 「식품의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 정하는 기준 및 규격 적합하여야 한다.

나. 소비기한 도입 경과?

유통기한은 그 이름에서 알 수 있듯이 제품의 제조일로부터 소비자에게 유통과 판매가 가능한 기한이다. 그동안 소비자가 유통기한을 식품의 폐기시점으로 인식하여 일정기간 경과 제품도 섭취가 가능함에도 불구하고 섭취 여부를 고민하는 등 소비자 혼란이 있어왔고, 국제식품규격위원회(CODEX)에서도 식량낭비 감소와 소비자 정보제공 등을 목적으로 유통기한 대신 소비기한 표시제로 전환하게 됨에 따라 식품 표시제도의 국제적인 규제조화를 위하여 소비기한 표시제를 도입하게 되었다.

2021년 12월 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정으로 “유통기한” 표시제는 “소비기한” 표시제로 전환되었으며, 영업자는 2023년 1월 1일부터 기존의 유통기한 대신 소비기한으로 표시하여야 한다. 단, 우유 등 유통과정에서 변질이 우려되는 일부 품목은 유통환경 정비를 고려해 유예기한을 두는 것으로 결정되었다.

다. 소비기한과 유통기한의 차이점

소비기한이나 유통기한은 모두 식품의 수명을 결정하는 방식 중의 하나이나 소비기한은 소비자가 섭취 가능한 시점을 중심으로 결정되기 때문에 소비자 중심인 반면에 유통기한은 영업자나 식품판매업자가 제품을 유통·판매가 허용되는 시점을 중심으로 결정된다는 측면에서 영업자 중심의 표시라는 차이점이 있다.



식품의 수명을 결정하기 위해서는 식품에 표시된 보존 및 유통기준에 따라 저장실험을 실시하고, 같은 기간 동안 식품의 미생물학적, 이화학적, 물리적, 관능 지표 등을 모니터링하여 이러한 지표 값의 변화가 시작되는 시점을 '품질안전한계기간'으로 산정한다. 소비기한의 경우 일반적으로 품질안전한계기간의 약 80~90% 정도에서 설정되고 유통기한은 60~70% 수준에서 설정된다. 이때 소비기한은 제품의 특성과 실제 유통환경을 가장 정확하게 이해하고 있는 영업자가 안전관리 기준과 위험 수용도에 따라 최종 결정한다.

라. 기대 효과

소비기한 표시제는 안전하게 섭취 가능한 기한을 명확하게 제공하여 식품 안심도를 높이고, 유통기한 경과 식품의 섭취 여부 판단에 대한 혼란을 방지할 수 있다. 이는 소비자 측면에서 유통기한을 부패 및 변질이 시작되는 기한으로 오해하여 생기는 불필요한 식품폐기와 추가 구매로 인한 가계 부담이 감소되고, 공급자 측면에서 짧은 유통기한으로 인한 반품과 소각, 매립 등의 폐기 비용의 부담이 감소되는 경제적 효과를 불러올 것으로 기대된다. 또한, 식품 폐기물의 감소로 환경 및 경제적 편익이 증가하게 되고 이에 따라 국내 식품산업의 경쟁력이 강화될 것으로 기대된다.

3. 소비기한 표시제도



03 소비기한 표시제도

가. 소비기한 표시 대상 및 방법

유통기한이 소비기한으로 변경됨에 따라 현행 유통기한 표시대상 제품은 소비기한 표시대상에 해당되며, 소비기한 표시대상이 아님에도 불구하고 영업자가 자율적으로 추가 표시하는 경우 표시방법, 기한 내 보관 및 판매 등 관련 규정을 준수해야 한다. 소비기한의 표시 방법은 현행 유통기한의 표시 방법과 동일하며, 다음과 같이 소비기한은 “〇〇년〇〇월 〇〇일까지”, “〇〇.〇〇.〇〇까지”, “〇〇〇〇년〇〇월〇〇일까지”, “〇〇〇〇.〇〇.〇〇까지” 또는 “소비기한 : 〇〇〇〇년〇〇월〇〇일”로 표기한다. 또한, 제조일을 사용하여 소비기한을 표시하는 경우 “제조일로부터 〇〇일까지”, “제조일로부터 〇〇월까지” 또는 “제조일로부터 〇〇년까지”, “소비기한 : 제조일로부터 〇〇일”로 표시한다.

나. 제도 시행

소비기한 표시제는 2023년 1월 1일부로 시행되고 시행일 이후 제조, 가공하거나 수입을 위해 선적하는 경우부터 적용된다. 단, 우유류(냉장보관 제품에 한함)는 낙농 및 유가공 산업의 대응기간을 확보하고 냉장유통환경의 개선(5℃~10℃)를 위해 2031년 1월 1일부터 적용된다. 다만 산업계의 부담 및 자원 낭비를 줄이고 제도의 안착을 위해 시행일 이전에도 소비기한 표시를 선 적용할 수 있고 ‘유통기한’이 표시된 기존포장지를 스티커처리 없이 사용할 수 있도록 2023년 1월 1일부터 2023년 12월 31일까지 계도기간을 부여하고 있다.

다. 품목제조보고(신고)와 변경보고(신고) 등

시행일 이후(또는 선적용하고자 하는 제품) 신규 제조·가공 제품은 제조방법설명서와 소비기한 설정사유서를 첨부하여 품목제조보고를 해야 한다.

(식품·축산물) 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작일로부터 7일 이내에 등록관청에 품목제조보고서 제출 (건강기능식품) 제품생산 시작 전에 관할 관청에 품목제조신고서 제출

기존 유통기한과 동일한 날짜(기간)로 소비기한을 설정하여 표시하는 제품의 경우에는 별도로 품목제조보고사항 변경보고를 할 필요는 없다. 다만, 기존의 유통기한보다 날짜



(기간)를 연장하여 소비기한을 설정하여 표시하는 제품의 경우는 품목제조보고사항 변경보고서와 소비기한연장사유서(소비기한 변경 근거 서류)를 첨부하여 품목제조보고사항 변경보고를 해야 한다.

(식품·축산물) 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작일로부터 7일 이내에 등록관청에 품목제조보고사항 변경보고서 제출, (건강기능식품) 해당제품 생산 시작 전에 관할 관청에 품목제조신고사항 변경신고서 제출

수출 국가에서 현재의 유통기한 개념인 ‘Expiration date’, ‘Sell by date’가 표시된 수입 식품의 경우 해당 날짜를 소비기한으로 수입신고하고 한글 표시하여야 하며, 수출국에서 ‘Best before’로 표시되었으나, 해당 제품이 국내 기준에 따라 소비기한 표시 대상인 경우에는 해당 날짜를 소비기한으로 수입신고하고 한글 표시하여야 한다. 주문자상표부착 방식위탁생산(OEM, Original Equipment Manufacturing) 식품 등은 소비기한 표시제품에 대하여 소비기한 설정사유서를 첨부하여야 한다. 이때, 기존의 유통기한을 그대로 소비기한으로 설정·표시하는 제품은 기존에 작성된 유통기한 설정사유서를 첨부할 수 있으며, 신규 OEM 제품 또는 기존 유통기한보다 날짜를 연장하여 소비기한 설정·표시하는 제품은 소비기한 설정사유서를 첨부하여야 한다.

라. 세부 적용 방법

유통기한 표시제품과 소비기한 표시제품으로 구성된 세트포장 제품의 경우 구성제품 가운데 가장 짧은 날짜(또는 그 이내)를 소비기한으로 표시하여야 한다.

* **세트포장** : 각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함

스티커 처리는 관할 허가(등록 또는 신고) 관청의 승인 하에 기존 포장지의 ‘유통기한’ 문구 위에 떨어지지 않는 스티커 등을 부착하여 ‘소비기한’으로 수정하여 사용하는 것은 가능하다. 다만, 날짜(숫자)를 스티커로 부착하여 가리는 것은 가능하지 않으니 유의하여야 한다. 한편, 소비기한에 유통기한을 추가하여 함께 표시하는 것이 규정상 어긋나는 것은 아니나, 소비자 오인·혼동 우려와 소비기한 도입 취지와 맞지 않아 바람직하지 않다.

* **(부적절 예시)** ①유통기한·소비기한 : 2022년 12월 31일, ②유통기한 : 2022년 12월 31일, 소비기한 : 2022년 12월 31일

마. 행정 처분

소비기한 표시제도의 위반에 대한 행정처분은 현행 유통기한 표시 위반 규정과 동일하게 적용된다(아래 표 참조). 또한, 소비기한 표시 제품에 대하여 변질, 이물 등 식품위해 요인이 발생하는 경우 원인 조사를 통해 원인 제공자(제조단체·유통단체·소비단체)에게 책임을 묻는 절차와 기준은 유통기한 체계와 동일하다.

표. 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 축산물가공업 등(예시)

위반사항	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
표시 대상 식품등에 표시사항 전부를 표시하지 않거나 표시하지 않은 식품등을 영업에 사용한 경우	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
소비기한을 품목제조보고한 기한보다 초과한 경우	영업정지 7일과 해당 제품 폐기	영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기
소비기한을 변조한 경우	영업허가등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		

※ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」시행규칙 [별표 7] II. 개별기준(영업자별 확인 필요)

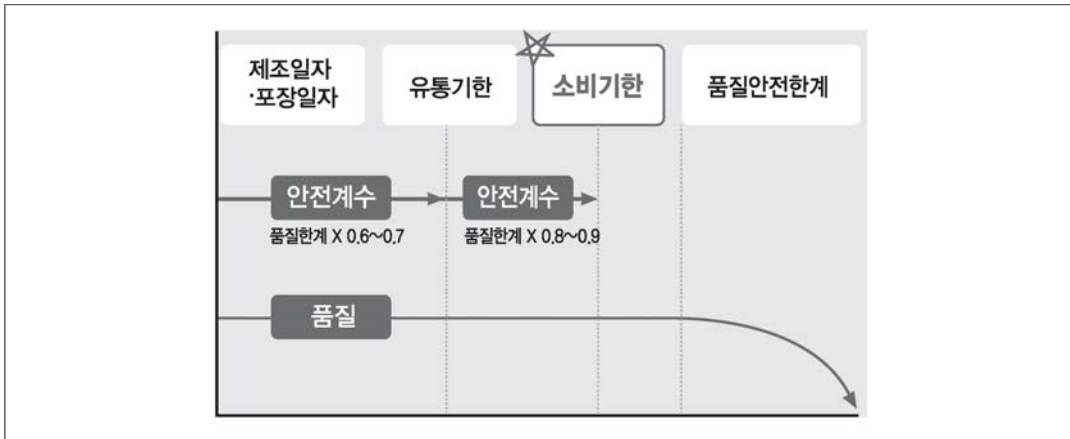
4. 소비기한 설정방법



04 소비기한 설정방법

가. 소비기한 설정실험

원재료, 제조방법, 포장재질 등 제품의 특성과 상온·냉장·냉동과 같은 보관 및 유통 온도 등을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 소비기한 설정실험을 실시하고, 이를 통해 도출된 “품질안전한계기간” 내에서 실제 유통조건을 고려하여 제품의 안전성과 품질을 보장할 수 있도록 소비기한을 설정하여야 한다.



* 품질안전한계기간 : 식품에 표시된 보관방법을 준수할 경우 특정한 품질의 변화 없이 섭취가 가능한 최대기한으로서 소비기한 설정실험 등을 통해 산출된 기간임

통상적으로 “품질안전한계기간”을 도출하기 위한 실험은 기존의 유통기한 설정실험과 동일하며 관능검사, 미생물·이화학·물리적 지표 측정 등을 수행하게 된다.

(관능검사) 제품의 외관, 맛, 색깔, 냄새 등을 전문 요원이 오감을 통해 검사하는 방법
(미생물·이화학·물리적 지표) 일반세균, 대장균·식중독균 등의 미생물 검사, 수분산도·보존료 등 화학성분 검사, 경도·비중·탁도 등 물리적 검사

소비기한 설정실험을 통해 산출된 “품질안전한계기간”은 비록 과학적 실험을 통해 산출된 값이나, 실제 식품의 제조와 유통환경에서는 의도치 않은 다양한 변수로 인해 이상적인 조건을 유지하기는 어려울 수 있다. 따라서 이러한 변수를 고려하여 “품질안전한계기간”에 1미만의 계수를 적용하여 소비기한을 설정하여야 하는데 이를 안전계수라고 한다.



안전계수는 제조과정 중의 위생관리 수준과 실제 유통환경 등을 고려하여 종합적인 판단을 통해 산정하는 값으로 제품의 특성과 실제 유통환경을 가장 정확하게 이해하고 있는 영업자가 안전관리 기준과 위험 수용도에 따라 결정한다.

* 소비기한 = 품질안전한계기간 × 안전계수

다만, 유통판매업자 또는 소비자의 통상적인 범위를 벗어난 취급상의 부주의로 인한 품질변화와 이에 따른 제품의 변질에 대한 안전 우려까지 고려하는 것은 소비기한 설정의 본래의 취지에 맞지 않아 안전계수에 반영하지는 않는다.

나. 유사제품 비교

소비기한 설정실험을 직접 수행하기 곤란한 영업자는 판매하고자 하는 제품의 소비기한을 유사제품 비교를 통해 별도의 소비기한 설정실험 없이 설정할 수 있다. 자사 제품과 식품유형, 성상, 포장재질 등 아래의 표에서 열거한 항목이 모두 일치하는 유사한 제품을 확인하면 해당 제품의 소비기한 이내에서 소비기한을 설정하는 것은 가능하다. 이때, 소비기한 설정사유서에는 소비기한 설정 근거로 비교 대상으로 선정된 제품과 비교한 내용을 정확히 기재하여 제출하여야 한다.

표. 식품 종류별 비교 항목				
순번	식품	식품첨가물	축산물	건강기능식품
1	식품유형 ¹⁾	품목명 ²⁾	축산물의 유형 ¹⁾	기능성 원료 등 ³⁾
2	성상	성상	성상	제품의 형태
3	포장재질 및 포장방법	포장재질 및 포장방법	포장재질 및 포장방법	포장재질 및 포장방법
4	보존 및 유통온도	보존 및 유통온도	보존 및 유통온도	보존 및 유통온도
5	보존료 사용여부	-	보존료 사용여부	보존료 사용여부
6	유통·유처리 여부	-	유통·유처리 여부	유통·유처리 여부
7	살균(주정처리, 산처리 포함) 또는 멸균방법	-	살균(주정처리, 산처리 포함) 또는 멸균방법	살균 또는 멸균방법

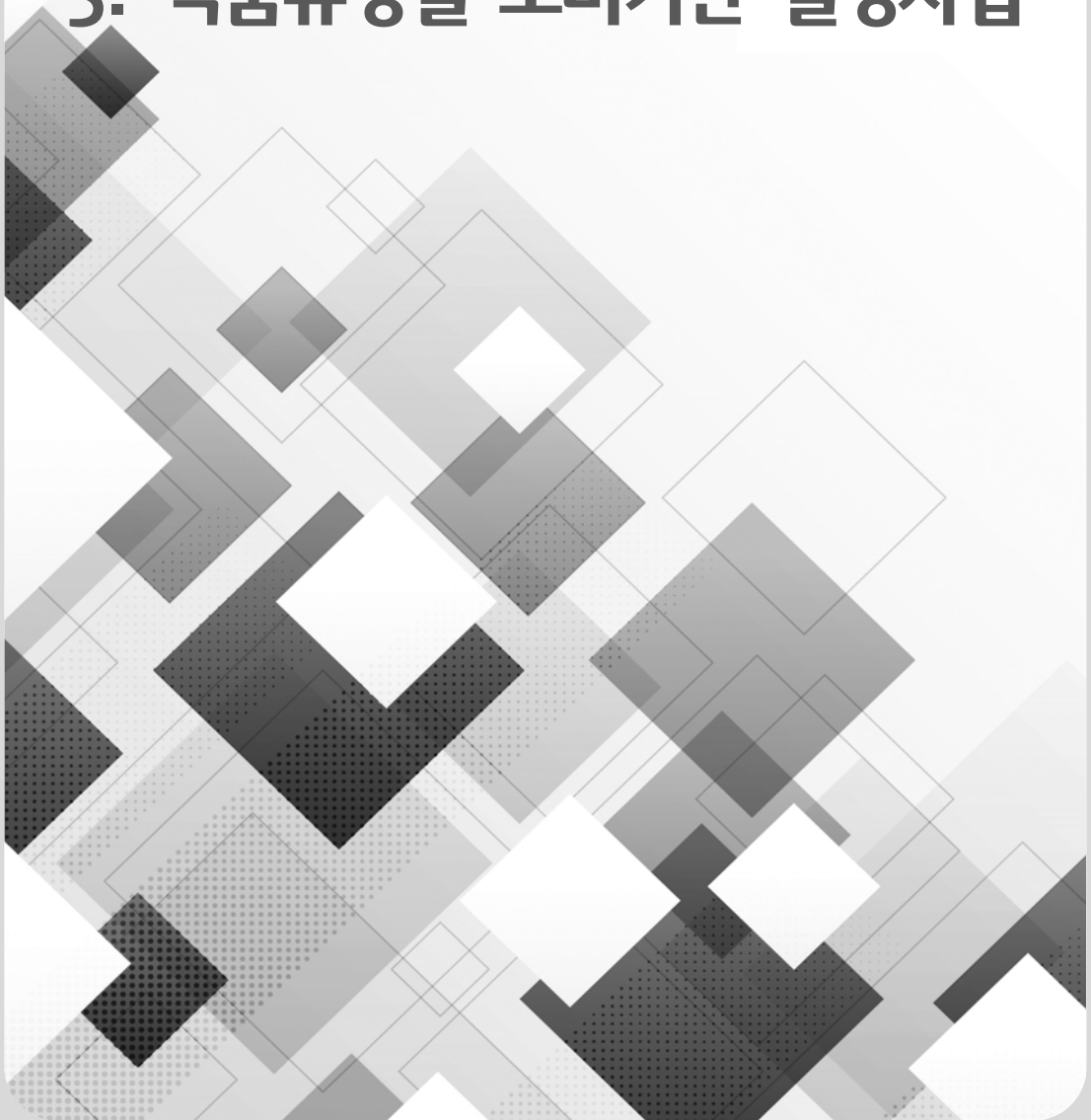
- 1) 식품유형 정의에 구체적 식품종류가 나열된 경우에는 식품종류까지 동일하여야 함
- 2) 혼합제제의 경우에는 원료성분명
- 3) 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 영양성분 또는 기능성 원료, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따른 기능성 원료 또는 기능성 원료와 식품유형이 동일한 건강기능식품



다. 권장소비기한, 소비기한 설정보고서 인용 등

「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」의 [별표 3] 식품의 권장소비기한을 참조하여 권장소비기한 이내에서 소비기한을 설정하거나, 소비기한 설정과 관련한 국내외 식품관련 학술지 등재 논문, 정부기관 또는 정부출연기관의 연구보고서, 한국식품산업협회 등에서 발간한 보고서를 인용하여 소비기한을 설정하는 경우에는 소비기한 설정실험을 생략할 수 있다.

5. 식품유형별 소비기한 설정사업



05

식품유형별 소비기한 설정사업

가. 목표

본 연구는 과학적 근거에 기반한 소비기한 설정으로 소비기한 표시제 도입에 따른 영업자의 부담을 완화하고 교육 및 홍보를 통해 소비자의 우려를 해소하기 위하여 마련되었다. 식품유형별 특성을 고려하여 소비기한 참고값 설정 대상품목을 선정하고 미생물학적, 화학적, 물리(관능)적 소비기한 설정실험에 따른 '품질안전한계기간'을 도출하였으며 식품의 특성, 포장방법, 유통조건 등을 고려한 과학적인 근거를 바탕으로 안전계수 산출 및 적용하였다. 또한, 식품유형별 소비기한 참고값 활용 등 소비기한 표시제 조기 정착을 위해 소비자, 영업자 및 지자체 공무원에 대한 교육 및 홍보를 수행하였으며, 영업자들이 소비기한을 정확하고 일관되게 산출하기 위한 일반적인 방법을 제공하는 가이드라인을 마련하였다.

나. 소비기한 참고값 설정 대상

식품공전에서 제시된 식품유형 중 연차별로 시급성을 고려하여 우선순위를 정하였으며, 전문가 위원회 및 업계의 의견을 반영하여 대상 식품 유형군을 선정하였고 도출된 의견을 바탕으로 식품의약품안전처와 최종 협의 후 우선 대상과 증장기 대상으로 구분하여 식품유형을 선정하였다. 소비기한 참고값 설정 대상 식품유형은 식품공전의 287개 식품유형 중 국민 다소비·다빈도 섭취 식품유형, 중소기업 주력 생산 유형, 취약계층 다소비 식품유형 등을 선정하여 200개 유형을 대상으로 하였다.

다. 지표 설정

식품 등의 부패로 인한 제품의 품질변화에 종합적인 판단이 가능하도록 미생물학적, 이화학적, 물리(관능)적 지표를 설정하였으며, 대상 식품의 원재료, 배합 및 조성, 수분활성도, pH 등의 내부적 요인이나 포장재질 및 포장방법, 저장 및 유통조건 등의 외부적 요인들을 고려하여 품질이나 안전에 영향을 미치는 주요 품질안전지표를 설정하고 식품, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정실험 가이드라인(2023.07)에 따라 실험하였다. 식품위생과 직접적인 관련이 적은 지표에 대해서는 실험결과를 참고자료로 제공하여 영업자가 소비기한 설정에 활용할 수 있도록 하였다. 품질안전지표에 이용되는 실험항목과



식품 유형별로 설정된 품질지표는 다음 표와 같다.

표. 품질안전지표 예시

품질지표	항 목
이화학적 지표	수분, pH, 산가, TBA, 휘발성염기질소, 산도, 영양성분, 비타민, 지방산, 조지방, TMA, 당도, 영양성분, 비타민류, 지방산 분석 등
미생물학적 지표	세균수, 대장균군, 대장균, 곰팡이수, 진균수, 유산균수, 식중독균(살모넬라, 바실루스 세레우스, 황색포도상구균, 리스테리아 모노사이토제네스, 클로스트리디움 퍼프리젠스 등)
물리학적	점도, 색도, 탁도, 용해도, 경도, 비중 등
관능적 지표	외관(곰팡이, 드립, 침전물, 케이킹, 분리상태, 성택, 외형 등), 풍미(향, 냄새, 산패취 등), 조직감(물성, 점성, 표면균열, 표면 건조 등) 등

표. 식품유형별 지표 설정의 예시

식품유형	이화학적 지표	미생물학적 지표	물리적 지표 (관능적 지표 포함)
빵류, 떡류	산가(유당 또는 유처리) 수분 휘발성염기질소(식육 또는 어육함유시) TBA value	세균수(발효제품 또는 유산균 함유제품 제외) 황색포도상구균(크림빵)	성상 물성 곰팡이
초콜릿류	산가 수분 조지방	세균수(발효제품 또는 유산균 함유제품 제외) 유산균수(유산균함유제품)	성상 표면균열 곰팡이
두부류	산가(유당 또는 유처리)	세균수 대장균군	성상
면류	수순 pH 산도 산가(유당면)	세균수 대장균군 대장균	성상 곰팡이
영유아용 이유식	수분(분말제품) pH 산도 비타민류(필요시)	세균수 대장균군 바실루스 세레우스	성상
김치류	pH 산도	대장균군 바실루스 세레우스	성상 물성

라. 저장조건

대상 시료에 대해 기 확보된 검체 정보를 바탕으로 저장온도, 저장기간 등을 선정하였다. 저장온도의 설정은 시료의 유통조건에 따라 다음 표와 같이 설정하였다. 검체는 불투과성 재료로 포장되어야 하며, 실험에서 일부 성분은 수분활성도에 영향을 받으므로 불완전한 포장은 상대습도로 인해 잘못된 결과를 초래할 수 있다.

라-1. 실측실험

저장온도는 제조 후 보관, 진열, 소비 전 보관 등 제조에서 소비에 이르기까지 일어날 수 있는 조건들을 고려하여 최소 2개의 온도 즉, 유통온도와 비교온도를 설정한다.

표. 대상 시료의 저장 조건

구분	유통온도(°C)	저장온도(°C)	상대습도(%RH)
상온유통제품	15~25	유통온도 : 25 비교온도 : 15	75
실온유통제품	1~35	유통온도 : 35 비교온도 : 25	90
냉장유통제품	0~10	유통온도 : 10 비교온도1 : 15 비교온도2 : 5	90 이상
냉동유통제품	-18	유통온도 : -18 비교온도 : -10	100

알아두기

- 유통온도 : 제품의 대표적인 유통온도 조건을 선택함.
- 비교온도 : 극단의 환경, 여러 유통단계에서 소비된 시간을 참조하여 적절한 비교온도를 결정함. 비교온도에서 얻은 실험결과는 적절한 안전계수 설정에 활용 가능
- 외부적 요인(장보기 등)을 고려하여 안전계수 설정에 활용 가능



라-2. 가속실험

저장온도는 정확한 예측을 위해 최소 3~4개의 온도가 필요하므로, 제품의 저장온 유통온도 외에 최소 2개 이상의 온도를 추가하여 설정한다.

표. 대상 시료의 저장 조건

구분	유통온도(°C)	저장온도(°C)	상대습도(%RH)
상온유통제품	15~25	대조구(유통온도) : 25 실험구 : 15, 35	75
실온유통제품	1~35	대조구(유통온도) : 35 실험구 : 25, 45	90
냉장유통제품	0~10	대조구(유통온도) : 10 실험구 : 5, 15, 20	90 이상
냉동유통제품	-18	대조구(유통온도) : -18 실험구 : -9, 0	100

마. 실험방법

마-1 실측실험

저장온도는 제조 후 보관, 유통, 진열, 소비 전 보관 등 제조에서 소비에 이르기까지 일어날 수 있는 조건들을 고려하여 최소 2개의 온도 즉, 유통온도와 비교온도를 설정한다.

냉장제품의 경우 5℃를 추가하여 설정한다. 설정된 온도 및 습도에서 현재 설정 소비기한의 200% 한도에서 저장하며, 실험 간격은 0%, 75%, 100%, 125%, 150%, 175%, 200%까지 6~7개 구간으로 구분하여 실험을 진행한다. 보관 중에 품질안전지표에 대한 한계값이 초과하면 즉시 실험을 중단한다.

마-2 가속실험

저장온도는 유통온도 외에 최소 2개 이상의 온도를 추가하여 설정한다. 실험 기간은 현재 설정 소비기한의 2/3에 해당하는 0.6666을 곱한 개월 수로 설정한다.

실험 간격 및 횟수는 아래 표와 같은 산출법에 따라 설정하며, 실험횟수는 소비기한 12개월을 기준으로 하여 차등 적용(8회, 16회)한다.

표. 현재 설정 소비기한 별 가속실험 기간 산출 방법

현재 설정 소비기한	실험 기간	실험 간격	실험 횟수
A개월(12개월 이하)	$A \times 0.6666$ (현재 소비기한 $2/3 = 0.6666$)	$A \times 0.0417$	16
예시-12개월	$12 \times 0.6666 = 8$ 개월	$12 \times 0.0417 = 0.5$ 개월	16
B개월(12개월 초과)	$B \times 0.6666$ (현재 소비기한 $2/3 = 0.6666$)	$B \times 0.083$	8
예시-24개월	$24 \times 0.6666 = 16$ 개월	$24 \times 0.083 = 2$ 개월	8



마-3 가속실험 적용범위 규정

실험결과가 통계적으로 유의한 변화가 있는 경우($p < 0.05$) 가속실험 모델식을 이용하여 품질안전한계기간을 도출하되 현재 설정 소비기한의 200%가 초과하는 기간이 도출될 경우 최대 150%로 품질안전한계기간을 도출한다. 실험결과의 큰 변화가 없는 등 기준 규격을 벗어날 우려가 없는 경우로 판단될 시 현재 설정 소비기한의 150%를 품질안전한계기간으로 도출한다. 이는 실측실험으로 검증 가능한 품질안전한계기간은 기존 소비기한의 최대 200%이나, 가속모델의 불확실성(수학적모델의 한계점)을 고려하여 200%로 설정된 품질안전한계기간에 한해 150% 수준으로 단축된 품질안전한계기간을 제시한 것이며, 추후 실측실험으로 설정될 소비기한 참고값과의 비교를 통해 최종 소비기한 참고값이 변경될 수 있다.

마-4 500% 실측실험

실측실험의 경우 모든 품목에 대해 현재 설정 소비기한의 200% 한도로 저장하며 설정된 품질안전지표에 대한 실험을 수행하였으나, 연장 가능성이 높을 것으로 예측되는 일부 품목에 대해서는 500%까지 추가 실험을 진행하여 참고값을 설정하였다. 보관 중에 품질안전지표에 대한 한계값이 초과하면 즉시 실험을 중단하였다.

마-5 품질안전한계 설정 기준

품질안전한계는 규격에 따라 법규에서 정한 규격이 있는 경우 그 범위 내에서 설정하였고, 규격이 없는 경우 국제규격(CODEX)이나 제외국의 규격 또는 문헌자료 등을 참고하였다. 지표에 따른 실험은 설정된 품질안전지표에 대해 식품공전의 시험법을 우선 적용하고, 실험법이 없는 경우 AOAC, CODEX 규격 또는 문헌자료의 시험법을 적용한다. 실험 반복수는 단일 포장 1개를 실험군으로 하여 무작위로 최소 3반복(3검체)으로 수행하였다. 설정실험 지표 및 실험방법과 지표에 따른 품질안전한계 설정기준 예시는 다음 표와 같다.

표. 설정실험 지표 및 실험방법		
설정실험 지표		실험방법
병원성 미생물	살모넬라	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.11 살모넬라(<i>Salmonella</i> spp.)
	황색포도상구균	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.12

표. 설정실험 지표 및 실험방법

설정실험 지표		실험방법
		황색포도상구균(<i>Staphylococcus aureus</i>)
	장염비브리오	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.13 장염비브리오(<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)
	클로스트리디움 퍼프린젠스	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.14 클로스트리디움퍼프린젠스(<i>Clostridium perfringens</i>)
	리스테리아 모노사이토제네스	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.15 리스테리아 모노사이토제네스(<i>Listeria monocytogenes</i>)
	장출혈성 대장균	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.16 장출혈성 대장균
	여시니아 엔테로콜리티카	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.17 여시니아 엔테로콜리티카(<i>Yersinia enterocolitica</i>)
	바실루스 세레우스	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.18 바실루스 세레우스(<i>Bacillus cereus</i>)
	크로노박터	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.21 크로노박터(<i>Cronobacter</i> spp.)
위생지표	세균수	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.5 세균수 4.5.1 일반세균수
	대장균군	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군 4.7.1 정성시험
		「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군 4.7.2 정량시험
대장균	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균 4.8.2 정량시험	
유산균수	유산균수	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.9 유산균수 4.9.1 유산균수(MRS 배지)
진균수	진균수	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.10 진균수(효모 및 사상균수)
효모수	효모수	평판한천배양법, YM agar를 이용한 측정(30℃, 72시간)
곰팡이수	곰팡이수	「식품의 기준 및 규격」제 1. 식품일반시험법 1.7 곰팡이수(Howard



표. 설정실험 지표 및 실험방법	
설정실험 지표	실험방법
	Mold Counting Assay)
pH	식품첨가물공전 IV. 일반시험법 28. pH측정법
수분활성도	FREUND에 의한 수분활성도 직접 측정
산가	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1 일반성분시험법 2.1.5 지질 2.1.5.3 화학적 시험 2.1.5.3.1 산가
산도	「e나라 표준인증」KS H 2169:2021 김치류 6. 시험방법 6.2 산도 「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 6. 식품별 규격확인 시험법 6.8 농산가공식품류 6.8.1 전분류 6.8.1.1 산도, 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격확인 시험법 6.10 유가공품 6.10.1 우유류 나. 산도, 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격확인 시험법 6.10 유가공품6.10.7 유크림류 나. 산도
총산	「주세법시행령」제3조제2항 관련[별표 2], 「주류분석규정」6-5 총산
수분	-「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1 일반성분시험법 2.1.1 수분 -「e나라 표준인증」KS H 1201:2022 수분함량시험방법 4절
이화학 무지물 중 수분	「e나라 표준인증」KS H 2023:2022 자연 치즈 6. 시험방법 6.3 무지물 중 수분
이물	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 1. 식품일반시험법 1.2 이물 1.2.1 일반이물
보존료	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 3. 식품 중 식품첨가물 시험법 3.1 보존료
산화방지제	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 3. 식품 중 식품첨가물 시험법 3.3 산화방지제
아질산 이온	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 3. 식품 중 식품첨가물 시험법 3.6 발색제 3.6.1 아질산 이온
에탄올	「주세법시행령」제3조제2항 관련[별표 2], 「주류분석규정」6-4 알코올분. 6-4-4 제4방법 진동식 밀도계법
휘발성염기질소	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.9 식육 및 알가공품 6.9.4 식육 또는 알함유가공품 6.9.4.1 휘발성 염기질소

표. 설정실험 지표 및 실험방법

설정실험 지표	실험방법
총 아플라톡신	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 9. 식품 중 유해물질 시험법 9.2 곰팡이독소 9.2.9 아플라톡신(B1, B2, G1, G2), 오크라톡신 A, 제랄레논, 푸모니신(B1, B2) 동시분석법
유지방	「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1 일반성분시험법 2.1.5 지질, 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격확인 시험법 6.10 유가공품 6.10.1 우유류 라. 유지방, 6.10.8 버터류 나. 유지방
조지방	「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 6. 식품별 규격확인 시험법 6.3 식용유지류 6.3.1 식물성유지류 6.3.1.2조지방
색도	색도계에 의한 색도 직접 측정
점도	「식품의 기준 및 규격」제 8. 일반시험법 1. 식품일반시험법 1.5 물성시험법 1.5.2.2 점도시험법
열량	「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1 일반성분시험법 2.1.6 열량의 계산
조단백질	「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1 일반성분시험법 2.1.3 질소화합물 2.1.3.1 총질소 및 조단백질
리놀레산	「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1 일반성분시험법 2.1.5 지질 2.1.5.4 지방산
무기질류	「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.2 미량영양성분시험법 2.2.1 무기질
비타민류	「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.2 미량영양성분시험법 2.2.2 비타민류
포도당당량	「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.4.1.2 환원당
총당	「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.4.1.3 자당
탄산가스압	「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.4 음료류 6.4.1 탄산음료류 6.4.1.1 가스압
이산화황	「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법 3. 식품중 식품첨가물 시험법 3.5 아황산, 차아황산 및 그 염류



표. 설정실험 지표 및 실험방법

설정실험 지표		실험방법
	식염	「식품의 기준 및 규격」 제 8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.2 미량영양성분시험법 2.2.1 무기질 2.2.1.5 식염
물리	관능	「식품, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정실험 가이드라인」4. 소비기한 설정을 위한 관능검사 가이드라인 표 8.기호도 척도법

6. 안전계수의 산정 방법



06

안전계수의 산정 방법

가. 배경

실측 실험을 통해서 산출된 '품질안전한계기간'은 식품에 표시된 보관방법을 준수할 경우 특정한 품질의 변화 없이 섭취가 가능한 최대기간으로 실제 유통되는 제품의 수명은 로트(Lot)별, 내부적(원재료, 배합비, 수분함량 등) 또는 외부적(제조공정, 위생수준, 유통·보관조건, 장비기 등) 요인의 차이에 따라 달라질 수 있다.

따라서, 이러한 품질안전한계기간(실험값)은 절대 값이 아니므로 재현성과 신뢰도를 고려하여 안전계수를 1.00 미만으로 하고 안전마진을 고려한 보정이 필요하다.

나. 안전계수 산정

소비기한에 영향을 미치는 요인은 다음 표와 같으며, 식품유형 및 품목별 소비기한을 위한 안전계수 산출 방법은 다음 그림과 같다. 상하기 쉽거나 품질 및 안정성 변화가 용이한 식품의 경우 안전마진 값을 크게 설정하고 안정적인 식품은 1에 가까운 값이 설정될 수 있다.

표. 소비기한에 영향을 미치는 요인

내부적 요인	외부적 요인
<ul style="list-style-type: none"> • 원재료(PHF* 여부) • pH 및 산도 • 수분함량 및 수분활성도 • 산소의 이용성 및 산화환원 전위 • 보존료 등 	<ul style="list-style-type: none"> • 제조·가공공정(가열, 건조, 훈연, 염지 등) • 위생수준 • 포장재질 및 포장방법 • 저장, 유통, 진열조건 (온도, 습도, 빛 등) • 소비자 취급

*PHF(Potentially Hazardous Food, 잠재적 위험 식품)

안전계수(Safety factor) =

내적요인(pH, Aw, 보존료) + 외적요인 (포장, 살균공정, 저장/유통온도)



특히, 이러한 내·외부적 요인의 차이는 같은 유통환경 또는 소비단계 남용조건(온도 및 노출시간)에서 제품별 감수성의 차이를 나타내며, 상대적으로 취약한 제품일수록 품질변화가 더 가속화될 수 있다. 다만, 유통판매업자 또는 소비자의 통상적인 범위를 벗어난 취급상의 부주의로 인한 품질변화와 이에 따른 제품의 변질에 대한 안전 우려까지 고려하는 것은 소비기한 설정의 본래의 취지에 맞지 않아 반영하지 않는다.

다. 내·외부적 요인을 고려한 안전계수 산정방법

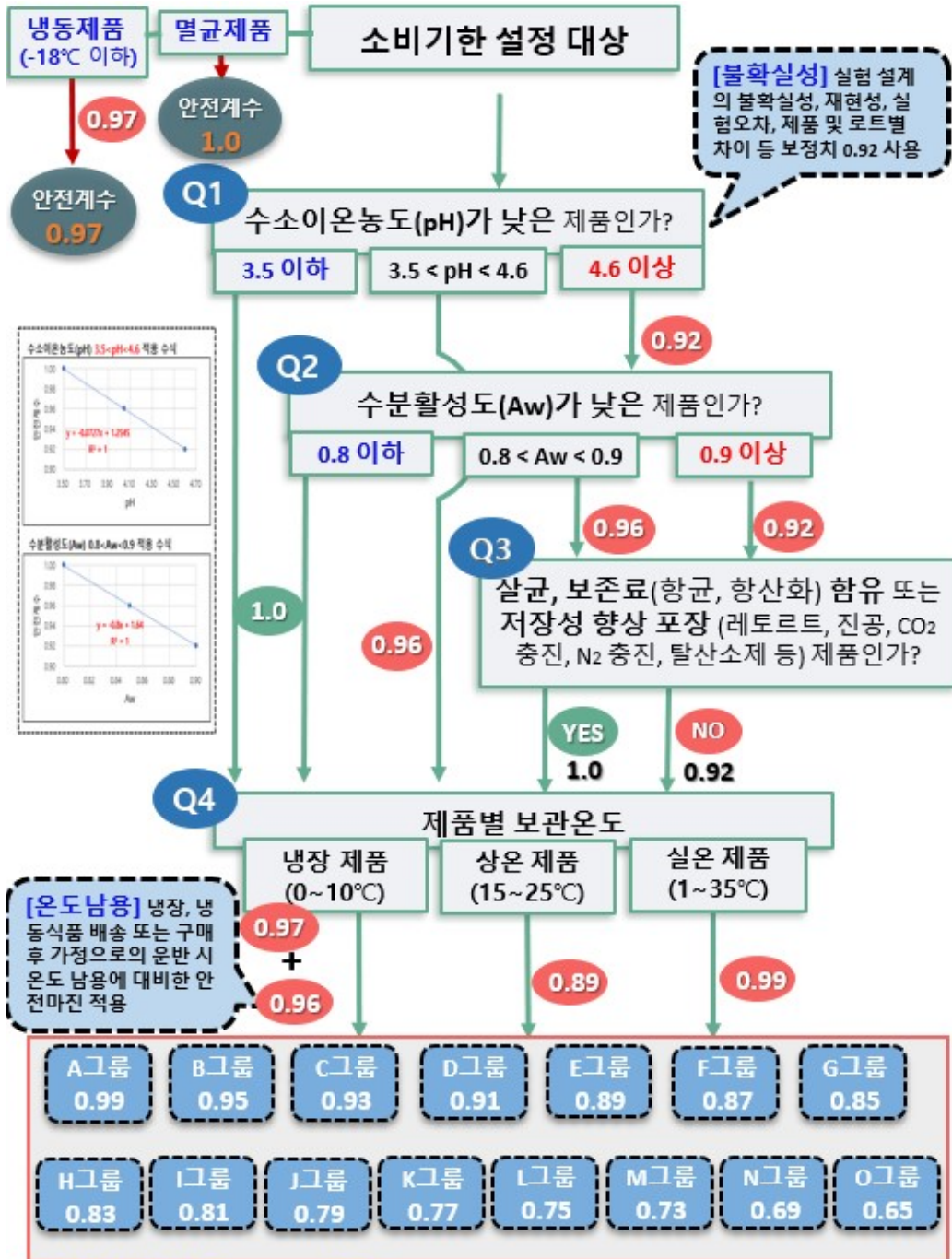
동 보고서에서는 수소이온농도(pH)와 수분활성도(A_w), 살균, 보존료(항균, 항산화) 함유 및 저장성 향상 포장(레토르트, 진공, CO_2 충전, N_2 충전, 탈산소제 등) 여부, 저장온도(냉장, 상온, 실온), 기타 외적요인(예: 장보기 시간)을 주요 고려사항으로 하였으며, 냉동제품에 대해서는 0.97, 멸균 제품에 대해서는 예외적으로 안전계수를 1을 적용하였다.

각 요인별 특성을 고려하여 안전계수에 기여하는 비중과 이를 활용하여 최종 안전계수 값 산출하는 방법(A그룹~O그룹) 아래 표 및 그림과 같다.

표. 제품의 내외부적 특성에 따른 안전계수(Safety Factor)

소비기한 영향을 미치는 요인*	제품의 특성	안전계수 값	비 고
냉동 또는 멸균제품인지?	냉동제품 (-18℃ 이하)	0.97	유통모델의 표준온도 편차, 온도 초과에 미치는 유통 및 소비단계 기여율 등을 고려
	멸균제품	1.0	안전계수값 미 적용
수소이온농도 (pH)	3.5 이하	1.0	세균 성장 중단, 대부분의 효소 반응 감소
	3.5 < pH < 4.6	0.96	미생물(효모, 곰팡이 포함) 성장 가능 [중간값]
	4.6 이상	0.92	미생물(효모, 곰팡이 포함) 성장 용이, 제품별 샘플간 오차 0.08(12개월 예측시 1개월 오차) 적용
수분활성도 (Aw)	0.8 이하	1.0	미생물(효모, 곰팡이 포함) 성장 중단, 대부분의 효소 반응 감소
	0.8 < Aw < 0.9	0.96	미생물(효모, 곰팡이 포함) 성장 가능 [중간값]
	0.9 이상	0.92	세균 성장 용이, 제품별 샘플간 오차 0.08(12개월 예측시 1개월 오차) 적용
살균, 보존료(항균, 향산화) 함유, 저장성 향상 포장(레토르트, 진공, CO2 충진, N2 충진, 탈산소제 등) 여부	예 (YES)	1.0	안전계수값 미 적용
	아니오 (NO)	0.92	제품별 샘플간 오차 0.08(12개월 예측시 1개월 오차) 적용
저장온도(냉장, 상온, 실온)	냉장 제품 (0~10℃)	0.97	유통모델의 표준온도 편차, 온도 초과에 미치는 유통 및 소비단계 기여율 등을 고려
	상온 제품 (15~25℃)	0.89	유통모델의 표준온도 편차, 온도 초과에 미치는 유통 및 소비단계 기여율 등을 고려
	실온 제품 (1~35℃)	0.99	유통모델의 표준온도 편차, 온도 초과에 미치는 유통 및 소비단계 기여율 등을 고려
기타 (외적요인)	온도남용	0.96	냉장제품 배송 또는 구매 후 가정으로의 운반 시 온도 남용에 대비한 안전마진 [온도남용 시 품질안전수명 단축율, 온도남용 시 실제 노출시간, 소비자 냉장식품 온도남용 비율 등을 고려]

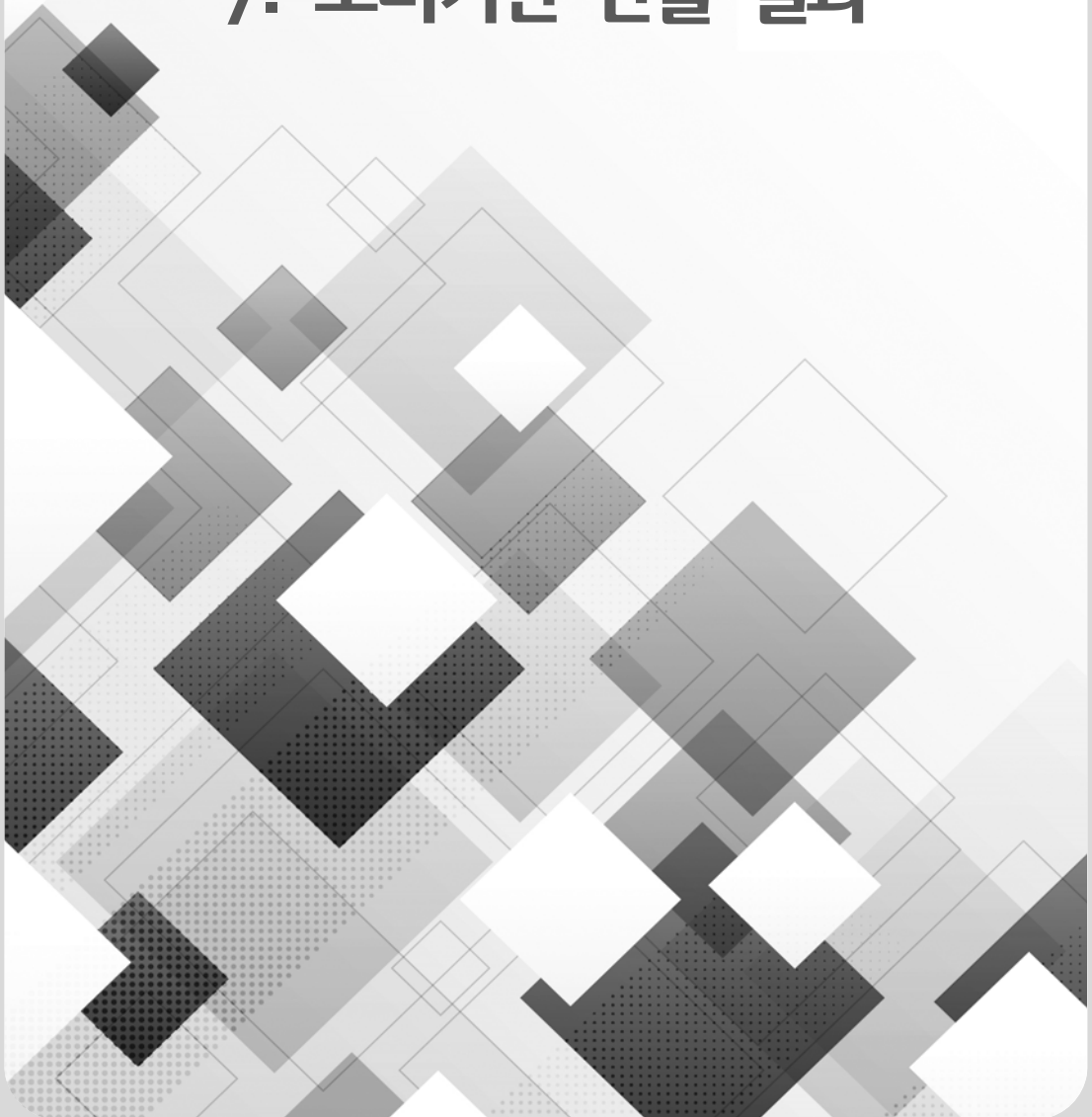
※ 소비기한에 영향을 줄 수 있는 제품의 내적 또는 외적 요인은 제품의 제조 특성과 실제 유통환경에 따라 상이하기 때문에 동 연구 사업에서 언급된 요인 이외에도 영업자가 판단하여 필요한 경우에는 적절한 안전계수를 설정하여 적용하여야 한다.



- 최대 안전계수 1.0 (멸균식품), 0.97 (냉동제품)

그림. 소비기한 참고값 설정을 위한 안전계수 산출 결정도(decision tree)

7. 소비기한 산출 결과



07

소비기한 참고값 산출 결과

가. 개요

한국식품과학연구원 소비기한연구센터에서는 2022년 4월부터 과자, 빵류 등 200개 식품유형에 속하는 다양한 식품에 대하여 소비기한 설정실험을 수행하고 있으며, 이에 대한 소비기한 참고값을 동 보고서에 정리하였다.

자사 제품의 소비기한 값을 설정하기 위하여 본 보고서를 활용하려는 영업자는 아래 식품 유형별·품목별로 정리된 소비기한 실험결과를 참고하여 동일한 유형번호로 정리된 [별첨2]의 각 품목별 소비기한 설정실험 결과보고서에서 자사의 제품과 동일한 제품이라고 판단되는 소비기한 참고값 이내에서 자사제품의 소비기한 값을 설정할 수 있다.

[관련 근거] 「식품, 식품첨가물, 축산물, 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시) 제12조(소비기한 설정실험 생략 등)에 의하면 소비기한 설정과 관련한 국내·외 식품관련 학술지 등재 논문, 정부기관 또는 정부출연기관의 연구보고서, 한국식품산업협회 및 동업자조합에서 발간한 보고서를 인용하는 경우에는 소비기한 설정실험을 대체하여 사용할 수 있음

[실측실험] 유형번호 (예시 과자 1-1-1)

[가속실험] 유형번호(가속) (예시 과자 1-1-1(가속))

[5배(500%) 실측실험] 유형번호(500%) (예시 과자 1-1-1(500%))

나. 식품 유형별·품목별 소비기한 실험결과

식품 유형별·품목별 소비기한 참고값을 아래에 표로 정리하였다. 각 품목별 유형번호는 영업자들이 쉽게 활용할 수 있도록 식품공전 상의 식품분류 순서와 동일하게 구성하였다. 따라서 영업자들이 자신이 생산하고자 하는 식품의 유형을 확인하고 아래에 각 품목별 설명을 참조하여 자사제품과 동일한 식품이 있는지 확인할 수 있다.

1) 과자류, 빵류 또는 떡류

과자류, 빵류 또는 떡류라 함은 곡분, 설탕, 달걀, 유제품 등을 주원료로 하여 가공한 과자, 캔디류, 추잉껌, 빵류, 떡류를 말한다.



1-1) 과자

곡분 등을 주원료로 하여 굽기, 팽화, 유탕 등의 공정을 거친 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 비스킷, 웨이퍼, 쿠키, 크래커, 한과류, 스낵과자 등을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과자 1-1-1	초콜릿 칩이 포함된 쿠키	고상, 밀가루, 전란액, 초콜릿칩, 밀봉, PP, 실온	45 일	90 일*	0.91	81 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-2	쌀눈가루, 해바라기씨, 호박씨가 포함된 쿠키	고상, 쌀눈가루, 설탕, 버터, 해바라기씨, 호박씨, PP, 실온	30 일	60 일*	0.91	54 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-3	감자, 미강유, 팜유가 함유된 과자	고상, 감자, 미강유, 팜유, PP, 밀봉, 실온, 유탕처리	153 일	306 일*	0.91	278 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-4	소맥분, 정백당, 미강유로 만든 과자	고상, 소맥분, 정백당, 미강유, 옥수수전분, 밀봉, PP, 실온, 유탕	183 일	366 일*	0.91	333 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-5	옥수수, 설탕, 카라멜색소로 만든 과자	고상, 옥수수, 설탕, 가공버터, 카라멜색소, 밀봉, PE, 실온, 유탕	183 일	320 일	0.91	291 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-6	옥수수, 설탕, 땅콩으로 만든 과자	고상, 옥수수, 설탕, 땅콩, 버터, 밀봉, PE, 실온, 유탕	183 일	320 일	0.91	291 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-7	밀가루, 아몬드분말, 코코아분말로 만든 과자	고상, 밀가루, 아몬드분말, 코코아분말, 마가린, 밀봉, OPP, 실온	60 일	120 일*	0.91	109 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-8	밀가루, 치즈분말베이스로 만든 과자	고상, 밀가루, 치즈분말베이스, 마가린, 가공치즈, 밀봉, OPP, 실온	60 일	120 일*	0.91	109 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-9	밀가루, 레몬, 호두분태로 만든 과자	고상, 밀가루, 레몬, 호두분태, 마가린, 밀봉 OPP, 실온	60 일	120 일*	0.91	109 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과자 1-1-10	밀가루, 아몬드분말, 코코아분말로 만든 과자	고상, 밀가루, 아몬드분말, 코코아분말, 아몬드슬라이스, 밀봉, OPP, 실온	60 일	120 일*	0.91	109 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-11	밀가루, 코코아분말, 초코플레이크 로 만든 과자	고상, 밀가루, 코코아분말, 아몬드분말, 초코플레이크, 밀봉, OPP, 실온	60 일	120 일*	0.91	109 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-12	밀가루, 아몬드분말, 치즈분말베이 스로 만든 과자	고상, 밀가루, 아몬드분말, 치즈분말베이스, 아몬드슬라이스, 밀봉, OPP, 실온	60 일	120 일*	0.91	109 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-13	밀가루, 치즈분말베이 스로 만든 과자	고상, 밀가루, 치즈분말베이스, 마가린, 가공치즈, 밀봉, OPP, 실온	60 일	120 일*	0.91	109 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-14	빵류, 마가린, 간마늘, 건파슬리로 만든 과자	고상, 빵류, 마가린, 설탕, 간마늘, 건파슬리, OPP, 실온	30 일	60 일*	0.91	54 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-14 (500%)	빵류, 마가린, 간마늘, 건파슬리로 만든 과자	고상, 빵류, 마가린, 설탕, 간마늘, 건파슬리, OPP, 실온	30 일	150 일***	0.91	136 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-15	밀가루, 설탕, 계란, 냉동고구마, 적양금으로 만든 과자	고상, 밀가루, 설탕, 계란, 우유, 냉동고구마, 적양금, OPP, 냉동	90 일	180 일*	0.97	174 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-16	밀가루, 마가린, 쇼트닝, 설탕, 호두분태로 만든 과자	고상, 밀가루, 마가린, 쇼트닝, 전지분유, 설탕, 호두분태, 계피가루, OPP, 냉동	90 일	180 일*	0.97	174 일	냉동제품 = 0.97



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과자 1-1-17	전란액, 밀가루, 설탕, 잣으로 만든 과자	고상, 전란액, 밀가루, 설탕, 잣, 아몬드, PP, 실온	90 일	180 일*	0.91	163 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-18	밀가루, 계란, 양금, 검정깨로 만든 과자	고상, 밀가루, 계란, 양금, 연유, 검정깨, OPP, 냉동	180 일	360 일*	0.97	349 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-19	난백, 설탕, 딸기잼향으로 만든 과자	고상, 난백, 설탕, 슈가파우더, 아몬드분말, 딸기잼향, 딸기분말, OPP, 냉동	182 일	364 일*	0.97	353 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-20	난백, 설탕, 복숭아페이스트로 만든 과자	고상, 난백, 설탕, 슈가파우더, 아몬드분말, 복숭아페이스트, OPP, 냉동	182 일	364 일*	0.97	353 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-21	난백, 설탕, 과자류로 만든 과자	고상, 난백, 설탕, 슈가파우더, 아몬드분말, 과자류, OPP, 냉동	182 일	364 일*	0.97	353 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-22	난백, 설탕, 콩가루로 만든 과자	고상, 난백, 설탕, 슈가파우더, 아몬드분말, 콩가루, OPP, 냉동	182 일	364 일*	0.97	353 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-23	난백, 설탕, 밤페이스트로 만든 과자	고상, 난백, 설탕, 슈가파우더, 아몬드분말, 밤페이스트, OPP, 냉동	182 일	364 일*	0.97	353 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-24	난백, 설탕, 검정깨로 만든 과자	고상, 난백, 설탕, 슈가파우더, 검정깨페이스트, OPP, 냉동	182 일	364 일*	0.97	353 일	냉동제품 = 0.97

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과자 1-1-25	난백, 설탕, 가공치즈로 만든 과자	고상, 난백, 설탕, 슈가파우더, 가공치즈, OPP, 냉동	182 일	364 일*	0.97	353 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-26	난백, 설탕, 흑설탕향, 홍차분말로 만든 과자	고상, 난백, 설탕, 슈가파우더, 흑설탕향, 홍차분말, OPP, 냉동	182 일	364 일*	0.97	353 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-27	난백, 설탕, 가공치즈, 블루베리로 만든 과자	고상, 난백, 설탕, 슈가파우더, 가공치즈, 가공연유, 블루베리, OPP, 냉동	182 일	364 일*	0.97	353 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-28	난백, 설탕, 가공연유, 생크림으로 만든 과자	고상, 난백, 설탕, 슈가파우더, 가공연유, 생크림, OPP, 냉동	182 일	364 일*	0.97	353 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-29	난백, 설탕, 녹차가루로 만든 과자	고상, 난백, 설탕, 슈가파우더, 녹차가루, OPP, 냉동	182 일	364 일*	0.97	353 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-30	크래커, 시즈닝으로 만든 과자	고상, 크래커, 미강유, 팜유, 시즈닝, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	180 일	360 일*	0.91	327 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-30 (가속)	크래커, 시즈닝으로 만든 과자	고상, 크래커, 미강유, 팜유, 시즈닝, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	180 일	270 일**	0.91	245 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-31	밀가루, 시즈닝, 옥수수분말으 로 만든 과자	고상, 밀가루, 옥수수분말, 전분, 설탕, 시즈닝, 양념페이스트, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	6 개월	366 일*	0.91	333 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과자 1-1-31 (가속)	밀가루, 시즈닝, 옥수수분말으 로 만든 과자	고상, 밀가루, 옥수수분말, 전분, 설탕, 시즈닝, 양념페이스트, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	6 개월	9 개월**	0.91	8 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-32	밀가루, 초콜릿, 시즈닝으로 만든 과자	고상, 밀가루, 초콜릿, 시즈닝, 식물성유지, PE, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	5 개월	300 일*	0.95	285 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
과자 1-1-33	밀가루, 설탕, 계란, 파래로 만든 과자	고상, 밀가루, 설탕, 계란, 마가린, 김, 파래, PP, 밀봉, 실온	91 일	182 일*	0.91	165 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-34	밀가루, 설탕, 땅콩, 계란으로 만든 과자	고상, 밀가루, 설탕, 땅콩, 계란, 마가린, PP, 밀봉, 실온	91 일	182 일*	0.91	165 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-35	소맥분, 감자로 만든 과자	고상, 소맥분, 감자, 옥수수전분, 미강유, 팜유, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	180 일	360 일*	0.91	327 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-35 (가속)	소맥분, 감자로 만든 과자	고상, 소맥분, 감자, 옥수수전분, 미강유, 팜유, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	180 일	270 일**	0.91	245 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-36	밀가루, 기타설탕, 쇼트닝으로 만든 과자	고상, 밀가루, 기타설탕, 쇼트닝, 전란액, 가공버터, PP, 종이, 밀봉, 실온	12 개월	730 일*	0.91	664 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-37	달걀, 설탕, 백양금으로 만든 과자	고상, 달걀, 설탕, 백양금, 버터, 사과즙, PE, PP, 종이, 밀봉, 실온	5 일	8 일	0.91	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과자 1-1-38	달걀, 설탕, 앙금, 감귤레로 만든 과자	달걀, 설탕, 앙금, 버터, 감귤레, 생크림, PE, PP, 종이, 밀봉, 실온	5 일	7 일	0.91	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-39	밀가루, 가공버터, 초콜릿으로 만든 과자	고상, 밀가루, 가공버터, 설탕, 초콜릿, 화이트초콜릿, 캔디류, 전란액, 종이, PP, PE, PET, PLA, 밀봉, 냉동	180 일	360 일*	0.97	349 일	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-40	밀가루, 마가린, 설탕, 쇼트닝, 코코아분말로 만든 과자	고상, 밀가루, 시럽, 마가린, 설탕, 쇼트닝, 전란액, 코코아분말, 종이, PP, PE, PET, PLA, 밀봉, 실온	180 일	360 일*	0.91	327 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-40 (가속)	밀가루, 마가린, 설탕, 쇼트닝, 코코아분말로 만든 과자	고상, 밀가루, 시럽, 마가린, 설탕, 쇼트닝, 전란액, 코코아분말, 종이, PP, PE, PET, PLA, 밀봉, 실온	180 일	270 일**	0.91	245 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-41 (가속)	밀가루, 설탕, 피스타치오로 만든 과자	고상, 밀가루, 설탕, 피스타치오, 계란, 마가린, PP, 밀봉, 냉동	12 개월	18 개월**	0.97	17 개월	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-42 (가속)	밀가루, 설탕, 피칸으로 만든 과자	고상, 밀가루, 설탕, 피칸, 계란, 마가린, PP, 밀봉, 냉동	12 개월	18 개월**	0.97	17 개월	냉동제품 = 0.97
과자 1-1-43	냉동감자칩, 유지, 시즈닝으로 만든 과자	고상, 냉동감자칩, 식물성유지, 시즈닝, PP, 밀봉, 유탕·유처리, 실온	5 개월	190 일	0.91	172 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과자 1-1-44	백설탕, 난백액, 기타설탕, 볶음아몬드 분말로 만든 과자	고상, 백설탕, 난백액, 기타설탕, 아몬드분말, 유지, PP, 밀봉, 실온	6 개월	366 일*	0.91	333 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-45	설탕, 밀가루, 땅콩으로 만든 과자	고상, 설탕, 밀가루, 땅콩, 계란, 마가린, PP, 일반, 실온	90 일	180 일*	0.91	163 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-46	옥수수, 팜유, 천일염으로 만든 과자	고상, 옥수수, 팜유, 천일염, PE, 밀봉, 실온, 유처리	3 개월	182 일*	0.91	165 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-47	생땅콩분태, 박력분, 설탕으로 만든 과자	고상, 생땅콩분태, 박력분, 설탕, 마가린, PS, 일반, 실온	90 일	180 일*	0.91	163 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-48	박력분, 마가린, 설탕, 계란으로 만든 과자	고상, 박력분, 마가린, 설탕, 계란, 통아몬드, PS, 일반, 실온	90 일	180 일*	0.91	163 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-49	박력분, 마가린, 슈가파우더, 소금으로 만든 과자	고상, 박력분, 마가린, 슈가파우더, 소금, 코코넛슬라이스, PS, 일반, 실온	90 일	180 일*	0.91	163 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-50	검정깨볶음, 볶음참깨, 백설탕으로 만든 과자	고상, 검정깨볶음, 볶음참깨, 백설탕, 밀가루, PS, 일반, 실온	90 일	180 일*	0.91	163 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-51	박력분, 마가린, 슈가파우더로 만든 과자	고상, 박력분, 마가린, 슈가파우더, 아몬드슬라이스, PS, 일반, 실온	90 일	135 일	0.91	122 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과자 1-1-52	옥수수, 코코넛오일, 설탕으로 만든 과자	고상, 옥수수, 코코넛오일, 설탕, 소금, PE, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	9 개월	546 일*	0.91	496 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-53 (가속)	감자, 혼합식용유, 복합조미식품 으로 만든 과자	고상, 감자, 혼합식용유, 복합조미식품, PE, 밀봉, 상온, 유탕·유처리	180 일	270 일**	0.81	218 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
과자 1-1-54 (가속)	크래커, 미강유, 시즈닝으로 만든 과자	고상, 크래커, 미강유, 팜유, 시즈닝, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	6 개월	9 개월**	0.91	8 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-55 (가속)	소맥분, 정백당, 시즈닝으로 만든 과자	고상, 소맥분, 정백당, 시즈닝, 미강유, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	7 개월	10 개월**	0.91	9 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-56 (가속)	아몬드슬라이 스, 계란흰자로 만든 과자	고상, 아몬드슬라이스, 계란흰자, 슈가파우더, 밀가루, PE, 밀봉, 실온	6 개월	9 개월**	0.91	8 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-57 (가속)	정백당, 빵가루, 시즈닝으로 만든 과자	고상, 정백당, 빵가루, 소맥분, 가공버터, 시즈닝, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	7 개월	10 개월**	0.91	9 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-58 (가속)	쌀가루, 정백당, 미강유로 만든 과자	고상, 쌀가루, 정백당, 미강유, 팜유, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	210 일	315 일**	0.91	286 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과자 1-1-59 (가속)	밀가루, 혼합식용유, 복합조미식품 으로 만든 과자	고상, 밀가루, 혼합식용유, 복합조미식품, PE, 밀봉, 상온, 유탕·유처리	180 일	270 일**	0.81	218 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과자 1-1-60 (가속)	밀가루, 설탕, 혼합식용유로 만든 과자	고상, 밀가루, 설탕, 혼합식용유, 물엿, 복합조미식품, PE, 밀봉, 상온, 유통·유처리	180 일	270 일**	0.81	218 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

*** 500%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 500%로 표시함

1-2) 캔디류

당류, 당알코올, 앙금, 과즙 등 당분 또는 당분을 다량 함유한 원료를 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 성형 등 가공한 감미의 기호성 식품으로 사탕, 캐러멜, 양갱, 젤리 등을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
캔디류 1-2-1	팥, 적강낭콩, 밤다이스가 함유된 캔디류	고상, 조림, 설탕, 밤다이스, 물엿, 호두, 밀봉, PP, 실온	15 일	30 일*	0.79	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
캔디류 1-2-1 (500%)	팥, 적강낭콩, 밤다이스가 함유된 캔디류	고상, 조림, 설탕, 밤다이스, 물엿, 호두, 밀봉, PP, 실온	15 일	37 일	0.79	29 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
캔디류 1-2-2	설탕, 과육, 농축액으로 만든 캔디류	고상, 설탕, 과육, 농축액, 향료, 산도조절제, PP, 밀봉, 냉장, 살균	95 일	190 일	0.89	169 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
캔디류 1-2-3	팥앙금, 설탕, 물엿으로 만든 캔디류	고상, 팥앙금, 설탕, 물엿, 포도당, PE, 밀봉, 실온, 살균	365 일	730 일*	0.87	635 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
캔디류 1-2-4	물엿, 설탕, 땅콩분태로 만든 캔디류	고상, 물엿, 설탕, 땅콩분태, 마가린, PP, 밀봉, 실온	365 일	730 일*	0.91	664 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
캔디류 1-2-5	적양금, 기타설탕, 물엿으로 만든 캔디류	고상, 적양금, 기타설탕, 물엿, 한천가루, PP, 냉장	15 일	22 일	0.85	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
캔디류 1-2-6	양금, 설탕, 물엿으로 만든 캔디류	고상, 양금, 설탕, 물엿, 한천, PE, 밀봉, 실온	1 개월	60 일*	0.91	54 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

1-3) 추잉껌

천연 또는 합성수지 등을 주원료로 한 껌베이스에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
추잉껌 1-3-1	껌베이스, 말티톨로 만든 추잉껌	고상, 껌베이스, 말티톨, 소비톨, PP(용기), LDPE (뚜껑), 밀봉, 실온	365 일	730 일*	0.91	664 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
추잉껌 1-3-2	껌기초제, 말티톨로 만든 추잉껌	고상, 껌기초제, 말티톨, 이소말트, PP, PE, 밀봉, 실온	365 일	730 일*	0.91	664 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
추잉껌 1-3-3	설탕, 껌베이스토코 페롤로 만든 추잉껌	고상, 설탕, 껌베이스토코페롤, 포도당, 합성수지제, 밀봉, 실온	365 일	730 일*	0.91	664 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
추잉껌 1-3-4 (가속)	백설탕, 껌베이스, 포도당으로 만든 추잉껌	고상, 백설탕, 껌베이스, 포도당, 구연산, 물엿, 종이, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.99	17 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



1-4) 빵류

밀가루 또는 기타 곡분, 설탕, 유지, 달걀 등을 주원료로 하여 이를 발효시키거나 발효하지 않고 반죽한 것 또는 크림, 설탕, 달걀 등을 주원료로 하여 반죽하여 냉동한 것과 이를 익힌 것으로서 식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그, 티라미스, 무스케익 등을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-1	오븐에 구운 호두가 포함된 빵	고상, 밀가루, 호두분태, 밀봉, PP, 실온	30 일	60 일*	0.83	49 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-2	땅콩버터가 함유된 빵	고상, 밀가루, 땅콩버터, 밀봉, PP, 실온	7 일	12 일	0.91	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-3	사양별꿀이 함유된 빵	고상, 전란액, 사양별꿀, 밀봉, PP, 실온	7 일	14 일*	0.91	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-4	딸기잼과 초코가 함유된 빵	고상, 밀가루, 코코아분말, 반경성치즈, 딸기잼시럽, 밀봉, PP 실온	40 일	60 일	0.91	54 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-5	흰강낭콩 앙금과 호두가 함유된 빵	고상, 밀가루, 계란, 흰강낭콩, 호두, 마가린, 우유, 베이킹파우더, 내면(PE), 상자(마닐라지), 밀봉, 실온	8 일	10 일	0.91	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-6	팥, 붉은 강낭콩 앙금과 호두가 함유된 빵	고상, 밀가루, 계란, 팥, 붉은 강낭콩, 호두, 마가린, 우유, 내면(PE), 진공, 실온	8 일	10 일	0.91	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-7	보리가루, 흑미, 팥앙금이 함유된 빵	고상, 보리가루, 흑미, 연유, 팥앙금, PP, 밀봉, 살균, 실온	6 일	10 일	0.91	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-8	찰보리분말, 팥앙금이 함유된 빵	고상, 찰보리분말, 계란, 팥앙금, 천연바닐라향, PP, 밀봉, 살균, 실온	7 일	8 일	0.91	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-9	찰보리분말, 통팥앙금이 함유된 빵	고상, 찰보리분말, 통팥앙금, 천연바닐라향, PP, 밀봉, 살균, 실온	6 일	7 일	0.91	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-10	쌀눈쌀가루가 함유된 빵	고상, 쌀눈쌀가루, 원유, 버터, 땅콩버터, OPP, 밀봉, 실온	4 일	6 일	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-11	쌀눈쌀가루, 통팥앙금이 함유된 빵	고상, 쌀눈쌀가루, 통팥앙금, 당류가공품, 원유, 달걀, OPP, 밀봉, 실온	4 일	6 일	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-12	쌀눈쌀가루, 완두앙금이 함유된 빵	고상, 쌀눈쌀가루, 완두앙금, 원유, 달걀, OPP, 밀봉, 실온	4 일	6 일	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-13	초코소스와 치즈가 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 초코소스 치즈, PP, 냉장	7 일	12 일	0.85	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-14	말차소스와 치즈가 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 말차소스, 치즈, PP, 냉장	7 일	10 일	0.85	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-15	햄, 치즈, 지단이 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 소스, 지단, 햄, 치즈, PP, 냉장	7 일	10 일	0.85	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-16	지단, 치즈가 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 소스, 지단, 치즈, PP, 냉장	7 일	10 일	0.85	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-17	지단, 햄이 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 지단, 햄, PP, 냉장	7 일	10 일	0.85	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-18	딸기소스와 치즈가 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 딸기소스, 지단, 치즈, PP, 냉장	7 일	12 일	0.85	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-19	밀가루, 쌀가루, 사양별곡이 함유된 빵	고상, 밀가루, 설탕, 효모, 쌀가루, 사양별곡, 흑당시럽, PP, 밀봉, 상온	13 일	22 일	0.81	17 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
빵류 1-4-20	밀가루, 마가린, 효모가 함유된 식빵	고상, 밀가루, 백설탕, 마가린, 효모, 액상과당, PP, 밀봉, 상온	13 일	19 일	0.81	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
빵류 1-4-21	찰보리가루, 팔랑금이 함유된 빵	고상, 찰보리가루, 계란, 우유, 팔랑금, OPP, 밀봉, 실온	4 일	6 일	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-22	박력분, 아몬드분말, 호두분태가 함유된 빵	고상, 박력분, 버터, 전란, 생크림, 아몬드분말, 호두분태, OPP, 밀봉, 실온	7 일	14 일*	0.91	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-23	배, 밀가루, 아몬드분말, 냉동라즈베리, 냉동레몬퓨레 가 함유된 빵	고상, 배, 버터, 밀가루, 아몬드분말, 분당, 당류가공품, 전란액, 냉동라즈베리, 난황액, 바닐라페이스트, 냉동레몬퓨레, PP, 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.85	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-24	아몬드페이스트, 밀가루, 전란액이 함유된 빵	고상, 아몬드페이스트, 전란액, 버터, 밀가루, 당류가공품, 베이킹파우더, PP, 밀봉, 실온	10 일	15 일	0.91	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-25	크림치즈, 생크림, 팜마산치즈가 함유된 빵	고상, 크림치즈, 생크림, 전란액, 설탕, 밀가루, 건조팜마산분말, 팜마산치즈, PP, 밀봉, 냉장	5 일	7 일	0.85	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-26	무화과냉동 퓨레, 냉동레몬퓨레 가 함유된 빵	고상, 설탕, 밀가루, 무화과냉동퓨레, 전란액, 버터, 아몬드분말, 냉동레몬퓨레, PP, 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.85	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-27	밀가루, 버터, 전란액이 함유된 빵	고상, 밀가루, 버터, 전란액, 설탕, 당류가공품, 레몬제스트, 베이킹파우더, PP, 밀봉, 실온	7 일	14 일*	0.91	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-27 (500%)	밀가루, 버터, 전란액이 함유된 빵	고상, 밀가루, 버터, 전란액, 설탕, 당류가공품, 레몬제스트, 베이킹파우더, PP, 밀봉, 실온	7 일	31 일	0.91	28 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-28	팥앙금, 맥분이 함유된 빵	고상, 맥분, 마가린, 백설탕, 계란, 탈지분유, 효모, 팥앙금, PP, 밀봉, 실온	3 일	6 일*	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-29	땅콩크림, 땅콩버터, 맥분이 함유된 빵	고상, 맥분, 마가린, 백설탕, 천연소금, 계란, 탈지분유, 효모, 땅콩크림, 땅콩버터, PP, 밀봉, 실온	3 일	6 일*	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-30	중력분, 설탕, 계란이 함유된 빵	고상, 설탕, 중력분, 계란, 베이킹파우더, 소금, 마가린, 우유, PP, 실온	3 일	4 일	0.91	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-31	프랑크소시지, 맥분이 함유된 빵	고상, 맥분, 마가린, 백설탕, 계란, 탈지분유, 효모, 프랑크소시지, PP, 밀봉, 실온	3 일	6 일*	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-32	간호두, 밀가루, 붉은팥이 함유된 빵	고상, 간호두, 중력밀가루, 붉은팥, 계피가루, 살균우유, 생계란, 식품용 노루지, 실온	3 일	4 일	0.91	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-33	간호두, 단호박, 거피팥이 함유된 빵	고상, 간호두, 중력밀가루, 단호박, 거피팥, 동부, 호박향, 살균우유, 생계란, 식품용 노루지, 실온	3 일	4 일	0.91	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-34	간호두, 흑미가루, 동부, 거피팔, 붉은팥이 함유된 빵	고상, 간호두, 중력밀가루, 흑미가루, 동부, 거피팔, 붉은팥, 검은콩, 살균우유, 생계란, 식품용 노루지, 실온	3 일	4 일	0.91	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-35	아몬드크림, 블루베리필링, 건조블루베리가 함유된 빵	고상, 밀가루, 아몬드크림, 버터, 블루베리필링, 건조블루베리, PP, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-36	준초콜릿, 딸기잼이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 딸기잼, 호두, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-37	준초콜릿, 딸기레진이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 딸기레진, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-38	준초콜릿, 치즈혼합분말이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 치즈혼합분말, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-39	화이트초콜릿, 딸기잼이 함유된 빵	고상, 화이트초콜릿, 계란, 딸기잼, 호두, 코코아분말, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-40	준초콜릿, 딸기잼이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 딸기잼, 호두, 코코아분말, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-40 (500%)	준초콜릿, 딸기잼이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 딸기잼, 호두, 코코아분말, PP, 밀봉, 실온	15 일	52 일	0.91	47 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-41	화이트초콜릿, 자연치즈가 함유된 빵	고상, 화이트초콜릿, 자연치즈, 계란, 밀가루, 마가린, 아몬드분말, 치즈혼합분말, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-42	준초콜릿, 녹차가루, 녹차레진이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 녹차가루, 녹차레진, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-43	준초콜릿, 커피엑기스, 커피분말, 커피향분말이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 커피엑기스, 커피분말, 커피향분말, 아몬드분말, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-44	딸기잼, 호두, 아몬드슬라이 스가 함유된 빵	고상, 계란, 밀가루, 딸기잼, 호두, 아몬드슬라이스, 마가린, PP, 실온	15 일	22 일	0.91	20 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-45	적설양금, 밀가루, 유산균발효액 이 함유된 빵	고상, 적설양금, 밀가루, 마가린, 유산균발효액, 효모, 식물성크림, PP, 밀봉, 실온	13 일	22 일	0.91	20 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-46	크림치즈, 밀가루가 함유된 빵	고상, 크림치즈, 식물성크림, 쇼트닝, 밀가루, 옥수수전분, PP, PET, 냉동	90 일	180 일*	0.97	174 일	냉동제품 = 0.97



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-47	밀가루, 설탕, 버터로 만든 빵류	고상, 밀가루, 무지방우유, 설탕, 버터, PP, 밀봉, 실온	5 일	7 일	0.83	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-48	밀가루, 가공유크림, 버터로 만든 빵류	고상, 밀가루, 가공유크림, 통밀가루, 버터, PP, 밀봉, 실온	5 일	7 일	0.83	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-49	밀가루, 마가린, 아몬드슬라이 스로 만든 빵류	고상, 밀가루, 마가린, 설탕, 아몬드슬라이스, PP, 밀봉, 실온	90 일	135 일	0.91	122 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-50	밀가루, 마가린, 당류가공품으 로 만든 빵류	고상, 밀가루, 마가린, 설탕, 당류가공품, PP, 밀봉, 실온	90 일	135 일	0.91	122 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-51	밀가루, 마가린, 당류가공품으 로 만든 빵류	고상, 밀가루, 마가린, 설탕, 당류가공품, PP, 밀봉, 실온	90 일	135 일	0.91	122 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-52	미가루, 마가린, 치즈혼합분말 로 만든 빵류	고상, 밀가루, 마가린, 설탕, 치즈혼합분말, PP, 밀봉, 실온	90 일	135 일	0.91	122 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-53	기타가공품, 효모, 쇼트닝으로 만든 빵류	고상, 기타가공품, 물, 옥수수기름, 효모, 쇼트닝, PE, 냉동, 유탄	60 일	120 일*	0.97	116 일	냉동제품 = 0.97
빵류 1-4-54	밀가루, 마가린, 설탕으로 만든 빵류	고상, 밀가루, 마가린, 설탕, 효모, 유청, PP, 밀봉, 실온	9 일	18 일*	0.91	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-55	밀가루, 시트, 설탕, 마가린, 효모로 만든 빵류	고상, 밀가루, 전란액, 시트, 설탕, 쇼트닝, 우유, 효모, PP, 밀봉, 실온	13 일	26 일*	0.87	22 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw) < 0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-56	가공유크림, 초콜릿, 설탕, 밀가루로 만든 빵류	고상, 가공유크림, 초콜릿, 설탕, 밀가루, 준초콜릿, PP, PET, 냉동	270 일	540 일*	0.97	523 일	냉동제품 = 0.97
빵류 1-4-57	고구마페이스트, 설탕, 밀가루로 만든 빵류	고상, 고구마페이스트, 설탕, 카스타드, 밀가루, PP, PET, 냉동	270 일	540 일*	0.97	523 일	냉동제품 = 0.97
빵류 1-4-58	밀가루, 마가린, 설탕으로 만든 빵류	고상, 밀가루, 마가린, 설탕, 혼합분유, 효모, PE, 냉동	90 일	180 일*	0.97	174 일	냉동제품 = 0.97
빵류 1-4-59	조림류, 밀가루, 설탕, 마가린으로 만든 빵류	고상, 조림류, 밀가루, 설탕, 마가린, 전란분, 효모, PE, 냉동	90 일	180 일*	0.97	174 일	냉동제품 = 0.97
빵류 1-4-60	버터, 아몬드가루로 만든 빵류	고상, 버터, 아몬드가루, 난백, PP, 밀봉, 실온	7 일	10 일	0.91	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-61	버터, 아몬드가루, 천연바닐라향으로 만든 빵류	고상, 버터, 아몬드가루, 천연바닐라향, PP, 밀봉, 실온	7 일	14 일*	0.91	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-62	밀가루, 우유, 코코아분말로 만든 빵류	고상, 전란액, 설탕, 밀가루, 마가린, 코코아분말, 프로피온산나트륨, PP, 밀봉, 실온, 보존료 사용	10 일	12 일	0.91	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-63	밀가루, 호두분태, 계란, 마가린으로 만든 빵류	고상, 밀가루, 호두분태, 계란, 마가린, 우유, PP, 밀봉, 실온	7 일	14 일*	0.91	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-64	설탕, 마가린, 초콜릿, 코코아분말로 만든 빵류	고상, 설탕, 마가린, 전란액, 밀가루, 초콜릿, 코코아분말, 종이, PP, PE, PET, PLA, 밀봉, 냉동	180 일	360 일*	0.97	349 일	냉동제품 = 0.97
빵류 1-4-64 (가속)	설탕, 마가린, 초콜릿, 코코아분말로 만든 빵류	고상, 설탕, 마가린, 전란액, 밀가루, 초콜릿, 코코아분말, 종이, PP, PE, PET, PLA, 밀봉, 냉동	180 일	270 일**	0.97	261 일	냉동제품 = 0.97
빵류 1-4-65	쌀가루, 버터, 설탕, 아몬드분말로 만든 빵류	고상, 쌀가루, 버터, 설탕, 아몬드분말, 전란, 생크림, PP, 밀봉, 실온	30 일	60 일*	0.91	54 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-66	복숭아앙금, 쌀가루, 설탕, 우유로 만든 빵류	고상, 복숭아앙금, 쌀가루, 설탕, 우유, 복숭아잼, PE, 밀봉, 실온	90 일	112 일	0.91	101 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-67	조림류, 박력분, 설탕, 마가린으로 만든 빵류	고상, 조림류, 박력분, 설탕, 마가린, 커피, PE, 밀봉, 실온	90 일	112 일	0.91	101 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-68	밀가루, 설탕, 마가린으로 만든 빵류	고상, 밀가루, 설탕, 마가린, 전란액, 효모, PP, 밀봉, 실온	13 일	26 일*	0.87	22 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-69	적설앙금, 효모, 식물성크림으로 만든 빵류	고상, 적설앙금, 효모, 식물성크림, 기타과당, 정제소금, PP, 밀봉, 실온	13 일	16 일	0.87	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-70	설탕, 전란액, 밀가루, 난황액으로 만든 빵류	고상, 설탕, 전란액, 밀가루, 난황액, 사양벌꿀, PP, 밀봉, 실온	30 일	60 일*	0.91	54 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-71	고상, 전란, 쌀가루, 설탕, 우유로 만든 빵류	고상, 전란, 쌀가루, 설탕, 우유, 아몬드가루, PP, 밀봉, 냉장	14 일	28 일*	0.81	22 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-72	딸기양금, 밀가루, 가공버터로 만든 빵류	고상, 딸기양금, 밀가루, 가공버터, 호두분태, PP, 일반, 실온	7 일	14 일*	0.87	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-73	사과양금, 밀가루, 가공버터로 만든 빵류	고상, 사과양금, 밀가루, 가공버터, 호두분태, PP, 일반, 실온	7 일	12 일	0.95	11 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-74	유자양금, 밀가루, 가공버터로 만든 빵류	고상, 유자양금, 밀가루, 가공버터, 호두분태, PP, 일반, 실온	7 일	12 일	0.95	11 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-75	밀가루, 통밀가루, 마가린, 설탕으로 만든 빵류	고상, 밀가루, 통밀가루, 저지방 마가린, 설탕, 계란, PP, 일반, 실온	8 일	14 일	0.95	13 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-76	밀가루, 통밀가루, 정제소금으로 만든 빵류	고상, 밀가루, 통밀가루, 정제소금, 곡류가공품, PP, 일반, 실온	5 일	7 일	0.95	6 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-77	밀가루, 통밀가루, 정제소금으로 만든 빵류	고상, 밀가루, 통밀가루, 정제소금, 곡류가공품, PP, 일반, 실온	5 일	8 일	0.95	7 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-78	박력분, 마가린, 설탕, 계란으로 만든 빵류	고상, 박력분, 마가린, 설탕, 계란, 베이킹파우더, PP, 밀봉, 실온	7 일	14 일*	0.91	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-79	박력분, 갈색설탕, 계란흰자로 만든 빵류	고상, 박력분, 갈색설탕, 계란흰자, 물엿, PP, 밀봉, 실온	7 일	14 일*	0.87	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-80	강력분, 박력분, 백설탕, 마가린으로 만든 빵류	고상, 강력분, 박력분, 백설탕, 마가린, 소금, PP, 일반, 실온	90 일	157 일	0.95	149 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-81	계란, 휘핑크림, 설탕으로 만든 빵류	고상, 계란, 휘핑크림, 설탕, 식물성크림, 박력분, CPP, 종이박스, 밀봉, 냉동	9 개월	546 일*	0.97	529 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

1-5) 떡류

쌀가루, 찹쌀가루, 감자가루 또는 전분이나 기타 곡분 등을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류 또는 주류 등을 가하여 반죽한 것 또는 익힌 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-1	쌀, 소맥전분, 주정, 소스로 이루어진 품목	고상, 쌀, 소맥전분, 주정, 배추, 무, 마늘, 다양한 추출 농축액, PE, 밀봉, 냉장	45 일	67 일	0.85	56 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
떡류 1-5-2	밀가루, 정제소금, 대두유가 함유된 떡	고상, 밀가루, 정제소금, 대두유, PE, 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-3	쌀, 정제소금, 대두유가 함유된 떡	고상, 쌀, 정제소금, 대두유, 혼합제제류, PE, 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
떡류 1-5-4	멥쌀, 식염이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 정제수, 식염, 기타가공품, PE, PP, PS, 실온	3 일	5 일	0.79	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-5	찹쌀, 냉동숙이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 냉동숙, 설탕, 식염, 기타가공품, PE, PP, PS, 밀봉, 실온	3 일	5 일	0.79	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-6	멥쌀, 팔랑금이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 팔랑금, 설탕, 탁주, 콩가루, 검은깨, LDFE, PE, 실온	3 일	5 일	0.79	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-7	찹쌀, 볶은 콩가루가 함유된 떡	고상, 찹쌀, 소금, 볶은 콩가루, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-8	찹쌀, 거피팔고물이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 소금, 거피팔고물, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-9	찹쌀, 대두고물, 삶은 쑥이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 소금, 대두고물, 삶은 쑥, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-10	멥쌀, 볶은 참깨가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 볶은 참깨, 설탕 소금, 참기름, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-11	멥쌀, 쑥, 볶은 참깨가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 쑥, 볶은 참깨, 설탕, 소금, 참기름, 현미유, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-12	찹쌀, 서리태, 검정팥, 붉은팥이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 소금, 조청, 서리태, 밤, 검정팥, 붉은팥, 대추, 꽃감, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-13	백미, 소금이 함유된 떡	고상, 백미, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-14	찹쌀, 대추액기스, 밤, 대추, 꽃감이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 대추액기스, 설탕, 대추, 밤, 소금, 계피가루, 간장, 생강, 참기름, 꽃감, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-15	멥쌀, 단호박이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 단호박, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-16	멥쌀, 흑미가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 흑미, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-17	멥쌀, 소금이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-18	백미, 볶은 깨가 함유된 떡	고상, 백미, 설탕, 소금, 볶은 깨, 현미유, 참기름, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-19	백미, 썩, 볶은 깨가 함유된 떡	고상, 썩, 설탕, 소금, 볶은 깨, 현미유, 참기름, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-20	백미, 단호박, 볶은 깨가 함유된 떡	고상, 백미, 단호박, 설탕, 소금, 볶은 깨, 현미유, 참기름, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-21	멥쌀, 소금이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-22	멥쌀, 쑥이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 쑥, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-23	멥쌀, 흑미가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 흑미, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-24	멥쌀, 단호박이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 단호박, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-25	멥쌀, 당근이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 당근, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-26	멥쌀, 소금이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-27	멥쌀, 대추액, 유자청, 호두, 대추가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 소금, 설탕, 대추액, 유자청, 호두, 대추, 잣, 고물, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-28	멥쌀, 서리태콩이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 서리태콩, 소금, 참기름, 현미유, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-29	멥쌀, 쑥, 서리태가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 쑥, 서리태, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-30	찹쌀, 거피팔, 밤, 대추, 유자, 유자청이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 거피팔, 밤, 대추, 잣, 유자, 유자청, 벌꿀, 간장, 설탕, 계피, 호두, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-31	수수, 붉은팥이 함유된 떡	고상, 수수, 붉은팥, 소금, 설탕, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-32	찹쌀, 쑥, 통팔앙금, 거피팔고물, 거피팔이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 소금, 쑥, 통팔앙금, 호두, 잣, 설탕, 거피팔고물, 거피팔, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-33	찹쌀, 팔고물이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 소금, 팔고물, 설탕, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-34	쌀, 정제소금, 주정미 함유된 떡	고상, 쌀, 정제소금, 옥배유, 주정처리, 내면(PE), 밀봉, 냉장	61 일	122 일*	0.81	98 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
떡류 1-5-34 (500%)	쌀, 정제소금, 주정미 함유된 떡	고상, 쌀, 정제소금, 옥배유, 주정처리, 내면(PE), 밀봉, 냉장	2 개월	150 일	0.81	121 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
떡류 1-5-35	통팔앙금, 가루찹쌀로 만든 떡류	고상, 통팔앙금, 물엿, 가루찹쌀, 설탕, PP, 밀봉, 냉동, 살균	365 일	730 일*	0.97	708 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

2) 빙과류

빙과류라 함은 원유, 유가공품, 먹는물에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 냉동하여 섭취하는 아이스크림류, 빙과, 아이스크림믹스류, 식용얼음을 말한다.

2-2) 아이스크림믹스류

아이스크림믹스류라 함은 원유 및 유가공품 등을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 혼합, 살균·멸균한 액상 제품과 이를 건조, 분말화한 제품으로서 그대로 또는 물을 가하여 냉동시키면 아이스크림류가 되는 것을 말한다.

2-2-1) 아이스크림믹스

아이스크림믹스류로서 유지방분 6% 이상(분말제품의 경우 18% 이상), 유고형분 16%



이상(분말제품의 경우 48% 이상)의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
아이스크림 믹스 2-2-1-1	원유, 유크림, 코코아분말로 만든 아이스크림믹스	액상, 원유, 유크림, 설탕, 코코아분말, PE(내면), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	40 일*	0.77	30 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
아이스크림 믹스 2-2-1-2	우유, 유크림으로 만든 아이스크림믹스	액상, 우유, 유크림, 설탕, 물엿, PE, 밀봉, 실온, 멸균	98 일	196 일*	1.0	196 일	멸균제품 = 1.0
아이스크림 믹스 2-2-1-3	우유, 생크림, 탈지분유로 만든 아이스크림믹스	액상, 우유, 생크림, 탈지분유, 백설탕, PE, 밀봉, 냉장, 살균	15 일	26 일	0.77	20 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

2-2-3) 아이스밀크믹스

아이스크림믹스류로서 유지방분 2% 이상(분말제품의 경우 6%), 유고형분 7% 이상(분말제품의 경우 21%)의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
아이스밀크 믹스 2-2-3-1	원유, 설탕, 생크림으로 만든 아이스밀크믹스	액상, 원유, 설탕, 생크림, 탈지분유, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	17 일	0.77	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
아이스밀크 믹스 2-2-3-2	우유, 설탕, 유크림, 초콜릿으로 만든 아이스밀크믹스	액상, 우유, 설탕, 유크림, 초콜릿, 혼합분유, 코코아파우더, PE, 밀봉, 실온, 멸균	14 주	196 일*	1.0	196 일	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

2-2-4) 샤베트믹스

아이스크림믹스류로서 무지유고형분 2% 이상(분말제품의 경우 6%)의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
샤베트믹스 2-2-4-1	설탕, 물엿, 야자경화유로 만든 샤베트믹스	액상, 설탕, 물엿, 야자경화유, 혼합분유, PE, PP, 밀봉, 실온, 멸균	14 주	196 일*	1.0	196 일	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

2-2-5) 비유지방아이스크림믹스

아이스크림믹스류로서 조지방 5% 이상(분말제품의 경우 15%), 무지유고형분 5% 이상(분말제품의 경우 15%)의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
비유지방 아이스크림 믹스 2-2-5-1	설탕, 경화유, 물엿으로 만든 비유지방 아이스크림믹스	액상, 설탕, 야자경화유, 혼합분유, 물엿, 유청분말, PE, 밀봉, 실온, 멸균	98 일	196 일*	1.0	196 일	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



3) 코코아가공품류 또는 초콜릿류

코코아가공품류 또는 초콜릿류라 함은 테오브로마 카카오(Theobroma cacao)의 씨앗으로부터 얻은 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말과 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 기타 코코아가공품, 초콜릿, 밀크초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿가공품을 말한다.

3-1) 코코아가공품류

코코아가공품류라 함은 카카오 씨앗으로부터 얻은 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말과 이를 주원료로 하여 가공한 기타 코코아가공품을 말한다.

3-1-1) 코코아매스

카카오씨앗을 껍질을 벗겨서 곱게 분쇄시킨 분말, 반유동상의 것 또는 이것을 경화한 덩어리상태의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
코코아매스 3-1-1-1	카카오로 만든 코코아매스	고상, 카카오, PE, 밀봉, 실온	6 개월	366 일*	0.91	333 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
코코아매스 3-1-1-2 (가속)	코코아매스	고상, 코코아매스, AL, 밀봉, 상온	365 일	547 일**	0.81	443 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

3-1-4) 기타 코코아가공품

카카오씨앗을 압착, 분쇄 등 단순 가공한 것이거나, 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말 등 카카오씨앗에서 얻은 원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 혼합하여 제조·가공한 것을 말한다. 다만 초콜릿류, 과자류, 빵류 또는 떡류, 빙과류에 속하는 것은 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 코코아 가공품 3-1-4-1 (가속)	설탕, 코코아파우더로 만든 기타 코코아가공품	분말, 설탕, 코코아파우더, 분말유크림, 식물성크림, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타 코코아 가공품 3-1-4-2 (가속)	코코아분말, 결정과당으로 만든 기타 코코아가공품	분말, 코코아분말, 결정과당, 백설탕, PE, 밀봉, 실온	18 개월	27 개월**	0.91	24 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타 코코아 가공품 3-1-4-3 (가속)	설탕, 혼합탈지분유, 코코아분말로 만든 기타 코코아가공품	분말, 설탕, 혼합탈지분유, 식물성크림, 코코아분말, PE, 밀봉, 상온	730 일	1,095 일**	0.81	886 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
기타 코코아 가공품 3-1-4-4 (가속)	설탕, 크리머, 코코아, 카카오파우더로 만든 기타 코코아가공품	분말, 설탕, 크리머, 식물성크림, 코코아, 카카오파우더, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

3-2) 초콜릿류

초콜릿류라 함은 코코아가공품류에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 초콜릿, 밀크초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿가공품을 말한다.

3-2-1) 초콜릿

코코아가공품류에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아고형분 함량 30% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아고형분 12% 이상)인 것을 말한다.



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
초콜릿 3-2-1-1	초콜릿, 가공유크림, 버터로 만든 초콜릿	고상, 초콜릿, 가공유크림, 버터, 코코아분말, 종이, 냉장	30 일	60 일*	0.81	48 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
초콜릿 3-2-1-1 (500%)	초콜릿, 가공유크림, 버터로 만든 초콜릿	고상, 초콜릿, 가공유크림, 버터, 코코아분말, 종이, 냉장	30 일	150 일***	0.81	121 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
초콜릿 3-2-1-2	초콜릿, 유크림, 코코아분말로 만든 초콜릿	고상, 초콜릿, 유크림, 코코아분말, 내포장(PET, PP, 유산지), 외포장(종이), 밀봉, 냉장	90 일	112 일	0.81	90 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
초콜릿 3-2-1-3	다크초콜릿, 코코아매스, 설탕, 코코아버터로 만든 초콜릿	고상, 다크초콜릿, 코코아매스, 설탕, 코코아버터, 내포장(PE, PP, 유산지), 외포장(지함), 밀봉, 냉장	91 일	182 일*	0.85	154 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
초콜릿 3-2-1-4	아몬드, 리얼초콜릿으 로 만든 초콜릿	고상, 아몬드, 리얼초콜릿, 바닐라, 설탕, 유리병, 밀봉, 상온	60 일	90 일	0.81	72 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
초콜릿 3-2-1-5	카카오매스, 설탕으로 만든 초콜릿	고상, 카카오매스, 설탕, 코코아버터, 알루미늄, 비닐, 일반, 상온	6 개월	364 일*	0.81	294 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

*** 500%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 500%로 표시함

3-2-2) 밀크초콜릿

코코아가공품류에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로 코코아고형분을 20% 이상(무지방 코코아고형분 2.5% 이상) 함유하고 유고형분이 12% 이상(유지방 2.5% 이상)인 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
밀크초콜릿 3-2-2-1	설탕, 코코아매스로 만든 밀크초콜릿	고상, 설탕, 혼합분유, 코코아매스, 가공유지, PET, 복합재질비닐류, 밀봉, 상온	1 년	730 일*	0.81	591 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
밀크초콜릿 3-2-2-2 (가속)	설탕, 가공유지, 코코아매스로 만든 밀크초콜릿	고상, 설탕, 가공유지, 코코아매스, 코코아버터, PP, 밀봉, 상온, 살균	365 일	547 일**	0.81	443 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

3-2-5) 초콜릿가공품

견과류, 캔디류, 비스킷류 등 식용가능한 식품에 (1)(초콜릿)~(4)(준초콜릿)의 초콜릿류를 혼합, 코팅, 충전 등의 방법으로 가공한 복합제품으로서 코코아고형분 함량 2% 이상인 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
초콜릿 가공품 3-2-5-1	화이트초콜릿, 얼그레이 파우더, 얼그레이티가 함유된 초콜릿가공품	고상, 화이트초콜릿, 생크림, 얼그레이파우더, 얼그레이티, 코코아파우더, 내포장(플라스틱), 외포장(종이), 냉장	30 일	60 일*	0.85	51 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
초콜릿 가공품 3-2-5-2	화이트초콜릿, 말차, 녹차가 함유된 초콜릿가공품	고상, 화이트초콜릿, 생크림, 말차, 녹차, 내포장(플라스틱), 외포장(종이), 냉장	30 일	60 일*	0.85	51 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
초콜릿 가공품 3-2-5-3	밀크초콜릿, 코코아파우더가 함유된 초콜릿가공품	고상, 밀크초콜릿, 생크림, 코코아파우더, 내포장(플라스틱), 외포장(종이), 냉장	30 일	60 일*	0.85	51 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
초콜릿 가공품 3-2-5-3 (500%)	밀크초콜릿, 코코아파우더가 함유된 초콜릿가공품	고상, 밀크초콜릿, 생크림, 코코아파우더, 내포장(플라스틱), 외포장(종이), 냉장	30 일	90 일	0.85	76 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
초콜릿 가공품 3-2-5-4	준초콜릿, 밀가루, 식물성크림이 함유된 초콜릿가공품	고상, 준초콜릿, 밀가루, 식물성크림, 마가린, 내면(PP), 케이스(종이), 밀봉, 상온	183 일	366 일*	0.81	296 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
초콜릿 가공품 3-2-5-5	밀가루, 설탕, 코코아분말로 만든 초콜릿가공품	고상, 밀가루, 설탕, 코코아분말, 코코아매스, PP, 종이, 밀봉, 상온	180 일	360 일*	0.81	291 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
초콜릿 가공품 3-2-5-6	밀가루, 설탕, 코코아분말로 만든 초콜릿가공품	고상, 밀가루, 설탕, 쇼트닝, 코코아분말, 땅콩버터, PP, 밀봉, 실온	1 년	730 일*	0.91	664 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
초콜릿 가공품 3-2-5-7	밀크초콜릿, 땅콩 또는 견과류가공품으로 만든 초콜릿가공품	고상, 밀크초콜릿, 땅콩 또는 견과류가공품, 설탕, 식물성크림, 합성수지제, 밀봉, 실온	1 년	638 일	0.91	580 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
초콜릿 가공품 3-2-5-8	초콜릿, 설탕으로 만든 초콜릿가공품	고상, 초콜릿, 설탕, 아라비아검, PE, 밀봉, 상온	1 년	728 일*	0.81	589 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
초콜릿 가공품 3-2-5-9 (가속)	과자, 준초콜릿으로 만든 초콜릿가공품	고상, 과자, 준초콜릿, PE, 밀봉, 상온	1 년	18 개월**	0.81	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

4) 당류

당류라 함은 전분질원료나 당액을 가공하여 얻은 설탕류, 당시럽류, 올리고당류, 포도당, 과당류, 엿류 또는 이를 가공한 당류가공품을 말한다.

4-2) 당시럽류

당시럽류라 함은 사탕수수, 단풍나무 등에서 당즙을 채취한 후 정제, 농축 등의 방법으로 가공한 액상의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
당시럽류 4-2-1	사탕수수즙액으로 만든 당시럽류	점조액상, 사탕수수즙액, PE, 밀봉, 상온	90 일	180 일*	0.77	138 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw) < 0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

4-3) 올리고당류

올리고당류라 함은 당질원료를 이용하여 10 이하의 당 분자가 직쇄 또는 분지결합 하도록 효소를 작용시켜 얻은 당액이나 이를 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것으로 올리고당과 올리고당가공품을 말한다.



4-3-2) 올리고당가공품

올리고당에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
올리고당 가공품 4-3-2-1 (가속)	올리고당, 기타과당으로 만든 올리고당 가공품	점조액상, 올리고당, 기타과당, PET, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

4-6) 엿류

엿류라 함은 전분 또는 전분질 원료를 주원료로 하여 효소 또는 산으로 가수분해시킨 후 그 당액을 가공한 물엿, 기타엿, 텍스트린을 말한다.

4-6-1) 물엿

전분 또는 곡분, 전분질원료를 산 또는 효소로 가수분해시켜 여과, 농축한 점조상의 것 또는 가수분해 생성물을 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
물엿 4-6-1-1	무, 배, 도라지로 만든 물엿	점조액상, 무, 배, 도라지, 더덕, 병(유리병), 뚜껑(폴리염화비닐, PE), 밀봉, 실온	180 일	360 일*	0.91	327 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
물엿 4-6-1-1 (가속)	무, 배, 도라지로 만든 물엿	점조액상, 무, 배, 도라지, 더덕, 병(유리병), 뚜껑(폴리염화비닐, PE), 밀봉, 실온	6 개월	9 개월**	0.91	8 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
물엿 4-6-1-2	쌀, 도라지, 엿기름으로 만든 물엿	점조액상, 쌀, 도라지, 엿기름, PET, 밀봉, 냉장	6 개월	360 일*	0.89	320 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
물엿 4-6-1-3 (가속)	쌀, 새송이버섯, 엿기름으로 만든 물엿	점조액상, 쌀, 새송이버섯, 엿기름, 유리병, 뚜껑, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
물엿 4-6-1-4 (가속)	쌀, 엿기름, 현미로 만든 물엿	점조액상, 쌀, 엿기름, 현미, 유리병, 뚜껑, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.95	17 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
물엿 4-6-1-5 (가속)	가시오가피, 현미, 엿기름으로 만든 물엿	고상, 가시오가피, 현미, 수수, 엿기름, 병, 철캡, 밀봉, 상온	365 일	547 일**	0.81	443 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
물엿 4-6-1-6 (가속)	유기농현미, 유기농쌀, 유기농엿기름 으로 만든 물엿	고상, 유기농현미, 유기농쌀, 유기농엿기름, PET, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.95	17 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

4-6-2) 기타엿

물엿을 가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타엿 4-6-2-1	쌀, 옥수수, 엿기름으로 만든 기타엿	고상, 쌀, 옥수수, 엿기름, 종이박스, PE, 실온	60 일	120 일*	0.91	109 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타엿 4-6-2-2	맥아엿으로 만든 기타엿	고상, 맥아엿, OPP, 일반, 실온	6 개월	228 일	0.91	207 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



4-7) 당류가공품

당류가공품이라 함은 설탕류, 포도당, 과당류, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 벌꿀류 등을 주원료로 하여 가공한 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 그 기준·규격에 의한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
당류 가공품 4-7-1	초코분말, 백설탕, 코코아분말로 만든 당류가공품	점조액상, 초코분말, 백설탕, 코코아분말, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	364 일*	0.81	294 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
당류 가공품 4-7-1 (가속)	초코분말, 백설탕, 코코아분말로 만든 당류가공품	점조액상, 초코분말, 백설탕, 코코아분말, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	9 개월**	0.81	7 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
당류 가공품 4-7-2	과일, 설탕으로 만든 당류가공품	고상, 과일, 비정제 유기농 설탕, 프락토올리고당, 사양벌꿀, PET, 밀봉, 냉장	6 개월	364 일*	0.93	338 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
당류 가공품 4-7-3	단호박 페이스트, 백설탕으로 만든 당류가공품	고상, 단호박 페이스트, 백설탕, 단호박 분말, PE, 밀봉, 냉장, 살균	3 개월	180 일*	0.81	145 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
당류 가공품 4-7-4 (가속)	설탕, 요거트파우더, 혼합분유로 만든 당류가공품	분말, 설탕, 요거트파우더, 혼합분유, 구연산, 유화제, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.99	17 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
당류 가공품 4-7-5 (가속)	달고나로 만든 당류가공품	고상, 달고나, PE, 밀봉, 실온	18 개월	27 개월**	0.91	24 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
당류 가공품 4-7-6	갈색설탕, 레몬, 레몬즙, 바닐라빈으로 만든 당류가공품	점조액상, 갈색설탕, 레몬, 레몬즙, 바닐라빈, 카다멈, PE, 밀봉, 냉장	6 개월	362 일*	0.85	307 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
당류 가공품 4-7-7	갈색설탕, 원당, 코코아분말로 만든 당류가공품	점조액상, 갈색설탕, 원당, 코코아분말, PE, 밀봉, 냉장, 보존료 사용	4 개월	242 일*	0.81	196 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw) < 0.9 = 0.96 보존료 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

5) 잼류

잼류라 함은 과일류, 채소류, 유가공품 등을 당류 등과 함께 젤리화 또는 시럽화한 것으로 잼, 기타 잼을 말한다.

5-1) 잼

과일류 또는 채소류(생물로 기준하여 30% 이상)를 당류 등과 함께 젤리화한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
잼 5-1-1	오디, 설탕, 레몬즙으로 만든 잼	고상, 오디, 설탕, 레몬즙, 유리병, 밀봉, 냉장	60 일	120 일*	0.89	106 일	3.5(pH) < 4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
잼 5-1-2	레드키위, 설탕, 레몬으로 만든 잼	고상, 레드키위, 설탕, 레몬, 유리/철캡, 밀봉, 실온	90 일	112 일	0.95	106 일	3.5(pH) < 4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
잼 5-1-3	감귤, 설탕, 레몬으로 만든 잼	고상, 감귤, 설탕, 레몬, 유리/철캡, 밀봉, 실온	90 일	180 일*	0.95	171 일	3.5(pH) < 4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
잼 5-1-4	애플망고, 설탕, 백향과로 만든 잼	고상, 애플망고, 설탕, 백향과, 유리/철캔, 밀봉, 실온	90 일	112 일	0.95	106 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
잼 5-1-5	사과, 설탕으로 만든 잼	고상, 사과, 설탕, 레몬주스, 계피, 유리병, PVC(뚜껑), 밀봉, 실온, 살균	4 개월	238 일*	0.95	226 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
잼 5-1-6	미니단호박, 비정제설탕으로 만든 잼	고상, 미니단호박, 비정제설탕, 유리, 철, 밀봉, 상온, 살균	3 개월	182 일*	0.81	147 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
잼 5-1-7	블루베리, 설탕으로 만든 잼	고상, 블루베리, 설탕, 과실주, 유리, 철, 폴리염화비닐, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	366 일*	0.99	362 일	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
잼 5-1-8 (가속)	토마토, 비정제설탕으로 만든 잼	고상, 방울토마토, 큰토마토, 비정제설탕, 레몬즙, 유리, 철, 밀봉, 상온, 살균	365 일	547 일**	0.85	464 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 상온제품 = 0.89
잼 5-1-9 (가속)	건조무화과, 사탕수수가루로 만든 잼	고상, 건조무화과, 사탕수수가루, 울리고당, 유리병, 철, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

5-2) 기타잼

과일류, 채소류, 유가공품 등을 그대로 또는 당류 등과 함께 가공한 것으로서 시럽(생물로 기준할 때 20% 이상), 과일파이핑링, 밀크잼 등을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타잼 5-2-1 (가속)	고구마, 당류가공품, 고구마분말로 만든 기타잼	고상, 고구마, 당류가공품, 고구마분말, 아몬드분말, 유리병(용기), 철(뚜껑), 밀봉, 실온, 보존료, 살균	12 개월	18 개월**	0.87	15 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균, 보존료 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타잼 5-2-2	사과, 설탕, 버터로 만든 기타잼	고상, 사과, 설탕, 버터, 소금, 레몬즙, 보존제, 유리병, 철(뚜껑), 밀봉, 냉장, 보존료 사용, 살균	80 일	160 일*	0.89	142 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타잼 5-2-3	밤, 우유로 만든 기타잼	고상, 밤, 우유, 비정제사탕수수당, 휘핑크림, 용기(유리), 뚜껑(철, 폴리염화비닐), 밀봉, 냉장, 살균	3 개월	182 일*	0.81	147 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타잼 5-2-4 (가속)	고구마, 당류가공품, 저감미당으로 만든 기타잼	고상, 고구마, 당류가공품, 저감미당, 자색고구마분말, 분말유크림, 유리병(용기), 철(뚜껑), 밀봉, 실온, 보존료, 살균	365 일	547 일**	0.87	475 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균, 보존료 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타잼 5-2-5	우유, 초콜릿, 프락토올리고 당으로 만든 기타잼	고상, 우유, 초콜릿, 프락토올리고당, 유리병, 철캡, 밀봉, 실온, 살균	180 일	360 일*	0.87	313 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타제품 5-2-6	팥, 우유, 설탕으로 만든 기타제품	고상, 팥, 우유, 흑설탕, 백설탕, 생크림, 유리병, 철, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	360 일*	0.81	291 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

6) 두부류 또는 묵류

두부류라 함은 두류를 주원료로 하여 얻은 두유액을 응고시켜 제조·가공한 것으로 두부, 유바, 가공두부를 말하며, 묵류라 함은 전분질이나 다당류를 주원료로 하여 제조한 것을 말한다.

6-1) 두부

두류(두류분 포함, 100%, 단 식염제외)를 원료로 하여 얻은 두유액에 응고제를 가하여 응고시킨 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
두부 6-1-1	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 두부응고제, 리드(PE), 용기(PP), 밀봉, 살균, 냉장	21 일	36 일	0.77	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-2	밀봉 포장 순두부	고상, 대두, 응고제, PE, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-3	밀봉 포장 순두부	고상, 대두, 천연응고제, 비닐류 포장, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
두부 6-1-3 (500%)	밀봉 포장 순두부	고상, 대두, 천연응고제, 비닐류 포장, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	70 일***	0.77	53 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-4	밀봉 포장 두부	고상, 백태, 응고제, 용기(PP), 리드(PE), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-5	밀봉 포장 순두부	고상, 대두, 응고제, 필름(PE), 밀봉, 냉장	10 일	15 일	0.69	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-6	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 응고제, 리드(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-7	밀봉 포장 연두부	고상, 대두, 응고제, 리드(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-8	밀봉 포장 면두부	고상, 대두, 응고제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	31 일	46 일	0.77	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-9	검정콩, 검정깨가 함유된 밀봉 포장 두부	고상, 대두, 검정콩, 검정깨, 응고제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
두부 6-1-10	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 응고제, 리드(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	16 일	24 일	0.77	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-11	진공 포장 두부	고상, 대두, 응고제, PP, 진공, 냉장	5 일	7 일	0.77	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-12	밀봉 포장 순두부	고상, 대두, 응고제, PE, 밀봉, 냉장, 살균	15 일	22 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-13	밀봉 포장 순두부	고상, 백태, PE, 밀봉, 냉장, 살균	11 일	22 일*	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-14	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 응고제, 규소수지혼합제제, 리드(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	40 일*	0.77	30 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-15	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 두부응고제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	15 일	30 일*	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-16	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 혼합제제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	18 일	36 일*	0.77	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
두부 6-1-16 (500%)	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 혼합제제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	18 일	90 일***	0.77	69 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-17	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 혼합제제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	18 일	36 일*	0.77	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-17 (500%)	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 혼합제제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	18 일	90 일***	0.77	69 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-18	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 두부응고제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	18 일	36 일*	0.77	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-19	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 조제해수염화마그 네슘, 용기(PP), 필름(PE), 밀봉, 냉장, 살균	11 일	22 일*	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-20	밀봉 포장 흑두부	고상, 서리태, 조제해수염화마그 네슘, 용기(PP), 필름(PE), 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-21	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 염화마그네슘, 정제소금, PE, PP, 밀봉, 냉장, 살균	25 일	50 일*	0.77	38 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
두부 6-1-22	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 대두유, 염화마그네슘, 리드지(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	25 일	43 일	0.77	33 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

*** 500%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 500%로 표시함

6-2) 유바

두류를 일정한 온도로 가열시 형성되는 피막을 채취하거나 이를 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
유바 6-2-1	국산 대두콩이 함유된 유바	고상, 대두, PP, 밀봉, 냉동, 살균	90 일	180 일*	0.97	174 일	냉동제품 = 0.97
유바 6-2-1 (500%)	국산 대두콩이 함유된 유바	고상, 대두, PP, 밀봉, 냉동, 살균	90 일	450 일***	0.97	436 일	냉동제품 = 0.97
유바 6-2-2	백태가 함유된 유바	고상, 백태, PP, 밀봉, 실온	150 일	300 일*	0.91	273 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

*** 500%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 500%로 표시함

6-3) 가공두부

두부 제조시 다른 식품을 첨가하거나 두부에 다른 식품이나 식품 첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다(다만, 두부가 30% 이상이어야 한다).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공두부 6-3-1	두부, 닭가슴살이 함유된 가공두부	고상, 두부, 닭가슴살, 마늘, 생강, 필름(PE), 진공, 냉장, 살균	31 일	46 일	0.85	39 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공두부 6-3-2	두부, 땅콩, 호두가 함유된 가공두부	고상, 두부, 땅콩, 호두, 계피, 필름(PE), 진공, 냉장, 살균	31 일	46 일	0.85	39 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공두부 6-3-3	백태가 함유된 가공두부	고상, 백태, PP, 밀봉, 냉장, 유통처리	7 일	12 일	0.73	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공두부 6-3-4	고단백결두부 가 함유된 가공두부	고상, 고단백결두부, 다시육수농축액, 바질시즈닝오일, 구운소금, PP, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.81	64 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공두부 6-3-5	대두, 조미액이 함유된 가공두부	고상, 대두, 조미액, 설탕, 발효식초, PE, 진공, 냉장, 유통처리, 살균	75 일	150 일*	0.81	121 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공두부 6-3-6	대두, 소스가 함유된 가공두부	고상, 대두, 소스, 마늘, 대두유, PE, 진공, 냉장, 살균	30 일	60 일*	0.81	48 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공두부 6-3-7	두부, 전지분유, 치즈로 만든 가공두부	고상, 두부, 전지분유, 치즈, 설탕, 전분, 리드지(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	23 일	34 일	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공두부 6-3-8	두부, 대두유로 만든 가공두부	고상, 두부, 대두유, PE, 밀봉, 냉장, 유당처리	273 일	546 일*	0.97	529 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

6-4) 목류

전분질원료, 해조류 또는 곤약을 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
목류 6-4-1	도토리전분이 포함된 밀봉 목	고상, 도토리전분, 트레이(PP), 리드지(PP), 밀봉, 냉장	12 일	24 일*	0.69	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
목류 6-4-2	동부 수전분이 포함된 밀봉 목	고상, 동부 수전분, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
목류 6-4-3	올방개전분이 함유된 목	고상, 올방개전분, 용기(PP), 리드지(PE), 밀봉, 상온	21 일	42 일*	0.65	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 상온제품 = 0.89
목류 6-4-3 (500%)	올방개전분이 함유된 목	고상, 올방개전분, 용기(PP), 리드지(PE), 밀봉, 상온	21 일	94 일	0.65	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 상온제품 = 0.89

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
목류 6-4-4	도토리 함유된 목	고상, 도토리, 용기(PP), 리드지(PE), 밀봉, 상온	21 일	36 일	0.65	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 상온제품 = 0.89
목류 6-4-5	메밀이 함유된 목	고상, 국내산 메밀, 국내산 천일염, PE, 진공, 냉장	9 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
목류 6-4-6	올방개 전분이 함유된 목	고상, 올방개전분, 정제염, PP, 밀봉, 실온	9 일	18 일*	0.75	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-7	녹두전분이 함유된 목	고상, 녹두전분, 정제염, PP, 밀봉, 실온	9 일	13 일	0.75	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-8	도토리앙금이 함유된 목	고상, 도토리앙금, 정제염, PP, 밀봉, 실온	11 일	16 일	0.75	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-9	동부전분이 함유된 목	고상, 동부전분, 식염, 용기(PP), 리드지(PE), 밀봉, 냉장	10 일	15 일	0.69	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
목류 6-4-10	올방개전분이 함유된 목	고상, 올방개전분, 식염, 용기(PP), 리드지(PE), 밀봉, 냉장	10 일	17 일	0.69	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
목류 6-4-11	도토리전분이 함유된 목	고상, 도토리전분, 식염, 용기(PP), 리드지(PE), 밀봉, 냉장	12 일	24 일*	0.69	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
목류 6-4-12	도토리전분이 함유된 목	고상, 도토리전분, 식염, 용기/필름(PP), 밀봉, 실온	12 일	24 일*	0.75	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-13	동부전분이 함유된 목	고상, 동부전분, 식염, 용기/필름(PP), 밀봉, 실온	12 일	24 일*	0.75	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-14	도토리분전이 함유된 목	고상, 도토리전분, 정제염, PP, 밀봉, 실온	11 일	16 일	0.75	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
목류 6-4-15	도토리분전이 함유된 목	고상, 도토리전분, 정제소금, 내포장(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장	20 일	35 일	0.69	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
목류 6-4-16	도토리양금이 함유된 목	고상, 도토리양금, 정제소금, PE, PP, 밀봉, 실온, 살균	15 일	30 일*	0.83	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
목류 6-4-17	우뭇가사리, 한천분말이 함유된 목	고상, 우뭇가사리, 한천분말, 식초, PE, PP, 밀봉, 실온	85 일	127 일	0.75	95 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-18	곤약분말, 대두비지가 함유된 목	고상, 곤약분말, 대두비지, 분말셀룰로스, PE, 밀봉, 실온, 살균	183 일	366 일*	0.83	303 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
목류 6-4-19	우뭇가사리, 우뭇가사리분 말이 함유된 목	고상, 우뭇가사리, 우뭇가사리분말, 식초, PP, 밀봉, 실온	90 일	135 일	0.75	101 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-20	곤약분말, 두류가공품이 함유된 목	고상, 곤약분말, 두류가공품, 콩분말, PE, 밀봉, 실온, 살균	183 일	366 일*	0.83	303 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
목류 6-4-21	곤약분말, 두류가공품이 함유된 목	고상, 곤약분말, 두류가공품, 콩분말, PE, 밀봉, 실온, 살균	183 일	320 일	0.83	265 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



7) 식용유지류

식용유지류라 함은 유지를 함유한 원료로부터 얻은 원료 유지를 식용에 적합하도록 제조·가공한 것 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 식물성유지류, 동물성유지류, 식용유지가공품을 말한다.

7-1) 식물성유지류

식물성유지류라 함은 유지를 함유한 식물(파쇄분 포함)로부터 얻은 원료 유지를 식용에 적합하게 처리한 것이거나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것으로 콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유, 참기름, 추출참깨유, 들기름, 추출들깨유, 홍화유, 해바라기유, 목화씨기름, 땅콩기름, 올리브유, 팜유류, 야자유, 고추씨기름 등을 말한다.

7-1-1) 콩기름(대두유)

콩으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 콩기름, 고올레산 콩기름을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
콩기름 7-1-1-1 (가속)	콩기름	액상, 콩기름, 용기(PET), 뚜껑(PE), 밀봉, 실온	18 개월	27 개월**	0.91	24 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
콩기름 7-1-1-2 (가속)	콩기름	액상, 콩기름, PET, PE, 밀봉, 실온	18 개월	27 개월**	0.91	24 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
콩기름 7-1-1-3 (가속)	콩기름	액상, 대두유, 규소수지, 철, LDPE, HDPE, 밀봉, 실온	18 개월	27 개월**	0.91	24 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
콩기름 7-1-1-4 (가속)	콩기름	액상, 콩, PET, PE, 밀봉, 실온	2 년	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-2) 옥수수기름(옥배유)

옥수수의 배아로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
옥수수기름 7-1-2-1 (가속)	옥수수기름	액상, 옥수수유, 용기(PET), 뚜껑(PE), 밀봉, 실온	20 개월	30 개월**	0.91	27 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
옥수수기름 7-1-2-2 (가속)	옥수수기름	액상, 옥배유, 주석도금강판, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-3) 채종유(유채유 또는 카놀라유)

유채로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
채종유 7-1-3-1 (가속)	채종유	액상, 국산 유채씨, 용기(유리), 마개(PE), 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
채종유 7-1-3-2 (가속)	카놀라유	액상, 카놀라유, PET, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



7-1-4) 미강유(현미유)

미강으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
미강유 7-1-4-1 (가속)	미강유	액상, 현미유, PE(마개, 에어홀), 밀봉, 실온	12 개월	15 개월	0.91	13 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
미강유 7-1-4-2 (가속)	미강유	액상, 미강유, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-5) 참기름

참깨를 압착하여 얻은 압착참기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 참기름을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
참기름 7-1-5-1 (가속)	유기농 참깨로 만든 참기름	액상, 유기농 참깨, 용기(유리), 뚜껑(PE), 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-7) 들기름

들깨를 압착하여 얻은 압착들기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 들기름을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
들기름 7-1-7-1	들기름	액상, 들깨, PET, 유리병, 밀봉, 실온	9 개월	546 일*	0.91	496 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
들기름 7-1-7-1 (가속)	들기름	액상, 들깨, PET, 유리병, 밀봉, 실온	9 개월	13 개월**	0.91	11개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
들기름 7-1-7-2 (가속)	들기름	액상, 들깨, 병(유리), 뚜껑(LDPE), 밀봉, 실온	10 개월	15 개월**	0.91	13 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-9) 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)

홍화씨로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 홍화유, 고올레산홍화유를 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
홍화유 7-1-9-1 (가속)	홍화유	액상, 홍화씨앗, 병(유리), 뚜껑(LDPE), 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
홍화유 7-1-9-2 (가속)	홍화유	액상, 홍화씨, 유리병, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



7-1-10) 해바라기유

해바라기의 씨로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 해바라기유(압착해바라기유 포함), 고올레산해바라기유를 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
해바라기유 7-1-10-1 (가속)	해바라기유	액상, 해바라기유, PET, PE, 밀봉, 실온	2 년	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
해바라기유 7-1-10-2 (가속)	해바라기유	액상, 해바라기유, PET, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
해바라기유 7-1-10-3 (가속)	해바라기유	액상, 해바라기유, PET, PE, 밀봉, 실온	730 일	1,095 일**	0.91	996 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-12) 땅콩기름(낙화생유)

땅콩으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
땅콩기름 7-1-12-1 (가속)	땅콩으로 만든 땅콩기름	액상, 땅콩, 유리병, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-13) 올리브유

올리브과육을 물리적 또는 기계적인 방법에 의하여 압착·여과하거나 정제한 것 또는 이를 혼합한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
올리브유 7-1-13-1 (가속)	올리브유	액상, 올리브유, PET, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.95	34 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-14) 팜유류

팜의 과육으로부터 채취한 팜유, 팜유를 분별한 팜올레인유 또는 팜스테아린유, 팜의 핵으로부터 채취한 팜핵유를 말한다.

7-1-14(1)) 팜유

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
팜유 7-1-14(1)-1 (가속)	팜유	액상, 팜유, 철, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-14(2)) 팜올레인유

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
팜올레인유 7-1-14(2)-1 (가속)	팜올레인유	액상, 팜올레인유, 철, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-14(3)) 팜스테아린유

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
팜스테아린유 17-1-14(3)-1 (가속)	팜스테아린유	고상, 팜스테아린유, 주석도금강판, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



7-1-15) 야자유

야자과육으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
야자유 7-1-15-1 (가속)	야자유	고상, 야자유, 캔(철), HDPE, LDPE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-16) 고추씨기름

고추씨로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
고추씨기름 7-1-16-1 (가속)	고추씨기름	액상, 고추씨앗, 병(유리), 뚜껑(플라스틱), 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-1-17) 기타식물성유지

단일 식물성 원료로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것 또는 압착방법으로 착유하고 남은 박으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 정제 처리한 것을 말한다. 다만, 다른 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 그 기준·규격에 의한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타식물성 유지 7-1-17-1 (가속)	동백씨, 허브로 만든 기타식물성 유지	액상, 동백씨, 허브, 유리병, 밀봉, 실온, 살균	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타식물성 유지 7-1-17-2 (가속)	생장으로 만든 기타 식물성유지	액상, 생장, 용기(유리), 마개(LDPE), 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타식물성 유지 7-1-17-3	호두로 만든 기타식물성 유지	액상, 호두, 유리병, 밀봉, 냉장	180 일	360 일*	0.85	306 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타식물성 유지 7-1-17-4 (가속)	녹차씨앗유	액상, 녹차씨앗유, 유리, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타식물성 유지 7-1-17-5 (가속)	포도씨유	액상, 포도씨유, PET, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-2) 동물성유지류

동물성유지류라 함은 유지를 함유한 동물성원료로부터 얻은 원료유지나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것으로 식용우지, 식용돈지 등을 말한다.

7-2-1) 식용우지

원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
식용우지 7-2-1-1 (가속)	식용우지	고상, 식용우지, PE, 종이, 일반, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



7-2-2) 식용돈지

원료돈지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
식용돈지 7-2-2-1 (가속)	식용돈지	고상, 돈지, 주석도강판, 밀봉, 실온	365 일	15 개월	0.91	13 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

7-2-4) 원료돈지

생지방(돼지의 지방조직으로 원료돈지의 원료)을 가공하여 용출한 것으로 식용돈지의 원료를 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
원료돈지 7-2-4-1 (가속)	원료돈지	고상, 돼지의 지방조직, 주석도강판, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-2-6) 기타동물성유지

단일 동물성 원료로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 식품유형(1)~(5)에 해당되지 않는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 동물성유지 7-2-6-1 (가속)	갈색거저리유 총으로 만든 기타 동물성유지	액상, 갈색거저리유총, 소다석회유리, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-3) 식용유지가공품

식용유지가공품이라 함은 식물성유지 또는 동물성유지를 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 혼합식용유, 향미유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린, 식물성크림, 모조치즈 등을 말한다.

7-3-1) 혼합식용유

이 고시에서 제품유형이 정하여진 2종 이상의 식용유지(다만, 압착한 참기름, 압착한 들기름, 향미유 제외)를 단순히 혼합한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
혼합식용유 7-3-1-1 (가속)	아마씨로 만든 혼합식용유	액상, 아마씨, 유리병, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
혼합식용유 7-3-1-2 (가속)	돈지, 팜유로 만든 혼합식용유	액상, 돈지, 팜유, 주석도금강판, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-3-2) 향미유

식용유지(다만, 압착참기름, 초임계추출참기름, 압착들기름, 초임계추출들기름은 제외)에 향신료, 향료, 천연추출물, 조미료 등을 혼합한 것(식용유지 50% 이상)으로서, 조리 또는 가공 시 식품에 풍미를 부여하기 위하여 사용하는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
향미유 7-3-2-1 (가속)	옥수수유, 고추씨향미유, 산초올레오레진으로 만든 향미유	액상, 옥수수유, 고추씨향미유, 산초올레오레진, 칠리추출물, PE, 밀봉, 실온	12 개월	456일	0.91	414일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
향미유 7-3-2-2 (가속)	콩기름, 고추맛추출기름으로 만든 향미유	액상, 콩기름, 고추맛추출기름, 용기(PET), 뚜껑(PE), 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



7-3-3) 가공유지

식물성유지 또는 동물성유지에 수소첨가, 분별 또는 에스테르 교환의 방법에 의하여 유지의 물리, 화학적 성질을 변화시킨 것으로 식용에 적합하도록 정제한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공유지 7-3-3-1 (가속)	야자경화유	고상, 야자경화유, 주석도금강판, 밀봉, 상온	365 일	547 일**	0.81	443 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-3-4) 쇼트닝

식물성유지 또는 동물성유지를 그대로 또는 이에 식품첨가물을 가하여 가소성, 유화성 등의 가공성을 부여한 고체상 또는 유동상의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
쇼트닝 7-3-4-1	팜유, 우지로 만든 쇼트닝	고상, 팜유, 우지, 팜올레인유, 에스테르교환유지, PE, 박스, 상온	180 일	360 일*	0.81	291 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

7-3-5) 마가린

식물성유지 또는 동물성유지(유지방 포함)에 물, 식품, 식품첨가물 등을 혼합하고 유화시켜 만든 고체상 또는 유동상인 것을 말한다.(다만, 유지방을 원료로 할 때에는 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50% 미만일 것)

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
마가린 7-3-5-1 (가속)	대두정제유, 에스테르화유 지로 만든 마가린	고상, 대두정제유, 에스테르화유지, 정제소금, 버터향, PP(용기, 뚜껑), PE(내유지), 상온, 살균	12 개월	18 개월**	0.81	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

7-3-7) 식물성크림

식물성유지를 주원료로 하여 이에 당류 등 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것으로서 케이크나 빵의 충전, 장식 또는 커피나 식품의 맛을 증진 등을 위하여 사용하는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
식물성 크림 7-3-7-1	식물성크림, 유크림으로 만든 식물성 크림	고상, 식물성크림, 유크림, 럼주, PET, 냉장	7 일	14 일*	0.73	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식물성 크림 7-3-7-2	식물성크림, 설탕, 우유로 만든 식물성 크림	고상, 식물성크림, 설탕, 우유, 밀봉, PP, 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

7-3-8) 기타 식용유지가공품

식물성유지 또는 동물성유지를 주원료(다만, 압착한 참기름, 압착한 들기름은 제외한다)로 하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 식용유지 가공품 7-3-8-1 (가속)	타이거넛초로 만든 기타 식용유지가공품	액상, 타이거넛초, 유리병, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타 식용유지 가공품 7-3-8-2 (가속)	차나무씨앗으로 만든 기타 식용유지가공품	액상, 차나무씨앗, 병, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



8) 면류

면류라 함은 곡분 또는 전분 등을 주원료로 하여 성형, 열처리, 건조 등을 한 것으로 생면, 숙면, 건면, 유탕면을 말한다.

8-1) 생면

곡분 또는 전분을 주원료로 하여 성형한 후 바로 포장한 것이거나 표면만 건조시킨 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
생면 8-1-1	소맥분, 변성전분이 함유된 생면	고상, 소맥분, 변성전분, 주정처리, 용기(PET), 외포(PE), 밀봉, 냉장	30 일	45 일	0.81	36 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-2	밀가루, 옥수수전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 옥수수전분, 주정처리, PP, PET, 밀봉, 냉장	50 일	62 일	0.81	50 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-3	소맥분, 감자전분이 함유된 생면	고상, 소맥분, 감자전분, 주정처리, 용기(PP), 내면(PE), 밀봉, 냉장	30 일	52 일	0.81	42 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-4	밀가루, 변성전분, 활성글루텐이 함유된 생면	고상, 밀가루, 변성전분, 정제소금, 식용유, 활성글루텐, 식품첨가물, PE, PP, 밀봉, 냉장	15 일	22 일	0.73	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
생면 8-1-5	밀가루, 변성전분, 메밀가루, 볶음메밀분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 변성전분, 메밀가루, 볶음메밀분, 활성글루텐, 정제소금, 식품첨가물, PE, PP, 밀봉, 냉장	15 일	26 일	0.73	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-6	밀가루, 변성전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 변성전분, 정제소금, 식품첨가물, PE, PP, 밀봉, 냉장	15 일	22 일	0.73	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-7	밀가루, 변성전분, 치자분말, 전란이 함유된 생면	고상, 밀가루, 변성전분, 정제소금, 활성글루텐, 전란, 치자분말, 식품첨가물, PE, PP, 밀봉, 냉장	15 일	22 일	0.73	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-8	밀가루, 변성전분, 치자분말이 함유된 생면	고상, 밀가루, 변성전분, 정제소금, 활성글루텐, 치자분말, 식품첨가물, PE, PP, 밀봉, 냉장	15 일	22 일	0.73	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-9	밀가루, 메밀가루, 볶음메밀가루 가 함유된 생면	고상, 밀가루, 메밀가루, 볶음메밀가루, 옥수수전분, 주정처리 나일론, PE, 밀봉, 냉장	15 일	30 일*	0.81	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
생면 8-1-10	밀가루, 옥수수전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 옥수수전분, 정제소금, 주정처리, 나일론, PE, 밀봉, 냉장	15 일	26 일	0.81	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-11	밀가루, 옥수수전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 옥수수전분, 정제소금, 주정처리, 나일론, PE, 밀봉, 냉장	15 일	26 일	0.81	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-12	밀가루, 옥수수전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 옥수수전분, 정제소금, 주정처리, 나일론, PE, 밀봉, 냉장	15 일	30 일*	0.81	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-13	밀가루, 옥수수전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 옥수수전분, 정제소금, 주정처리, 나일론, PE, 밀봉, 냉장	15 일	26 일	0.81	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-14	소맥분, 글루텐이 함유된 생면	고상, 소맥분, 글루텐, 식염, PP, 밀봉, 냉장	10 일	15 일	0.73	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-15	밀가루, 옥수수전분, 계란이 함유된 생면	고상, 밀가루, 계란, 옥수수전분, 가공소금, 치자황색소, 주정처리, PP, PET, 밀봉, 냉장	50 일	75 일	0.81	60 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
생면 8-1-16	밀가루, 감자전분, 옥수수전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 감자전분, 옥수수전분, 주정처리, PE, PP, 밀봉, 냉장	90 일	112 일	0.81	90 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-17	밀가루, 타피오카전분 이 함유된 생면	고상, 밀가루, 타피오카전분, 주정처리, 변성전분, PE, 밀봉, 냉장	61 일	122 일*	0.81	98 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

8-2) 숙면

곡분 또는 전분을 주원료로 하여 성형한 후 익힌 것 또는 면발의 성형과정 중 익힌 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
숙면 8-2-1	카사바전분, 감자전분이 함유된 숙면	고상, 카사바전분, 감자전분, 정제소금, 황산알루미늄암모 늄, PE, 진공, 냉장	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
숙면 8-2-2	토마토소스, 스파게티면이 포함된 숙면	고상, 토마토소스, 스파게티면, PE, PP, 밀봉, 냉장, 살균	68 일	136 일*	0.77	104 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
숙면 8-2-3	밀가루, 변성전분, 소스가 포함된 숙면	고상, 밀가루, 변성전분, 소스, 마늘분말, PE, 밀봉, 냉장, 살균	90 일	180 일*	0.77	138 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
숙면 8-2-4	밀가루, 변성전분으로 만든 숙면	고상, 밀가루, 변성전분, 정제소금, 혼합제제, PE, 밀봉, 상온, 살균	365 일	547 일	0.73	399 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 상온제품 = 0.89
숙면 8-2-5 (가속)	밀가루, 변성전분, 정제소금으로 만든 숙면	고상, 밀가루, 변성전분, 정제소금, 알긴산프로필렌글리콜, PE, 밀봉, 냉동	12 개월	18 개월**	0.97	17 개월	냉동제품 = 0.97
숙면 8-2-6	밀가루, 변성전분으로 만든 숙면	고상, 밀가루, 변성전분, 혼합제제, PE, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	226 일	0.95	214 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
숙면 8-2-6 (가속)	밀가루, 변성전분으로 만든 숙면	고상, 밀가루, 변성전분, 혼합제제, PE, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	226 일	0.95	214 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
숙면 8-2-7	밀가루, 정제소금으로 만든 숙면	고상, 밀가루, 정제소금, 혼합제제, PE, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	226 일	0.95	214 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

8-3) 건면

생면 또는 숙면을 건조시킨 것으로 수분 15% 이하의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
건면 8-3-1	소맥분, 분말스프가 포함된 건면	고상, 소맥분, 분말스프, 풍미유, PE, 밀봉, 실온	183 일	274 일	0.91	249 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
건면 8-3-2	소맥분, 비빔장이 포함된 건면	고상, 소맥분, 비빔장, 채소건더기, PE, 밀봉, 실온	183 일	274 일	0.91	249 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
건면 8-3-3	소맥분, 스프, 풍미유가 포함된 건면	고상, 소맥분, 스프, 전분, 풍미유, 야채건더기, PE, 밀봉, 실온	183 일	274 일	0.91	249 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

8-4) 유탕면

생면, 숙면, 건면을 유탕처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
유탕면 8-4-1	면, 스프로 이루어진 유탕면	고상, 소맥분, 감미유, 소고기맛분말, 고춧가루, 용기(PS), 리드(AL), 밀봉, 실온, 유탕처리	183 일	228 일	0.91	207 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
유탕면 8-4-2	면, 스프로 이루어진 유탕면	고상, 소맥분, 변성전분, 팜유, 양념베이스, PP, 밀봉, 실온, 유탕처리	183 일	320 일	0.91	291 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
유탕면 8-4-3	면, 스프로 이루어진 유탕면	고상, 감자전분, 팜유 감자분말, 쇠고기맛분말, 고추맛분말, PP, 밀봉, 실온, 유탕처리	183 일	228 일	0.91	207 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
유당면 8-4-4	면, 스프로 이루어진 유당면	고상, 소맥분, 변성전분, 짜장분말, 춘장, PP, PE, 밀봉, 실온, 유당처리	183 일	274 일	0.91	249 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
유당면 8-4-5	밀가루, 채소조미액으로 이루어진 유당면	고상, 밀가루, 팜유, 쌀가루, 채소조미액, PE, PP, 밀봉, 실온, 유당처리	92 일	115 일	0.91	104 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
유당면 8-4-6	면, 스프로 이루어진 유당면	고상, 밀가루, 팜유, 변성전분, 감자전분, 해산물 분말, PE, PP, 밀봉, 실온, 유당처리	92 일	115 일	0.91	104 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
유당면 8-4-7	면, 스프로 이루어진 유당면	고상, 밀가루, 팜유, 변성전분, 감자전분, 채소 분말, PE, PP, 밀봉, 실온, 유당처리	92 일	115 일	0.91	104 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
유당면 8-4-8	면, 스프로 이루어진 유당면	고상, 소맥분, 팜유, 치킨향분말, PE, PP, 밀봉, 실온, 유당처리	183 일	274 일	0.91	249 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
유당면 8-4-9	면, 스프로 이루어진 유당면	고상, 소맥분, 감자전분, 풍미유, PP, 밀봉, 실온, 유당처리	183 일	366 일*	0.91	333 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
유당면 8-4-10	감자전분, 자장베이스로 이루어진 유당면	고상, 감자전분, 변성전분, 자장베이스, 건양배추, 건양파, PP, 밀봉, 실온, 유당처리	183 일	228 일	0.91	207 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

9) 음료류

음료류라 함은 다류, 커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 등 음용을 목적으로 하는 것을 말한다.

9-1) 다류

다류라 함은 식물성 원료를 주원료로 하여 제조·가공한 기호성 식품으로서 침출차, 액상차, 고형차를 말한다.

9-1-1) 침출차

식물의 어린 싹이나 잎, 꽃, 줄기, 뿌리, 열매 또는 곡류 등을 주원료로 하여 가공한 것으로서 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 기호성 식품을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
침출차 9-1-1-1 (가속)	귀리로 만든 침출차	고상, 귀리, PE, 밀봉, 상온	12 개월	18 개월**	0.81	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
침출차 9-1-1-2 (가속)	보리로 만든 침출차	고상, 보리, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
침출차 9-1-1-3 (가속)	석창포 줄기 발표물로 만든 침출차	고상, 석창포 줄기 발표물, PLA, PE, 지함, 밀봉, 상온	18 개월	27 개월**	0.85	22 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 상온제품 = 0.89
침출차 9-1-1-4 (가속)	캐모마일, 팬지로 만든 침출차	고상, 캐모마일, 팬지, PA, 종이, PE, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
침출차 9-1-1-5 (가속)	가지로 만든 침출차	고상, 가지, PET, LDPE, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.95	519 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
침출차 9-1-1-6 (가속)	토종감국으로 만든 침출차	고상, 토종감국, 유리병, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



9-1-2) 액상차

식물성 원료를 주원료로 하여 추출 등의 방법으로 가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 시럽상 또는 액상의 기호성 식품을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
액상차 9-1-2-1	귀리우유, 홍차로 만든 액상차	액상, 귀리우유, 사탕수수, 홍차, 바닐라빈, 유리병, 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-2	백설탕, 레몬농축액으로 만든 액상차	액상, 백설탕, 액상과당, 홍차엑기스분말, 레몬농축액, PE, 밀봉, 냉장, 살균	22 일	44 일*	0.93	40 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-2 (500%)	백설탕, 레몬농축액으로 만든 액상차	액상, 백설탕, 액상과당, 홍차엑기스분말, 레몬농축액, PE, 밀봉, 냉장, 살균	22 일	110 일***	0.93	102 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-3	백설탕, 복숭아농축액으로 만든 액상차	액상, 백설탕, 액상과당, 홍차엑기스분말, 복숭아농축액, PE, 밀봉, 냉장, 살균	22 일	44 일*	0.93	40 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-3 (500%)	백설탕, 복숭아농축액으로 만든 액상차	액상, 백설탕, 액상과당, 홍차엑기스분말, 복숭아농축액, PE, 밀봉, 냉장, 살균	22 일	110 일***	0.93	102 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-4	홍차추출물, 비정제 사탕수수로 만든 액상차	액상, 홍차추출물, 비정제사탕수수, 천일염, PE, 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.77	138 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
액상차 9-1-2-5	홍차, 비정제 사탕수수, 바닐라빈으로 만든 액상차	액상, 홍차, 바닐라빈, 빙정제사탕수수, 천일염, PE, 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.77	138 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-6	백설탕, 루이보스 잎으로 만든 액상차	액상, 정제수, 백설탕, 루이보스잎, 바닐라빈, PETE, 밀봉, 냉장	60 일	90 일	0.77	69 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-7	백설탕, 홍차로 만든 액상차	액상, 정제수, 백설탕, 홍차, 바닐라빈, PETE, 밀봉, 냉장	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-8	백설탕, 홍차로 만든 액상차	액상, 정제수, 백설탕, 홍차, 바닐라빈, PETE, 밀봉, 냉장	60 일	90 일	0.77	69 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-9	흑설탕, 계피, 생강으로 만든 액상차	액상, 흑설탕, 계피, 생강, 백설탕, PET(병), PP(뚜껑), 밀봉, 실온, 살균	180 일	360 일*	0.83	298 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
액상차 9-1-2-10	히비스커스 원액으로 만든 액상차	액상, 히비스커스 원액, PP, 밀봉, 냉장, 살균	90 일	180 일*	0.93	167 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-11	백설탕, 쌀, 옛기름으로 만든 액상차	고상, 백설탕, 쌀, 옛기름, PET, PE, 밀봉, 냉장, 살균	1 개월	52 일	0.77	40 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-12	갈색설탕, 티로 만든 액상차	액상, 정제수, 갈색설탕, 티, PE, 밀봉, 실온, 살균	180 일	360 일*	0.83	298 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
액상차 9-1-2-13	백설탕, 말차 분말로 만든 액상차	점조액상, 백설탕, 정제수, 말차 분말, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	364 일*	0.81	294 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-13 (가속)	백설탕, 말차 분말로 만든 액상차	점조액상, 백설탕, 정제수, 말차 분말, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	9 개월**	0.81	7 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-14 (가속)	보리추출액, 복합허브추출물로 만든 액상차	액상, 보리추출액, 복합허브추출물, 비타민C, PE, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.87	15 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
액상차 9-1-2-15	꽃열매, 현미식초, 천연당으로 만든 액상차	액상, 에들리스꽃열매, 자연발효현미식초, 비정제천연당, 트라이탄, PE, 밀봉, 냉장	10 개월	608 일*	0.93	565 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
액상차 9-1-2-16 (가속)	복분자, 오디, 머루로 만든 액상차	액상, 복분자, 오디, 머루, 아로니아, PET, AL, NY, PE, 4중지, PE, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	9 개월**	0.99	8 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
액상차 9-1-2-17 (가속)	건대추, 동굴레로 만든 액상차	액상, 건대추, 동굴레, 숙지황, 계피, PET, AL, NY, PE, 4중지, PE, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	9 개월**	0.95	8 개월	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
액상차 9-1-2-18 (가속)	진흙버섯자실체, 참당귀뿌리로 만든 액상차	액상, 진흙버섯자실체, 참당귀뿌리, PP, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.83	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
액상차 9-1-2-19 (가속)	비트로 만든 액상차	액상, 비트, PE, 밀봉, 상온	1 년	18 개월**	0.73	13 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 상온제품 = 0.89
액상차 9-1-2-20 (가속)	자일러스설탕, 유자과즙으로 만든 액상차	액상, 자일로스설탕, 유자과즙, 사과농축액, 비닐류, PE, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.99	17 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
액상차 9-1-2-21 (가속)	인삼, 백출, 복령으로 만든 액상차	액상, 인삼, 백출, 복령, 감조, 숙지황, PE, PP, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.83	454 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99
액상차 9-1-2-22 (가속)	생강, 유기농설탕으로 만든 액상차	액상, 생강, 유기농설탕, 유리병, PE, 밀봉, 실온, 살균	180 일	270 일**	0.87	234 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
액상차 9-1-2-23 (가속)	대추농축액, 올리고당으로 만든 액상차	점조액상, 대추농축액, 올리고당, PE, 밀봉, 실온, 살균	365 일	547 일**	0.95	519 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
액상차 9-1-2-24 (가속)	건보리수추출액, 프락토올리고당으로 만든 액상차	액상, 건보리수추출액, 프락토올리고당, PE, PP, 밀봉, 상온, 살균	365 일	15 개월	0.89	13 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
액상차 9-1-2-25 (가속)	계피, 건강, 생강으로 만든 액상차	액상, 계피, 건강, 생강, 생강농축액, PET, NY, PE, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	9 개월**	0.83	7 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
액상차 9-1-2-26 (가속)	건오미자, 복분자로 만든 액상차	액상, 건오미자, 복분자, 사과과즙, PET, AL, NY, PE, 4중지, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	9 개월**	0.99	8 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
액상차 9-1-2-27 (가속)	동충하초허브 추출물로 만든 액상차	액상, 동충하초허브추출물, PE, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.95	17 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
액상차 9-1-2-28 (가속)	매실, 정백당으로 만든 액상차	액상, 매실, 정백당, PET, 밀봉, 상온, 살균	2 년	36 개월**	0.89	32 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
액상차 9-1-2-29 (가속)	상황버섯, 프락토올리고당으로 만든 액상차	액상, 상황버섯, 프락토올리고당, PP, 밀봉, 실온, 살균	730 일	1,095 일**	0.91	996 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

*** 500%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 500%로 표시함

9-1-3) 고품차

식물성 원료를 주원료로 하여 가공한 것으로 분말 등 고품차의 기호성 식품을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
고형차 9-1-3-1 (가속)	계피, 천연당으로 만든 고품차	분말, 계피, 천연당, 꽃송이버섯자실체, LLDPE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
고형차 9-1-3-2 (가속)	청국장가루, 귀리동충하초 가루로 만든 고품차	분말, 청국장가루, 귀리동충하초, 볶은귀리, 연근가루, PE, 밀봉, 상온	1 년	15 개월	0.85	12 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 상온제품 = 0.89

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
고형차 9-1-3-3 (가속)	소나무잎으로 만든 고형차	분말, 소나무잎, PE, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.95	519 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
고형차 9-1-3-4 (가속)	설탕, 녹차믹스로 만든 고형차	분말, 설탕, 녹차믹스, 녹차, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
고형차 9-1-3-5 (가속)	설탕, 탈지분유, 홍차엑기스 분말로 만든 고형차	분말, 설탕, 탈지분유, 덱스트린, 홍차엑기스분말, 홍차추출분말, PE, 밀봉, 상온	730 일	1,095 일**	0.81	886 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

9-2) 커피

커피라 함은 커피원두를 가공한 것이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 볶은커피(커피원두를 볶은 것 또는 이를 분쇄한 것), 인스턴트커피(볶은커피의 가용성추출액을 건조한 것), 조제커피, 액상커피(유가공품에 커피를 혼합하여 음용하도록 만든 것으로서 커피고형분이 0.5% 이상인 제품 포함)를 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
커피 9-2-1	커피추출액으로 만든 커피	액상, 커피추출액, PE, 밀봉, 실온, 살균	90 일	180 일*	0.83	149 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
커피 9-2-2	정제수, 더치커피 추출액으로 만든 커피	액상, 정제수, 더치커피추출액, PET, 밀봉, 냉장, 살균	45 일	90 일*	0.77	69 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
커피 9-2-3	정제수, 설탕, 커피로 만든 커피	액상, 정제수, 설탕, 커피, PP, 밀봉, 실온, 멸균	91 일	182 일*	1.0	182 일	멸균제품 = 1.0



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
커피 9-2-4	원유, 정제수, 커피추출액, 설탕으로 만든 커피	액상, 원유, 정제수, 커피추출액, 설탕, 유화제, 향료, PP, 밀봉, 냉장, 살균	90 일	180 일*	0.77	138 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
커피 9-2-5	원유, 정제수, 커피추출액, 설탕, 향료로 만든 커피	액상, 원유, 정제수, 커피추출액, 설탕, 향료, PP, 밀봉, 냉장, 멸균	112 일	224 일*	1.0	224 일	멸균제품 = 1.0
커피 9-2-6	백설탕, 혼합분유, 식물성크림, 커피추출액으 로 만든 커피	액상, 백설탕, 혼합분유, 식물성크림, 커피추출액, 향료, PP, 밀봉, 냉장, 살균	16 주	224 일*	0.81	181 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
커피 9-2-7	커피원두추출 액으로 만든 커피	액상, 커피원두추출액, PET, 밀봉, 실온	3 개월	182 일*	0.83	151 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99
커피 9-2-8	백설탕, 혼합분유, 커피 추출액으로 만든 커피	액상, 백설탕, 혼합분유, 식물성크림, 커피추출액, 인스턴트커피, PP, 밀봉, 냉장, 살균	16 주	224 일*	0.81	181 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
커피 9-2-9	백설탕, 혼합분유, 커피 추출액으로 만든 커피	액상, 백설탕, 혼합분유, 식물성크림, 커피추출액, 인스턴트커피, PP, 밀봉, 냉장, 살균	16 주	224 일*	0.81	181 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
커피 9-2-10 (가속)	원두	고상, 콜롬비아산생두, 브라질산 생두, 인도산생두, PE, 일반, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
커피 9-2-11 (가속)	원두	고상, 브라질 원두, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
커피 9-2-12	원두 추출액으로 만든 커피	액상, 원두 추출액, PP, 밀봉, 냉장	6 개월	362 일*	0.69	249 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
커피 9-2-13	원두 추출액으로 만든 커피	액상, 원두 추출액, PP, 밀봉, 냉장	6 개월	362 일*	0.73	264 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
커피 9-2-14	에디오피아, 케냐 원두로 만든 커피	액상, 에디오피아, 케냐, PET, 밀봉, 실온	3 개월	182 일*	0.83	151 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 실온제품 = 0.99
커피 9-2-15	원유, 기타과당, 혼합분유로 만든 커피	액상, 원유, 기타과당, 혼합분유, 향료, PE, 밀봉, 냉장, 살균	21 일	42 일*	0.77	32 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
커피 9-2-16	원두추출액, 커피추출농축 액으로 만든 커피	액상, 원두추출액, 커피추출농축액, 향료, PET, 밀봉, 실온, 살균	9 개월	546 일*	0.83	453 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
커피 9-2-17 (가속)	인스턴트커피	고상, 인스턴트커피, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



9-3) 과일·채소류음료

과일·채소류음료라 함은 과일 또는 채소를 주원료로 하여 가공한 것으로서 직접 또는 희석하여 음용하는 것으로 농축과·채즙, 과·채주스, 과·채음료를 말한다.

9-3-2) 과·채주스

과일 또는 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과·채즙(농축과·채즙, 과·채즙 또는 과일분, 채소분, 과·채분을 환원한 과·채즙, 과·채퓨레·페이스트 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과·채즙 95% 이상)을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과채주스 9-3-2-1	감귤농축과즙 이 함유된 과채주스	액상, 오렌지농축과즙, PET, 살균, 냉장	20 일	40 일*	0.89	35 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채주스 9-3-2-2	농축액, 퓨레로 만든 과채주스	액상, 농축액, 퓨레, PE, HDPE, LDPE, 밀봉, 냉장, 살균	30 일	60 일*	0.89	53 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채주스 9-3-2-3	퓨레, 농축액, 페이스트로 만든 과채주스	액상, 퓨레, 농축액, 페이스트, 주스, 천연향료, PET, HDPE, 밀봉, 냉장, 살균	28 일	56 일*	0.89	49 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채주스 9-3-2-4	농축액, 향료로 만든 과채주스	액상, 농축액, 향료, PP, 밀봉, 냉장, 살균	70 일	140 일*	0.93	130 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채주스 9-3-2-5	착즙액, 퓨레로 만든 과채주스	액상, 착즙액, 농축액, 퓨레, 천연향료, PET, HDPE, 밀봉, 냉장, 살균	28 일	56 일*	0.89	49 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채주스 9-3-2-6	사과, 당근, 비트로 만든 과채주스	액상, 사과, 당근, 비트, PE, 밀봉, 실온, 살균	1 년	547 일	0.95	519 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
과채주스 9-3-2-7 (가속)	블루베리로 만든 과채주스	액상, 블루베리, PE, 밀봉, 상온, 살균	1 년	18 개월**	0.89	16 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과채주스 9-3-2-8	딸기, 백포도과즙으로 만든 과채주스	점조액상, 딸기, 백포도과즙, 캡, PE, 밀봉, 냉장, 비가열살균	18 일	36 일*	0.89	32 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채주스 9-3-2-9	배농축과즙, 레몬착즙주스로 만든 과채주스	액상, 배농축과즙, 레몬착즙주스, 칼라만시즙, PET, PE, PP, 밀봉, 냉장, 비가열살균	25 일	50 일*	0.93	46 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채주스 9-3-2-10	자몽농축과즙, 자몽과육으로 만든 과채주스	액상, 자몽농축과즙, 자몽과육, 향료, PET, HDPE, PP, 밀봉, 냉장, 살균	28 일	56 일*	0.93	52 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

9-3-3) 과·채음료

농축과·채즙(또는 과·채분) 또는 과·채주스 등을 원료로 하여 가공한 것(과일즙, 채소즙 또는 과·채즙 10% 이상)을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과채음료 9-3-3-1	노니와 깔라만시가 함유된 과채음료	액상, 노니퓨레, 깔라만시즙, 용기(PET), 뚜껑(HDPE), 라벨(PP), 밀봉, 냉장, 살균	72 시간	144 시간*	0.89	128 시간	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-2	파인애플즙, 브로콜리즙, 유기케이즙이 함유된 과채음료	액상, 파인애플즙, 망고퓨레, 유기케이즙, 브로콜리즙, 용기(PET), 뚜껑(HDPE), 라벨(PP), 밀봉, 냉장	20 일	40 일*	0.89	35 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과채음료 9-3-3-3	요거트, 열대과일혼합 농축액이 함유된 과채음료	점조액상, 요거트, 망고퓨레, 열대과일혼합농축액, 용기(PET), 캡(HDPE), 밀봉, 냉장, 살균	12 일	24 일*	0.89	21 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-4	카카오파우더, 블루베리, 바나나가 함유된 과채음료	점조액상, 카카오파우더, 바나나, 브로콜리, 블루베리, 호두분태, 아가베시럽, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	5 일	0.89	4 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-5	바나나, 오렌지, 망고가 함유된 과채음료	점조액상, 바나나, 오렌지, 망고, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	6 일*	0.89	5 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-6	바나나, 케일, 햄프씨드, 아몬드버터가 함유된 과채음료	점조액상, 바나나, 케일, 햄프씨드, 아몬드버터, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	4 일	0.89	3 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-7	바나나, 케일, 아보카도, 아가베시럽이 함유된 과채음료	점조액상, 바나나, 케일, 아보카도, 아가베시럽, 오이, 샐러리, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	4 일	0.89	3 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-8	오렌지, 사과, 비트가 함유된 과채음료	점조액상, 오렌지, 사과, 비트, 레몬즙, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	6 일*	0.93	5 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-9	오렌지, 사과, 샐러리가 함유된 과채음료	점조액상, 오렌지, 사과, 샐러리, 레몬즙, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	6 일*	0.93	5 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과채음료 9-3-3-10	백포도농축액, 나타드코코, 합성향료가 함유된 과채음료	고상, 백포도농축액, 나타드코코, 합성향료, 비타민C, 젤란검, PP, PE, 밀봉, 냉장, 살균	90 일	180 일*	0.89	160 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-11	사과농축주스, 포도당, 사과향이 함유된 과채음료	액상, 사과농축주스, 포도당, 기타과당, 사과향, 비타민C, PE, 밀봉, 실온, 멸균	183 일	366 일*	1.0	366 일	멸균제품 = 1.0
과채음료 9-3-3-12	설탕, 기타과당, 사과농축과즙 으로 만든 과채음료	액상, 정제수, 설탕, 기타과당, 사과농축과즙, 혼합탈지분유, PE, 밀봉, 실온, 살균	212 일	424 일*	0.99	419 일	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과채음료 9-3-3-12 (가속)	설탕, 기타과당, 사과농축과즙 으로 만든 과채음료	액상, 정제수, 설탕, 기타과당, 사과농축과즙, 혼합탈지분유, PE, 밀봉, 실온, 살균	212 일	318 일**	0.99	314 일	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과채음료 9-3-3-13	설탕, 청포도농축 과즙, 기타과당으로 만든 과채음료	액상, 정제수, 설탕, 기타과당, 청포도농축과즙, 혼합탈지분유, PE, 밀봉, 실온, 살균	212 일	424 일*	0.99	419 일	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
과채음료 9-3-3-13 (가속)	설탕, 청포도농축 과즙, 기타과당으로 만든 과채음료	액상, 정제수, 설탕, 기타과당, 청포도농축과즙, 혼합탈지분유, PE, 밀봉, 실온, 살균	212 일	318 일**	0.99	314 일	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과채음료 9-3-3-14 (가속)	망고페이스트, 복사나무열매 농축액으로 만든 과채음료	액상, 망고페이스트, 복사나무열매농축액, 설탕, 구연산, PP, 밀봉, 상온, 살균	12 개월	18 개월**	0.89	16 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

9-4) 탄산음료류

탄산음료류라 함은 탄산가스를 함유한 탄산음료, 탄산수를 말한다.

9-4-1) 탄산음료

먹는물에 식품 또는 식품첨가물과 탄산가스를 혼합한 것이거나 탄산수에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
탄산음료 9-4-1-1	갈색설탕, 레몬즙, 이산화탄소로 만든 탄산음료	액상, 갈색설탕, 레몬즙, 애플민트잎, 이산화탄소, PET, PP, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	366 일*	0.93	340 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탄산음료 9-4-1-2	정제수, 이산화탄소, 레몬향으로 만든 탄산음료	액상, 정제수, 이산화탄소, 레몬향, PET, 밀봉, 실온	9 개월	477 일	0.95	453 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

9-4-2) 탄산수

천연적으로 탄산가스를 함유하고 있는 물이거나 먹는물에 탄산가스를 가한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
탄산수 9-4-2-1	정제수, 이산화탄소로 만든 탄산수	액상, 정제수, 이산화탄소, PET, 밀봉, 실온	9 개월	409 일	0.95	388 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

9-5) 두유류

두유류라 함은 두류 및 두류가공품의 추출물이거나 이에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여제조·가공한 것으로 원액두유, 가공두유를 말한다.

9-5-1) 원액두유

두류로부터 추출한 유액(두류고형분 7% 이상)을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
원액두유 9-5-1-1	원액두유	액상, 원액두유, 멸균팩, 밀봉, 실온, 멸균	7 개월	424 일*	1.0	424 일	멸균제품 = 1.0
원액두유 9-5-1-1 (가속)	원액두유	액상, 원액두유, 멸균팩, 밀봉, 실온, 멸균	7 개월	10 개월**	1.0	10 개월	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



9-5-2) 가공두유

원액두유나 두류가공품의 추출액에 과일·채소즙(과실퓨레 포함) 또는 유, 유가공품, 곡류분말등의 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(두류고형분 1.4% 이상) 또는 이를 분말화한것(두류고형분 50% 이상)을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공두유 9-5-2-1	원액두유, 설탕으로 만든 가공두유	액상, 원액두유, 설탕, 곡물분말, 향료, PE, 밀봉, 실온, 멸균	213 일	426 일*	1.0	426 일	멸균제품 = 1.0
가공두유 9-5-2-2	원액두유, 기타과당으로 만든 가공두유	액상, 원액두유, 기타과당, 옥배유, PE, 밀봉, 실온, 멸균	183 일	366 일*	1.0	366 일	멸균제품 = 1.0
가공두유 9-5-2-3	원액두유, 검은콩추출물 로 만든 가공두유	액상, 원액두유, 갈색설탕, 검은콩추출물, 종이팩, 폴리에틸렌수지(내 면), 밀봉, 실온, 멸균	277 일	554 일*	1.0	554 일	멸균제품 = 1.0
가공두유 9-5-2-4	두유액, 백설탕, 현미유로 만든 가공두유	액상, 두유액, 백설탕, 현미유, 현미추출물, PP, 밀봉, 실온, 멸균	303 일	454 일	1.0	454 일	멸균제품 = 1.0
가공두유 9-5-2-5	두유액, 정백당으로 만든 가공두유	액상, 두유액, 정백당, 혼합분말, PP, 밀봉, 실온, 멸균	364 일	364 일	1.0	364 일	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

9-6) 발효음료류

발효음료류라 함은 유가공품 또는 식물성원료를 유산균, 효모 등 미생물로 발효시켜 가공한 것을 말한다. 다만, 발효유류에 해당되지 않는 것을 말한다.

9-6-1) 유산균음료

유가공품 또는 식물성 원료를 유산균으로 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
유산균 음료 9-6-1-1	파인애플농축 유산균음료	액상, 파인애플농축과즙, 유산균주, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	29 일	0.89	25 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유산균 음료 9-6-1-2	자두농축과즙 유산균음료	액상, 자두농축과즙, 유산균주, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.89	30 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유산균 음료 9-6-1-2 (500%)	자두농축과즙 유산균음료	액상, 자두농축과즙, 유산균주, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	55 일	0.89	48 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유산균 음료 9-6-1-3	표고버섯추출액 유산균음료	점조액상, 표고버섯추출액, 쌀가루, 효소처리스테비아, 유산균 혼합분말, 용기(PET), 뚜껑(PE), 밀봉, 냉장	21 일	26 일	0.89	23 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유산균 음료 9-6-1-4	유산균발효 두유액, 유기농매실발효원액이 함유된 유산균음료	점조액상, 유산균발효두유액, 유기농매실발효원액, 프락토올리고당, 원당, 용기(PET), 뚜껑(HDPE), 밀봉, 냉장	25 일	50 일*	0.89	44 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유산균 음료 9-6-1-5	표고버섯, 탈지분유, 딸기퓨레, 유산균혼합분말이 함유된 유산균음료	점조액상, 표고버섯, 탈지분유, 프락토올리고당, 딸기퓨레, 효소처리스테비아, 유산균혼합분말, PP, 밀봉, 냉장	40 일	80 일*	0.89	71 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
유산균 음료 9-6-1-6	유산균배양액, 오렌지농축액 이 함유된 유산균음료	액상, 기타과당, 유산균배양액, 오렌지농축액, 비타민C, PP, 밀봉, 실온, 살균	152 일	190 일	0.99	188 일	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
유산균 음료 9-6-1-7	유산균배양액, 망고농축액이 함유된 유산균음료	액상, 기타과당, 유산균배양액, 망고농축액, 비타민C, PP, 밀봉, 실온, 살균	152 일	190 일	0.99	188 일	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

9-6-3) 기타발효음료

유가공품 또는 식물성 원료를 미생물 등으로 발효시켜 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 발효음료 9-6-3-1	대두발효추출물, 올리고당, 당류가공품으로 만든 기타 발효음료	액상, 대두발효추출물, 올리고당, 당류가공품, 시럽, PE, 밀봉, 냉장, 살균	90 일	180 일*	0.81	145 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 발효음료 9-6-3-2	쌀누룩, 찹쌀로 만든 기타 발효음료	고상, 쌀누룩, 찹쌀, 정제수, PE, 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.73	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 발효음료 9-6-3-3 (가속)	유산균발효종균액, 모링가분말로 만든 기타 발효음료	액상, 유산균발효종균액, 이소말토올리고당, 모링가분말, PET, PE, 밀봉, 상온	1 년	18 개월**	0.89	16 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

9-7) 인삼·홍삼음료

인삼·홍삼음료라 함은 인삼, 홍삼 또는 가용성 인삼·홍삼성분에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 제조한 것으로서 직접 음용하는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
인삼·홍삼 음료 9-7-1 (가속)	홍삼농축액, 열대과일 농축액, 사과농축액으로 만든 인삼·홍삼음료	액상, 홍삼농축액, 열대과일농축액, 사과농축액, 식물성분추출물, PE, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.95	17 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
인삼·홍삼 음료 9-7-2 (가속)	홍삼농축액, 사과농축액으로 만든 인삼·홍삼음료	액상, 홍삼농축액, 사과농축액, 정백당, 식물혼합농축액, PE, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.99	17 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
인삼·홍삼 음료 9-7-3 (가속)	홍삼엑기스로 만든 인삼·홍삼음료	액상, 홍삼엑기스, PE, 밀봉, 실온, 살균	365 일	18 개월**	0.83	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
인삼·홍삼 음료 9-7-4 (가속)	홍삼, 감초, 대추로 만든 인삼·홍삼음료	액상, 홍삼, 감초, 대추, 폴리에스터+알루미늄+폴리에틸렌 파우치, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.95	17 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
인삼·홍삼 음료 9-7-5 (가속)	홍삼농축액, 당시럽으로 만든 인삼·홍삼음료	액상, 홍삼농축액, 당시럽, 구연산, 비타민, 유리병, 실온, 살균	365 일	547 일**	0.99	541 일	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
인삼·홍삼 음료 9-7-6 (가속)	유기농배 농축액, 홍삼농축액으로 만든 인삼·홍삼음료	액상, 유기농배농축액, 유기농도라지농축액, 홍삼농축액, PE, HDPE, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.95	17 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
인삼·홍삼 음료 9-7-7 (가속)	기타과당, 홍삼농축액, 배청징농축액으로 만든 인삼·홍삼음료	액상, 기타과당, 배청징농축액, 구연산, 홍삼농축액, 배향, PE, PET/AL/NY/HDP E, 밀봉, 실온, 살균	9 개월	13 개월**	0.99	12 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

9-8) 기타음료

기타음료라 함은 먹는물에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조하거나 또는 동·식물성원료를 이용하여 음용할 수 있도록 가공한 것으로 다른 식품유형이 정하여지지 아니한 음료를 말한다.

9-8-1) 혼합음료

먹는 물 또는 동·식물성 원료에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 음용할 수 있도록 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
혼합음료 9-8-1-1	정제수, 식혜진액으로 만든 혼합음료	고상, 정제수, 식혜진액, PP(용기), PE(뚜껑), 밀봉, 냉장, 살균	60 일	105 일	0.77	80 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
혼합음료 9-8-1-2	백설탕, 쌀, 인삼으로 만든 혼합음료	고상, 정제수, 백설탕, 쌀, 인삼, 엿기름, PET(병), PP(뚜껑), 밀봉, 실온, 살균	180 일	360 일*	0.83	298 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
혼합음료 9-8-1-3	설탕, 농축액, 푸레로 만든 혼합음료	액상, 정제수, 설탕, 농축액, 푸레, 향료, PP, 밀봉, 냉장, 살균	80 일	160 일*	0.93	148 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
혼합음료 9-8-1-4	액, 설탕, 향료로 만든 혼합음료	액상, 액, 설탕, 정제수, 정제소금, 자당지 방산에스테르, 향료, PE, 밀봉, 실온, 멸균	6 개월	364 일*	1.0	364 일	멸균제품 = 1.0
혼합음료 9-8-1-4 (가속)	액, 설탕, 향료로 만든 혼합음료	액상, 액, 설탕, 정제수, 정제소금, 자당지 방산에스테르, 향료, PE, 밀봉, 실온, 멸균	6 개월	9 개월**	1.0	9 개월	멸균제품 = 1.0
혼합음료 9-8-1-5 (가속)	농축액, 당시럽으로 만든 혼합음료	고상, 당시럽, 농축액, 설탕, 향료, PET, 밀봉, 상온, 살균	365 일	547 일**	0.85	464 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 상온제품 = 0.89
혼합음료 9-8-1-6 (가속)	농축액, 설탕, 구연산으로 만든 혼합음료	액상, 농축액, 설탕, 구연산, 향, PET, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	456일	0.99	451일	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
혼합음료 9-8-1-7	액, 정제소금, 향료로 만든 혼합음료	액상, 액, 정제소금, 향료, PE, 밀봉, 실온, 멸균	6 개월	362 일*	1.0	362 일	멸균제품 = 1.0
혼합음료 9-8-1-8	설탕, 올리고당, 레몬농축액으 로 만든 혼합음료	액상, 설탕, 올리고당, 레몬농축액, 구연산, PP, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	362 일*	0.93	336 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
혼합음료 9-8-1-9	오렌지농축액, 과당으로 만든 혼합음료	액상, 오렌지농축액, 과당, 효소처리스테비아 , 팩, 밀봉, 실온, 살균	9 개월	546 일*	0.99	540 일	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
혼합음료 9-8-1-10 (가속)	설탕, 올리고당, 리치농축액으 로 만든 혼합음료	액상, 설탕, 올리고당, 리치농축액, 혼합제제, 구연산, PE, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.99	17 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
혼합음료 9-8-1-11 (가속)	설탕, 레몬농축액으 로 만든 혼합음료	액상, 설탕, 레몬농축액, 함수구연산, PE, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.99	17 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

9-8-2) 음료베이스

동·식물성원료를 이용하여 가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서, 먹는물 등과 혼합하여 음용하도록 만든 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
음료베이스 9-8-2-1 (가속)	정백당, 액상과당, 농축액, 구연산으로 만든 음료베이스	점조액상, 정백당, 정제수, 액상과당, 농축액, 구연산, 사과산, 안식향산나트륨, 색소, PP, PE, 밀봉, 살균	12 개월	18개월**	0.99	17 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
음료베이스 9-8-2-2 (가속)	설탕, 구연산, 사과향으로 만든 음료베이스	고상, 설탕, 구연산, 사과향, 구연산삼나트륨, 캡, 파우치, 밀봉, 실온, 보존료 사용, 살균	9 개월	13 개월**	0.95	12 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

10) 특수영양식품

특수영양식품이라 함은 영·유아, 비만자 또는 임신·수유부 등 특별한 영양관리가 필요한 특정 대상을 위하여 식품과 영양성분을 배합하는 등의 방법으로 제조·가공한 것으로 조제유류, 영아용조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 체중조절용 조제식품, 임신·수유부용식품, 고령자용 영양조제식품을 말한다. 10-1) 조제유류

조제유류라 함은 원유 또는 유가공품을 주원료로 하고 이에 영·유아의 성장 발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양성분을 첨가하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 것을 말한다.

10-1-1) 영아용 조제유

원유 또는 유가공품을 원료로 하여 모유의 수유가 어려운 경우 대용의 용도로 모유의 성분과 유사하게 제조·가공한 분말상(유성분 60.0% 이상) 또는 그대로 먹을 수 있는 액상(유성분 9.0% 이상)의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영아용 조제유 10-1-1-1 (가속)	유청분말, 유당, 혼합식용유로 만든 영아용 조제유	분말, 유청분말, 유당, 혼합식용유, 원유, 주석관, 알미늄, 밀봉, 실온, 살균	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

10-2) 영아용 조제식

영아용 조제식이라 함은 분리대두단백 또는 기타의 식품에서 분리한 단백질을 단백원으로 하여 영아의 정상적인 성장·발육에 적합하도록 기타의 식품, 무기질, 비타민 등 영양성분을 첨가하여 모유 또는 조제유의 수유가 어려운 경우 대용의 용도로 분말상 또는 액상으로 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 조제유류는 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영아용 조제식 10-2-1 (가속)	유당, 혼합식물성유지, 덱스트린으로 만든 영아용 조제식	분말, 유당, 혼합식물성유지, 덱스트린, 가수분해유청단백질, 주석관, 알미늄, 밀봉, 실온, 살균	18 개월	27 개월**	0.91	24 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



10-3) 성장기용 조제식

성장기용 조제식이라 함은 분리대두단백 등 단백질함유식품을 원료로 생후 6개월 부터의 영아, 유아의 정상적인 성장·발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양성분을 첨가하여 이유식의 섭취시 액상으로 사용할 수 있도록 분말상 또는 액상으로 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 조제유류는 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
성장기용 조제식 10-3-1	원액두유, 올리고당, 야자유로 만든 성장기용 조제식	액상, 원액두유, 올리고당, 야자유, 해바라기유, 테트라팩, 밀봉, 실온, 멸균	180 일	360 일*	1.0	360 일	평균제품 = 1.0
성장기용 조제식 10-3-1 (가속)	원액두유, 올리고당, 야자유로 만든 성장기용 조제식	액상, 원액두유, 올리고당, 야자유, 해바라기유, 테트라팩, 밀봉, 실온, 멸균	6 개월	9 개월**	1.0	9 개월	평균제품 = 1.0
성장기용 조제식 10-3-2 (가속)	원액두유, 올리고당, 야자유로 만든 성장기용 조제식	액상, 원액두유, 올리고당, 야자유, 멸균팩, PE, 밀봉, 실온, 멸균	6 개월	9 개월**	1.0	9 개월	평균제품 = 1.0
성장기용 조제식 10-3-3 (가속)	원액두유, 올리고당, 야자유로 만든 성장기용 조제식	액상, 원액두유, 올리고당, 야자유, 멸균팩, PE, 밀봉, 실온, 멸균	6 개월	9 개월**	1.0	9 개월	평균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

10-4) 영·유아용 이유식

영·유아용 이유식이라 함은 영·유아의 이유기 또는 성장기에 일반식품으로의 적응을 도모할 목적으로 제조·가공한 죽, 미음 또는 퓨레, 페이스트상의 제품(또는 물, 우유등과 혼합하여 이러한 상태가 되는 제품)을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-1	배추, 시금치 ,양파가 함유된 이유식	고상, 배추, 시금치, 양파, 새송이버섯, 쌀, PP, 살균, 밀봉, 냉장	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-2	쌀, 찹쌀, 쌀눈분말이 함유된 이유식	고상, 유기농쌀, 찹쌀, 쌀눈분말, PP, 살균, 밀봉, 냉장	19 일	33 일	0.77	25 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-3	쌀, 찹쌀, 옥수, 닭가슴살이 함유된 이유식	고상, 쌀, 찹쌀, 야채육수, 닭가슴살, 당근, 양배추, 감자, PP, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	24 일	0.77	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-4	쌀, 옥수, 두부, 청경채가 함유된 이유식	고상, 쌀, 야채육수, 두부, 청경채잎, 무, PP, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-5	유기농쌀, 야채수, 야채가 함유된 이유식	고상, 쌀, 찹쌀, 야채수, 양파, 대파, 당근, 한우, 미역, 새송이버섯, PP, 밀봉, 냉장, 살균	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-6	유기농쌀, 야채수, 새우살 야채가 함유된 이유식	고상, 쌀, 야채수, 새우살, 유부, 부추, 압카도, 하이아미쌀, PP, 밀봉, 냉장, 살균	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-7	쌀, 애호박, 오트밀가루가 함유된 이유식	고상, 쌀, 애호박, 배, 오트밀가루, 양파, 분유, 용기 및 리드지(PP), 겉포장지(PE), 밀봉, 냉장, 살균	5 일	7 일	0.77	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-8	멥쌀, 단호박, 감자가 함유된 이유식	고상, 베이스소스, 멥쌀, 단호박, 감자, 브로콜리, 찹쌀, 당근, 간장소스, 다시마분말, 용기/리드필름(PP) , 밀봉, 냉장, 살균	12 일	18 일	0.81	14 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-9	쌀이 함유된 이유식	고상, 쌀, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-10	쌀, 감자가 함유된 이유식	고상, 쌀, 감자, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-11	쌀, 쇠고기, 기장이 함유된 이유식	고상, 쌀, 쇠고기, 기장, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-12	쌀, 연성치즈, 다채육수가 함유된 이유식	고상, 다채육수, 쌀, 감자, 팽이버섯, 당근, 연성치즈, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-13	쌀, 단호박, 배, 현미가 함유된 이유식	고상, 쌀, 단호박, 배, 현미, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-14	쇠고기육수, 쌀, 쇠고기가 함유된 이유식	고상, 쇠고기육수, 쌀, 주키니호박, 쇠고기, 당근, 브로콜리, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-15	닭육수, 쌀, 닭가슴살이 함유된 이유식	고상, 닭육수, 쌀, 고구마, 닭가슴살, 검은콩, 약콩, 우유, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-16	다채육수, 쌀, 가지가 함유된 이유식	고상, 다채육수, 쌀, 양배추, 가지, 당근, 치아씨드, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-17	쇠고기육수, 쌀, 쇠고기가 함유된 이유식	고상, 쇠고기육수, 쌀, 주키니호박, 쇠고기, 당근, 브로콜리, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-17 (500%)	쇠고기육수, 쌀, 쇠고기가 함유된 이유식	고상, 쇠고기육수, 애호박, 쌀, 쇠고기, 당근, 브로콜리, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	80 일	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-18	쇠고기육수, 쌀, 무, 두부, 쇠고기가 함유된 이유식	고상, 쇠고기육수, 쌀, 무, 두부, 쇠고기, 당근, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-19	닭육수, 쌀, 닭가슴살이 함유된 이유식	고상, 닭육수, 쌀, 감자, 닭가슴살, 밤, 참쌀, 기장, 대추, 우유, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-20	다채육수, 쌀, 대구살이 함유된 이유식	고상, 다채육수, 쌀, 무, 대구살, 브로컬리, 미역, 참기름, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-21	다채육수, 쌀, 새우살이 함유된 이유식	고상, 다채육수, 쌀, 무, 새우살, 당근, 뉴그린, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-22	닭육수, 쌀, 닭가슴살, 팥, 밤이 함유된 이유식	고상, 닭육수, 쌀, 닭가슴살, 팥, 밤, 우유, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-23	쇠고기육수, 쌀, 쇠고기가 함유된 이유식	고상, 쇠고기육수, 쌀, 쥬키니호박, 쇠고기, 당근, 브로컬리, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-24	쌀, 병아리콩, 약콩이 함유된 이유식	고상, 쌀, 쇠고기, 병아리콩, 약콩, 대파, 마늘, 양파, 현미유, 천일염, 양조간장, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-25	쌀, 애호박, 닭가슴살, 연성치즈가 함유된 이유식	고상, 쌀, 애호박, 당근, 닭가슴살, 연성치즈, 우유, 양파, 대파, 마늘, 현미유, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-26	쌀, 두부, 새우살이 함유된 이유식	고상, 쌀, 애호박, 두부, 새우살, 당근, 양파, 천일염, 현미유, 대파, 마늘, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-27	쌀, 감자, 쇠고기가 함유된 이유식	고상, 쌀, 감자, 쇠고기, 당근, 청경채, 양파, 현미유, 대파, 마늘, 천일염, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-28	쌀, 버섯, 비트가 함유된 이유식	고상, 쌀, 느타리버섯, 팽이버섯, 비트, 유부, 양파, 굴소스, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-29	쌀, 가지, 닭가슴살이 함유된 이유식	고상, 쌀, 가지, 감자, 닭가슴살, 당근, 양파, 우유, 현미유, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-30	쌀, 단호박, 깻잎이 함유된 이유식	고상, 쌀, 단호박, 감자, 당근, 깻잎, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-30 (500%)	쌀, 단호박, 깻잎이 함유된 이유식	고상, 쌀, 단호박, 감자, 당근, 깻잎, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	85 일***	0.81	68 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-31	쇠고기육수, 무, 쇠고기, 버섯이 함유된 이유식	고상, 쇠고기육수, 무, 쇠고기, 표고버섯, 당근, 대파, 마늘, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-32	사과, 카레가루, 감자, 버섯이 함유된 이유식	고상, 감자, 사과, 새송이버섯, 당근, 카레가루, 양파, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-33	닭육수, 닭, 감자, 배추가 함유된 이유식	고상, 닭육수, 닭, 감자, 배추, 당근, 대파, 마늘, 양파, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-33 (500%)	닭육수, 닭, 감자, 배추가 함유된 이유식	고상, 닭육수, 닭, 감자, 배추, 당근, 대파, 마늘, 양파, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	85 일***	0.77	65 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-34	다채육수, 단호박, 감자, 브로컬리가 함유된 이유식	고상, 다채육수, 단호박, 감자, 브로컬리, 당근, 밀가루, 양파, 대파, 버터, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-35	다채육수, 청경채, 멸치가 함유된 이유식	고상, 다채육수, 무, 청경채, 당근, 대파, 멸치, 양파, 마늘, 양조간장, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-36	쇠고기, 프렌치빈, 굴소스가 함유된 이유식	고상, 쇠고기, 프렌치빈, 새송이버섯, 감자, 양파, 굴소스, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-37	감자, 가지, 병아리콩, 약콩이 함유된 이유식	고상, 감자, 가지, 병아리콩, 브로컬리, 새송이버섯, 약콩, 양조간장, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-38	고구마, 닭가슴살, 당근이 함유된 이유식	고상, 고구마, 닭가슴살, 당근, 양파, 올리브오일, 우유, 양조간장, 용기(유리), 뚜껑(금속제, PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw) < 0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-39	정제수, 쌀, 찹쌀가루로 만든 이유식	고상, 정제수, 쌀, 찹쌀가루, PP, 밀봉, 실온, 멸균	273 일	546 일*	1.0	546 일	멸균제품 = 1.0
영유아용 이유식 10-4-40	바나나퓨레, 사과퓨레로 만든 이유식	고상, 바나나퓨레, 사과퓨레, 유기농쌀분말, PP, 실온, 멸균	365 일	730 일*	1.0	730 일	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

*** 500%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 500%로 표시함

10-5) 체중조절용 조제식품

체중조절용 조제식품이라 함은 체중의 감소 또는 증가가 필요한 사람을 위해 식사 일부 또는 전부를 대신할 수 있도록 필요한 영양성분을 가감하여 조제된 식품을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
체중 조절용 조제식품 10-5-1 (가속)	유청단백분말, 곡물플러스로 만든 체중조절용 조제식품	분말, 유청단백분말, 혼합곡물플러스, 분리대두단백, PET(용기, 리드지), HDPE(뚜껑), 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
체중 조절용 조제식품 10-5-2 (가속)	밀가루, 기타설탕, 마가린, 전란액으로 만든 체중조절용 조제식품	고상, 밀가루, 기타설탕, 마가린, 전란액, 혼합제제, 가공치즈, 곡류가공품, PP, 밀봉, 상온	365 일	547 일**	0.81	443 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
체중 조절용 조제식품 10-5-3 (가속)	분리대두당백, 버터분말, 현미미숫가루로 만든 체중조절용 조제식품	분말, 분리대두단백, 버터분말, 현미미숫가루, 혼합탈지분유, 유청분말, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

11) 특수의료용도식품

특수의료용도식품이라 함은 정상적으로 섭취, 소화, 흡수 또는 대사할 수 있는 능력이 제한되거나 질병, 수술 등의 임상적 상태로 인하여 일반인과 생리적으로 특별히 다른 영양요구량을 가지고 있어 충분한 영양공급이 필요하거나 일부영양성분의 제한 또는 보충이 필요한 사람에게 식사의 일부 또는 전부를 대신할 목적으로 경구 또는 경관급식을 통하여 공급할 수 있도록 제조·가공된 식품을 말한다.

11-1) 표준형 영양조제식품

표준형 영양조제식품이라 함은 질병, 수술 등의 임상적 상태로 인하여 일반인과 생리적으로 특별히 다른 영양요구량을 가지거나 체력 유지·회복이 필요한 사람에게 식사를 대신하거나 보충하여 영양을 균형 있게 공급할 수 있도록 이 고시에서 정한 표준형 영양조제식품의 성분기준에 따라 제조·가공된 것으로서, 음용하거나 반유동 형태로 섭취하는 식품(물 등 액상의 식품과 혼합한 후 음용하거나 반유동 형태로 섭취하는 식품을 포함)을 말한다.

11-1-1) 일반환자용 균형영양조제식품(균형영양조제식품)

환자의 체력이 저하되는 것을 방지하거나 또는 질병, 수술 등의 사유로 저하된 체력을 신속히 회복하기 위해 균형 있는 영양을 충분하게 제공할 수 있도록 영양성분을 조합하는 등의 방법으로 제조·가공한 것을 말하며, (2)~(8)에 해당하는 식품은 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
일반환자용 균형영양 조제식품 11-1-1-1	원액두유, 깨페이스트로 만든 일반 환자용 균형영양조제식품	액상, 원액두유, 깨페이스트, 향료, PE, 밀봉, 실온, 멸균	7 개월	424 일*	1.0	424 일	멸균제품 = 1.0



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
일반환자용 균형영양 조제식품 11-1-1-1 (가속)	원액두유, 깨페이스트로 만든 일반 환자용 균형영양조제식품	액상, 원액두유, 깨페이스트, 향료, PE, 밀봉, 실온, 멸균	7 개월	10 개월**	1.0	10 개월	평균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

11-1-2) 당뇨환자용 영양조제식품

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
당뇨 환자용 영양조제식품 11-1-2-1	원액두유, 해바라기유, 말토덱스트린 으로 만든 당뇨환자용 영양조제식품	액상, 원액두유, 말토덱스트린, 분리대두단백, 해바라기유, PE, 밀봉, 실온, 멸균	7 개월	424 일*	1.0	424 일	평균제품 = 1.0
당뇨 환자용 영양조제식품 11-1-2-1 (가속)	원액두유, 해바라기유, 말토덱스트린 으로 만든 당뇨환자용 영양조제식품	액상, 원액두유, 말토덱스트린, 분리대두단백, 해바라기유, PE, 밀봉, 실온, 멸균	7 개월	10 개월**	1.0	10 개월	평균제품 = 1.0
당뇨 환자용 영양조제식품 11-1-2-2 (가속)	말토덱스트린, 카제인나트륨, 카놀라유, 캔, 밀봉, 실온, 멸균	액상, 말토덱스트린, 카제인나트륨, 카놀라유, 대두식이섬유, 캔, 밀봉, 실온, 멸균	365 일	547 일**	1.0	547 일	평균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

11-2) 맞춤형 영양조제식품

맞춤형 영양조제식품이라 함은 선천적·후천적 질병, 수술 등 일시적 또는 만성적 임상상태로 인하여 일반인과 생리적으로 특별히 다른 영양요구량을 가지거나 체력 유지·회복이 필요한 사람을 대상으로 식사를 대신하거나 보충하여 영양을 균형 있게 공급할 수 있도록 제조자가 과학적 입증자료를 토대로 제조·가공한 것으로서, 음용하거나 반유동 형태로 섭취하는 식품(물 등 액상의 식품과 혼합한 후 음용하거나 반유동 형태로 섭취하는 식품을 포함)을 말한다.

11-2-1) 선천성대사질환자용조제식품

유전자의 이상으로 태어날 때부터 생화학적 대사결함이 있어 물질대사효소의 불능 또는 물질의 이송결함 등으로 유해물질이 축적되거나 필요한 물질이 결핍되는 환자를 위하여, 체내에서 대사되지 않는 성분을 제거 또는 제한하거나 다른 필요한 성분을 첨가하여 제조·가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
선천성대사 질환자용 조제식품 11-2-1-1	멥쌀, 젓산으로 만든 선천성대사 질환자용조제 식품	고상, 멥쌀, 젓산, PP, 밀봉, 실온, 살균	5 개월	300 일*	0.83	249 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균, 저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

11-2-2) 영·유아용 특수조제식품

미숙아 등 정상적인 영·유아와 생리적 영양요구량이 상당히 다른 영·유아 또는 우유단백질에 과민하거나 알레르기 증상이 있는 영·유아를 대상으로 모유 또는 조제유류를 대신하기 위해 영·유아의 성장발육에 필요한 영양성분을 조제하여 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식으로 분류되는 것은 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 특수조제식품 11-2-2-1 (가속)	덱스트린, 혼합식물성유 지로 만든 영유아용 특수조제식품	분말, 덱스트린, 혼합식물성유지, 가수분해유청단백질, 주석관, 알미늄, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



11-2-3) 기타환자용 영양조제식품

환자의 질환별 특성을 고려하여 환자에게 필요한 영양성분을 균형 있게 제공할 수 있도록 영양성분을 조정하여 제조·가공한 것으로 11-1 ~ 11-2의 다른 식품유형에 해당하지 않는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 환자용 영양조제식품 11-2-3-1	정제올리브유, 혼합식용유, 카제인나트륨 등으로 만든 기타환자용 영양조제식품	액상, 정제수, 정제올리브유, 혼합식용유, 카제인나트륨, PE, 밀분, 실온, 멸균	5 개월	302 일*	1.0	302 일	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

12) 장류

장류라 함은 동·식물성 원료에 누룩균 등을 배양하거나 메주 등을 주원료로 하여 식염 등을 섞어 발효·숙성시킨 것을 제조·가공한 것으로 한식메주, 개량메주, 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 한식된장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장 등을 말한다.

12-3) 한식간장

메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
한식간장 12-3-1 (가속)	메주, 천일염으로 만든 한식간장	액상, 메주, 천일염, PET, 밀분, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
한식간장 12-3-2 (가속)	메주, 소금으로 만든 한식간장	액상, 메주, 소금, PET, PP, 밀분, 실온	18 개월	27 개월**	0.95	25 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
한식간장 12-3-3 (가속)	메주, 천일염으로 만든 한식간장	액상, 메주, 천일염, PET, 밀분, 실온	730 일	1,095 일**	0.91	996 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

12-4) 양조간장

대두, 탈지대두 또는 곡류 등에 누룩균 등을 배양하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
양조간장 12-4-1 (가속)	양조원액, 염수, 주정으로 만든 양조간장	액상, 양조원액, 염수, 주정, 올리고당, PET, PE, 밀봉, 실온, 살균	730 일	1,095 일**	0.91	996 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
양조간장 12-4-2 (가속)	양조간장원액, 배즙, 설탕으로 만든 양조간장	액상, 양조간장원액, 배즙, 설탕, 사과즙, PET, PE, 밀봉, 냉장, 살균	12 개월	18 개월**	0.89	16 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

12-5) 산분해간장

단백질을 함유한 원료를 산으로 가수분해한 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
산분해 간장 12-5-1 (가속)	아미노산액, 소맥글루텐, 천일염으로 만든 산분해간장	액상, 아미노산액, 소맥글루텐, 천일염, 물엿, HDPE, PET, 밀봉, 실온, 보존료 사용, 살균	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



12-7) 혼합간장

한식간장 또는 양조간장에 산분해간장 또는 효소분해간장을 혼합하여 가공한 것이나 산분해간장 원액에 단백질 또는 탄수화물 원료를 가하여 발효·숙성시킨 여액을 가공한 것 또는 이의 원액에 양조간장 원액이나 산분해간장 원액 등을 혼합하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
혼합간장 12-7-1 (가속)	한식간장, 야채수추출액으로 만든 혼합간장	액상, 한식간장, 야채수추출액, PP, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

12-11) 춘장

대두, 쌀, 보리, 밀 또는 탈지대두 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 식염, 카라멜색소 등을 가하여 발효·숙성하거나 숙성 후 식염, 카라멜색소 등을 가한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
춘장 12-11-1 (가속)	춘장용된장, 카라멜색소로 만든 춘장	고상, 춘장용된장, 카라멜색소, 주정, PP, 밀봉, 실온, 살균	547 일	820 일**	0.91	746 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
춘장 12-11-2 (가속)	소맥분, 카라멜색소, 대두로 만든 춘장	고상, 소맥분, 카라멜색소, 대두, 정제소금, PE, 밀봉, 실온	18 개월	27 개월**	0.91	24 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

12-12) 청국장

두류를 주원료로 하여 바실루스(Bacillus)속균으로 발효시켜 제조한 것이거나, 이를 고춧가루, 마늘 등으로 조미한 것으로 페이스트, 환, 분말 등을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
청국장 12-12-1	대두, 천일염으로 만든 청국장	고상, 대두, 천일염, PP, 진공, 냉장	180 일	360 일*	0.77	277 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
청국장 12-12-2	낫또, 소스로 만든 청국장	고상, 낫또, 소스, 복합조미식품, PP, PE, 밀봉, 냉장	21 일	42 일*	0.69	28 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
청국장 12-12-3	대두로 만든 청국장	고상, 대두, PP, 진공, 냉장	3 개월	182 일*	0.89	161 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
청국장 12-12-4	유기백태, 천일염으로 만든 청국장	고상, 유기백태, 천일염, PE, PP, PET, 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.89	12 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



12-14) 기타장류

식품유형 (3)~(10)에 해당하지 아니하는 간장, 된장, 고추장을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타장류 12-14-1	된장, 마늘, 고추혼합장으로 만든 기타장류	고상, 된장, 마늘, 고추혼합장, 양파, PE, 밀봉, 냉장, 살균	3 개월	180 일*	0.77	138 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

13) 조미식품

조미식품이라 함은 식품을 제조·가공·조리함에 있어 풍미를 돋우기 위한 목적으로 사용되는 것으로 식초, 소스류, 카레, 고춧가루 또는 실고추, 향신료가공품, 식염을 말한다.

13-1) 식초류

식초라 함은 곡류, 과일류, 주류 등을 주원료로 하여 초산발효하거나 이에 곡물당화액, 과일착즙액 등을 혼합하여 숙성하는 등의 공정을 거쳐 제조한 발효식초와 빙초산 또는 초산을 주원료로 하여 먹는물로 희석하는 등의 방법으로 제조한 희석초산을 말한다.

13-1-1) 발효식초

과실·곡물술덧(주요), 과실주, 과실착즙액, 곡물주, 곡물당화액, 주정 또는 당류 등을 원료로 하여 초산발효하거나 이에 과실착즙액 또는 곡물당화액 등을 혼합하여 숙성하는 등의 공정을 거쳐 제조한 것을 말한다. 이 중 감을 초산발효하여 제조한 것을 감식초라 한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
발효식초 13-1-1-1 (가속)	쌀, 밀누룩, 아로니아로 만든 발효식초	액상, 쌀, 밀누룩, 아로니아, 비정제원당, PET, 유리, 밀봉, 실온	12 개월	19 개월	0.99	18 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
발효식초 13-1-1-2 (가속)	감, 유기농설탕으로 만든 발효식초	액상, 감, 유기농설탕, 유리, 밀봉, 상온, 살균	1 년	18 개월**	0.89	16 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

13-2) 소스류

소스류라 함은 동·식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염, 식초, 식용유지 등을 가하여 가공한 것으로 식품의 조리 전·후에 풍미증진을 목적으로 사용되는 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여진 것은 제외한다.

13-2-1) 복합조미식품

식품에 당류, 식염, 향신료, 단백가수분해물, 효모 또는 그 추출물, 식품첨가물 등을 혼합하여 수분함량이 8% 이하가 되도록 분말, 과립 또는 고형상 등으로 가공한 것으로 식품에 특유의 맛과 향을 부여하기 위해 사용하는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
복합조미식품 13-2-1-1 (가속)	설탕, 고춧가루, 분말고추장으로 만든 복합조미식품	분말, 설탕, 고춧가루, 분말고추장, 조미베이스, LDPE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
복합조미식품 13-2-1-2 (가속)	청국장대두, 밤가루, 멸치분말로 만든 복합조미식품	고상, 청국장대두, 밤가루, 멸치분말, 한우다짐육, 대파분말, PET, 밀봉, 상온	1 년	18 개월**	0.85	15 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 상온제품 = 0.89
복합조미식품 13-2-1-3 (가속)	청국장가루, 쇠고기분말, 사골분말로 만든 복합조미식품	분말, 청국장가루, 쇠고기분말, 사골분말, 멸치분말, 대파분말, PE, 밀봉, 상온	1 년	18 개월**	0.85	15 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 상온제품 = 0.89



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
복합조미식품 13-2-1-4 (가속)	쇠고기액기스 분말, 복합간장맛분말로 만든 복합조미식품	분말, 덱스트린, 쇠고기액기스분말, 복합간장맛분말, 정제염, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
복합조미식품 13-2-1-5 (가속)	감초추출당, 마늘분말, 백후추분말로 만든 복합조미식품	분말, 말토덱스트린, 정백당, 감초추출당, 마늘분말, 백후추분말, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

13-2-2) 마요네즈

식용유지, 난황 또는 전란, 식초 또는 과즙을 주원 료로 사용하거나, 이에 다른 식품 또는식품첨가물을 가하여 유화 등의 방법으로 제조한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
마요네즈 13-2-2-1	대두유, 난황액, 양조식초로 만든 마요네즈	고상, 대두유, 난황액, 양조식초, 설탕, PE(용기, 내캡), PP(외캡), 밀봉, 실온, 산화방지제	240 일	420 일	0.95	399 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
마요네즈 13-2-2-1 (가속)	대두유, 난황액, 양조식초로 만든 마요네즈	고상, 대두유, 난황액, 양조식초, 설탕, PE(용기, 내캡), PP(외캡), 밀봉, 실온, 산화방지제	8 개월	12 개월**	0.95	11 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
마요네즈 13-2-2-2	대두유, 난황, 식초로 만든 마요네즈	고상, 대두유, 난황, 식초, PE, 밀봉, 실온	4 개월	244 일*	0.95	231 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
마요네즈 13-2-2-3	대두유, 난황, 발효식초로 만든 마요네즈	고상, 대두유, 난황, 발효식초, 설탕, 전란액, HDPE, PP, PE, 밀봉, 냉장	4 개월	244 일*	0.89	217 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
마요네즈 13-2-2-4	식물성유지, 냉동난황, 발효식초로 만든 마요네즈	고상, 식물성유지, 냉동난황, 발효식초, 난백액, 설탕, PE, PP, 밀봉, 실온	8 개월	363 일	0.95	344 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
마요네즈 13-2-2-5	식물성유지, 냉동난황, 발효식초로 만든 마요네즈	고상, 식물성유지, 냉동난황, 발효식초, 난백액, 난황액에스, PE, PP, 밀봉, 실온	8 개월	363 일	0.95	344 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

13-2-3) 토마토케첩

토마토 또는 토마토 농축물(가용성 고형분 25% 기준으로 20% 이상이어야 한다)을 주원료로 하여 이에 당류, 식초, 식염, 향신료, 구연산 등을 가하여 제조한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
토마토케첩 13-2-3-1	토마토페이스트, 설탕, 식초로 만든 토마토케첩	고상, 정제수, 토마토페이스트, 설탕, 식초, 물엿, PE, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	364 일*	0.95	345 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
토마토케첩 13-2-3-1 (가속)	토마토페이스트, 설탕, 식초로 만든 토마토케첩	고상, 정제수, 토마토페이스트, 설탕, 식초, 물엿, PE, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	9 개월**	0.95	8 개월	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
토마토케첩 13-2-3-2 (가속)	토마토페이스트, 유기설탕, 유기 화이트와인식초로 만든 토마토케첩	고상, 토마토페이스트, 유기 설탕, 유기 화이트와인식초, 유기 아가베시럽, PE, 밀봉, 실온, 살균	8 개월	12 개월**	0.95	11 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

13-2-4) 소스

동·식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염, 식초 등을 가하여 혼합한 것이거나 또는 이를 발효·숙성시킨 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
소스 13-2-4-1	블랙올리브, 사탕수수가루, 깐마늘로 만든 소스	고상, 블랙올리브, 사탕수수가루, 깐마늘, 레몬주스, PET, PP, 밀봉, 냉장	20 일	40 일*	0.89	35 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소스 13-2-4-2	가공두유, 올리브유 등으로 만든 소스	고상, 가공두유, 올리브유, 혼합음료, 레몬주스, PET, PP, 밀봉, 냉장	20 일	40 일*	0.89	35 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소스 13-2-4-3	고추장, 설탕, 사이다로 만든 소스	고상, 고추장, 설탕, 사이다, 마늘, 고춧가루, LDPE, 밀봉, 냉장, 보존료 사용, 살균	182 일	364 일*	0.89	323 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
소스 13-2-4-4	양조간장, 발효식초로 만든 소스	점조액상, 양조간장, 발효식초, 포도씨유, 올리브유, PET, 유리, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	366 일*	0.93	340 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소스 13-2-4-4 (가속)	양조간장, 발효식초로 만든 소스	점조액상, 양조간장, 발효식초, 포도씨유, 올리브유, PET, 유리, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	9 개월**	0.93	8 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소스 13-2-4-5	물엿, 토마토 페이스트, 우스소스로 만든 소스	점조액상, 물엿, 토마토페이스트, 우스소스, 전분, 식초, 주정, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	364 일*	0.89	323 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소스 13-2-4-6	사골농축액으 로 만든 소스	액상, 정제수, 사골농축액, PE, 밀봉, 냉장, 살균	180 일	360 일*	0.77	277 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소스 13-2-4-7	냉동딸기, 에리스리톨, 설탕으로 만든 소스	고상, 가당냉동딸기, 딸기액, 에리스리톨, 설탕, 퓨레, 주스, PE, PET, 밀봉, 냉장, 살균	3 개월	182 일*	0.93	169 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소스 13-2-4-8	된장, 마늘, 사골엑기스로 만든 소스	점조액상, 된장, 마늘, 사골엑기스, 양파, PP, 밀봉, 냉장, 살균	4 개월	242 일*	0.81	196 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8<Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
소스 13-2-4-9	다진소고기, 양파, 당근, 버섯으로 만든 소스	고상, 다진소고기, 양파, 당근, 버섯, 자연치즈, 버터, 유리, 철, 폴리염화비닐, 밀봉, 냉장	3 개월	182 일*	0.85	154 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소스 13-2-4-10	토마토홀, 양파, 다진소고기, 버섯으로 만든 소스	고상, 토마토홀, 양파, 다진소고기, 버섯, 유리, 철, 폴리염화비닐, 밀봉, 냉장	3 개월	182 일*	0.81	147 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소스 13-2-4-11	혼합간장, 설탕, 물엿으로 만든 소스	점조액상, 혼합간장, 설탕, 물엿, 발효식초, PE, 밀봉, 냉장, 살균	180 일	360 일*	0.89	320 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소스 13-2-4-12 (가속)	조미베이스, 육수베이스, 기타과당으로 만든 소스	액상, 조미베이스, 육수베이스, 기타과당, 발효식초, 설탕, PE, 밀봉, 실온, 살균	365 일	547 일**	0.95	519 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
소스 13-2-4-13 (가속)	다시마분말 농축액, 함수포도당으로 만든 소스	액상, 다시마분말농축액, 함수포도당, 올리고당, PE, PET, 밀봉, 실온, 살균	1 년	18 개월**	0.87	15 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
소스 13-2-4-14 (가속)	가쓰오추출액, 양조간장으로 만든 소스	액상, 가쓰오추출액, 양조간장, 발효주정, 다시마엑기스, PE, PET, 밀봉, 실온, 살균	1 년	18 개월**	0.87	15 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
소스 13-2-4-15 (가속)	꽃게추출여액, 아미노베이스, 저당으로 만든 소스	액상, 꽃게추출여액, 아미노베이스, 저당, 글리신, 양조간장, PE, PET, 밀봉, 실온, 살균	1 년	18 개월	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
소스 13-2-4-16	마요네즈, 물엿, 설탕, 마늘농축액으 로 만든 소스	점조액상, 마요네즈, 물엿, 설탕, 마늘농축액, 마늘분말, PP, 밀봉, 실온, 살균	4 개월	242 일*	0.99	239 일	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
소스 13-2-4-17 (가속)	물엿, 토마토페이스트, 설탕으로 만든 소스	점조액상, 물엿, 토마토페이스트, 설탕, 발효식초, 소스, PET, PE, LDPE, 밀봉, 실온, 보존료, 살균	12 개월	18 개월**	0.95	17 개월	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99
소스 13-2-4-18 (가속)	혼합간장, 양조식초, 설탕으로 만든 소스	액상, 혼합간장, 양조식초, 설탕, 산도조절제, 고추액기스, PE, 밀봉, 실온, 보존료, 살균	24 개월	36 개월**	0.95	34 개월	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

13-3) 카레(커리)

카레(커리)라 함은 향신료를 원료로 한 카레(커리)분 또는 이에 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 만든 것을 말한다.



13-3-2) 카레(커리)

카레(커리)분에 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 만든 것(고형 또는 분말제품은 카레(커리)분 5% 이상, 액상제품은 카레(커리)분 1% 이상이어야 한다)을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
카레(커리) 13-3-2-1	감자, 돼지고기, 카레로 만든 카레(커리)	고상, 감자, 돼지고기, 양파, 애호박, 카레, 당근, PP, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.89	7 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
카레(커리) 13-3-2-2	카레, 밀가루, 카레분으로 만든 카레(커리)	고상, 카레루, 밀가루, 카레분, 생크림분말, 사과페이스트, PE, PP, 밀봉, 냉동	10 개월	608 일*	0.97	589 일	냉동제품 = 0.97
카레(커리) 13-3-2-2 (가속)	카레, 밀가루, 카레분으로 만든 카레(커리)	고상, 카레루, 밀가루, 카레분, 생크림분말, 사과페이스트, PE, PP, 밀봉, 냉동	10 개월	15 개월**	0.97	14 개월	냉동제품 = 0.97
카레(커리) 13-3-2-3 (가속)	카레분, 양파, 양배추로 만든 카레(커리)	고상, 양파, 양배추, 소고기, 감자, 카레분, PP, 밀봉, 실온, 유통·유처리, 멸균	12 개월	18 개월**	1.0	18 개월	멸균제품 = 1.0
카레(커리) 13-3-2-4	양파, 돼지고기, 카레분으로 만든 카레(커리)	고상, 양파, 돼지고기, 흰강낭콩조림, 카레분, PE, 밀봉, 냉동	3 개월	182 일*	0.97	176 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

13-4) 고춧가루 또는 실고추

고춧가루 또는 실고추라 함은 가짓과에 속하는 고추 또는 그 변종의 성숙한 열매를 건조한 후 분쇄한 한 것이거나 실모양으로 절단한 것을 말한다.

13-4-1) 고춧가루

가짓과에 속하는 고추 또는 그 변종의 성숙한 열매를 건조한 후 분쇄한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
고춧가루 13-4-1-1 (가속)	고춧가루	분말, 건고추, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
고춧가루 13-4-1-2 (가속)	고춧가루	분말, 건고추, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

13-5) 향신료가공품

향신료가공품이라 함은 향신식물(고추, 마늘, 생강 포함)의 잎, 줄기, 열매, 뿌리 등을 단순가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것으로 다른 식품의 풍미를 높이기 위하여 사용하는 것을 말한다. 다만, 카레(커리) 및 고춧가루 또는 실고추에 해당하는 것은 제외한다.

13-5-1) 천연향신료

향신식물을 분말 등으로 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
천연 향신료 13-5-1-1	마늘로 만든 천연향신료	고상, 마늘, PE, 밀봉, 냉장	31 일	62 일*	0.69	42 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
천연 향신료 13-5-1-2	생강으로 만든 천연향신료	고상, 생강, PE, 냉장	31 일	46 일	0.69	31 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
천연 향신료 13-5-1-3	간마늘로 만든 천연향신료	고상, 간마늘, PE, 밀봉, 냉장	25 일	50 일*	0.69	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
천연 향신료 13-5-1-4	홍고추로 만든 천연향신료	고상, 홍고추, PE, 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
천연 향신료 13-5-1-5 (가속)	계피로 만든 천연향신료	분말, 계피, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
천연 향신료 13-5-1-6	생강으로 만든 천연향신료	액상, 생강, PET, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	362 일*	0.81	293 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



13-5-2) 향신료조제품

천연향신료에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
향신료 조제품 13-5-2-1 (가속)	고춧가루, 백설탕, 비프양념분말 로 만든 향신료조제품	분말, 고춧가루, 백설탕, 덱스트린, 고추씨앗가루, LDPE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.79	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
향신료 조제품 13-5-2-2	마늘, 구연산으로 만든 향신료조제품	고상, 마늘, 구연산, PP, PE, 밀봉, 냉장	120 일	240 일*	0.77	184 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
향신료 조제품 13-5-2-3	생와사비, 소르비톨액, 옥수수유로 만든 향신료조제품	고상, 생와사비, 소르비톨액, 옥수수유, 향미유, PE, PP, 밀봉, 실온	10 개월	530 일	0.87	461 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99
향신료 조제품 13-5-2-4 (가속)	고추냉이, 소비톨액, 생와사비로 만든 향신료조제품	고상, 고추냉이, 소비톨액, 생와사비, 정제소금, PE, 밀봉, 냉장	12 개월	18 개월**	0.89	16 개월	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
향신료 조제품 13-5-2-5 (가속)	양조간장, 소비톨액, 서양고추냉이 로 만든 향신료조제품	점조액상, 양조간장, 소비톨액, 서양고추냉이, 옥배유, PET, PE, 밀봉, 냉장	12 개월	18 개월**	0.89	16 개월	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



14) 절임류 또는 조림류

절임류 또는 조림류라 함은 동·식물성 원료에 식염, 식초, 당류 또는 장류를 가하여 절이거나 가열한 것으로 김치류, 절임류, 조림류를 말한다.

14-1) 김치류

김치류라 함은 배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합 공정을 거쳐 그대로 또는 발효시켜 가공한 김치와 김치를 제조하기 위해 사용하는 김치속을 말한다.

14-1-1) 김치속

식물성 원료에 고춧가루, 당류, 식염 등을 가하여 혼합한 것으로 채소류 등에 첨가, 혼합하여 김치를 만드는데 사용하는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
김치속 14-1-1-1	다양한 야채와 고춧가루가 함유된 김치속	고상, 무, 고춧가루, 멸치육수, 마늘, 물엿, 새우젓, 멸치액젓, 양파, 설탕, 부추, 생강, 대파, 재제염, PE, 냉장	15 일	26 일	0.73	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치속 14-1-1-2	다양한 야채와 고춧가루가 함유된 김치속	고상, 무채, 고춧가루, 육수, 찹쌀풀, 새우젓, 무즙, 멸치액젓, 양파, 부추, 재제소금, 황석어젓, PE, 냉장	15 일	26 일	0.69	17 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치속 14-1-1-3	다양한 야채와 고춧가루가 함유된 김치속	고상, 무채, 고춧가루, 멸치육수, 찹쌀풀, 마늘, 새우젓, 멸치액젓, 무즙, 양파, 부추, 재제소금, 황석어젓, PE, 냉장	15 일	26 일	0.69	17 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
김치속 14-1-1-4	다양한 야채와 고춧가루가 함유된 김치속	고상, 무, 고춧가루, 찹쌀풀, 마늘, 멸치액젓, 새우젓, 물엿, 양파, 대파, 멸치젓, PE, 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치속 14-1-1-5	다양한 야채와 고춧가루가 함유된 김치속	고상, 무, 고춧가루, 마늘, 멸치액젓, 설탕, 새우젓, PE, 냉장	60 일	90 일	0.69	62 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

14-1-2) 김치

배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
김치 14-1-2-1	절임배추, 무, 마늘, 김치전용풀, 다시마베이스가 함유된 김치	고상, 절임배추, 식염, 무, 김치전용풀, 마늘, 고춧가루, 다시마베이스, 멸치액젓, 채소, 새우젓, 유산균발효액, PE, 밀봉, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
김치 14-1-2-2	절임배추, 무, 마늘, 고춧가루, 다시마베이스가 함유된 김치	고상, 절임배추, 무, 마늘, 김치전용풀, 멸치액젓, PE, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-3	절임열무, 액젓, 고춧가루가 함유된 김치	고상, 절임열무, 액젓, 양파, 고춧가루, 대파, 마늘, PE, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-4	절임알타리무, 절임무청, 무, 고춧가루가 함유된 김치	고상, 절임알타리무, 절임무청, 무, 마늘, 대파, 고춧가루, PE, 냉장	30 일	60 일*	0.69	41 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-5	절임배추, 무, 마늘, 고춧가루, 액젓이 함유된 김치	고상, 절임배추, 무, 마늘, 고춧가루, 액젓, PE, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-6	절임배추, 무, 쪽파, 실고추가 함유된 김치	고상, 절임배추, 무, 쪽파, 마늘, 대파, 실고추, PE, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
김치 14-1-2-7	절임배추, 고춧가루, 액젓이 함유된 김치	고상, 절임배추, 마늘, 고춧가루, 액젓, PE, 밀봉, 냉장	60 일	120 일*	0.89	106 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-8	절임어린무, 고춧가루, 참쌀풀이 함유된 김치	고상, 절임어린무, 고춧가루, 참쌀풀, 새우젓, 멸치젓, PE, 밀봉, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-9	절임고들빼기 , 고춧가루, 참쌀풀이 함유된 김치	고상, 절임고들빼기, 고춧가루, 참쌀풀, 멸치젓, 새우젓, PE, 밀봉, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-10	절임배추, 육수, 참쌀풀이 함유된 김치	고상, 절임배추, 육수, 참쌀풀, 새우젓, PE, 밀봉, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-11	파, 고춧가루, 참쌀풀이 함유된 김치	고상, 파, 고춧가루, 참쌀풀, 멸치젓, 새우젓, PE, 밀봉, 냉장	30 일	45 일	0.69	31 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
김치 14-1-2-12	절임무, 고춧가루, 찹쌀풀이 함유된 김치	고상, 절임무, 고춧가루, 찹쌀풀, 멸치젓, 새우젓, PE, 밀봉, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-13	절임무, 배추가 함유된 김치	고상, 절임무, 배추, 마늘, 생강, PE, 밀봉, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-14	절임총각무, 고춧가루, 찹쌀풀이 함유된 김치	고상, 절임총각무, 고춧가루, 찹쌀풀, 멸치젓, 새우젓, PE, 밀봉, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-15	절임배추, 고춧가루, 찹쌀풀이 함유된 김치	고상, 절임배추, 고춧가루, 멸치젓, 새우젓, PE, 밀봉, 냉장	30 일	45 일	0.69	31 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치 14-1-2-16	갓, 천일염, 고춧가루가 함유된 김치	고상, 갓, 천일염, 고춧가루, 액젓, 새우젓, PE, 밀봉, 냉장	30 일	45 일	0.69	31 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
김치 14-1-2-17	절임배추, 고춧가루로 만든 김치	고상, 절임배추, 고춧가루, 마늘, 대파, PP, 밀봉, 실은, 살균	183 일	366 일*	0.95	347 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

14-2) 절임류

절임류라 함은 채소류, 과일류, 향신료, 야생식물류, 수산물 등을 주원료로 하여 식염, 식초, 당류 또는 장류 등에 절인 후 그대로 또는 이에 다른 식품을 가하여 가공한 절임식품 및 당절임을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.

14-2-1) 절임식품

주원료를 식염, 장류, 식초 등에 절이거나 이를 혼합하여 조미·가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
절임식품 14-2-1-1	깻잎으로 만든 절임식품	고상, 깻잎, 혼합간장, 미림, PP, PE, 밀봉, 냉장	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-2	무, 파래로 만든 절임식품	고상, 무, 파래, 설탕, 발효식초, PP, PE, 밀봉, 냉장	3 일	6 일*	0.89	5 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-3	오이, 발효식초, 사과로 만든 절임식품	고상, 오이, 발효식초, 사과, 설탕, 양파, PE, 밀봉, 냉장	3 일	6 일*	0.89	5 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-4	무장아찌, 혼합간장으로 만든 절임식품	고상, 무장아찌, 올리고당, 혼합간장, 참기름, PP, PE, 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.89	12 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
절임식품 14-2-1-5	무, 대파, 들깨가루로 만든 절임식품	고상, 무, 대파, 참기름, 혼합간장, 들깨가루, PP, PE, 밀봉, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-6	오이, 무, 소스로 만든 절임식품	고상, 오이, 무, 소스, 용기(PP), 리드(PE), 밀봉, 냉장, 보존료사용	50 일	100 일*	0.89	89 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-7	오이, 무, 소스로 만든 절임식품	고상, 오이, 무, 소스, 용기(PP), 리드(PE), 밀봉, 냉장, 보존료사용	30 일	60 일*	0.89	53 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-8	건파래, 다진마늘, 간장으로 만든 절임식품	고상, 건파래, 다진마늘, 간장, 설탕, PP, 밀봉, 냉장	10 일	20 일*	0.89	17 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-9	알배추, 저염간장, 고춧가루로 만든 절임식품	고상, 알배추, 멸치육수, 저염간장, 멸치액젓, 고춧가루, PP, PET, PE, 냉장	3 일	5 일	0.89	4 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-10	참김자반, 콩식용유, 진간장으로 만든 절임식품	고상, 육수, 참김자반, 콩식용유, 참기름, 진간장, PP, PET, PE, 냉장	3 일	6 일*	0.89	5 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-11	고추, 다진마늘, 참기름으로 만든 절임식품	고상, 고추, 천일염, 식초, 다진마늘, 고춧가루, PET, 밀봉, 냉장	15 일	30 일*	0.89	26 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
절임식품 14-2-1-12	오징어, 양파, 초장베이스로 만든 절임식품	고상, 오징어, 양파, 당근, 초장베이스, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.89	8 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-13	무, 양배추, 비트레드로 만든 절임식품	고상, 무, 양배추, 비트레드, 설탕, 식초, PET, 냉장	10 일	20 일*	0.89	17 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-14	연어, 간장소스로 만든 절임식품	고상, 연어, 간장소스, 양파, 청양고추, 용기(PET), 알루미늄, 밀봉, 냉장	8 일	14 일	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-15	간장, 달래, 다진마늘로 만든 절임식품	고상, 간장, 달래, 다진마늘, 설탕, 고춧가루, PET, 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-16	무, 혼합장, 고춧가루로 만든 절임식품	고상, 무, 혼합장, 고춧가루, 간마늘, 대파, PP, PET, PE, 냉장	5 일	8 일	0.89	7 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-17	깎더덕, 고추장으로 만든 절임식품	고상, 깎더덕, 고추장, 양파청, 식초, PP, PET, PE, 냉장	5 일	10 일*	0.89	8 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-18	오이, 천일염, 대파, 당근으로 만든 절임식품	고상, 오이, 정제수, 천일염, 대파, 당근, 간장, 매실액, PET, 냉장	7 일	14 일*	0.89	12 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
절임식품 14-2-1-19	도토리묵, 간장으로 만든 절임식품	고상, 도토리묵, 간장, 옥수, 파, 깐양파, PP, PET, PE, 냉장	5 일	10 일*	0.89	8 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-20	궁채, 깐양파, 된장, 고추장으로 만든 절임식품	고상, 궁채, 깐양파, 된장, 고추장, 양조식초, PP, PET, PE, 냉장	7 일	14 일*	0.93	13 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-21	모듬해초, 양파, 고추장으로 만든 절임식품	고상, 모듬해초, 양파, 고추장, 당근, PP, PET, PE, 냉장	10 일	17 일	0.89	15 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-22	게살, 액젓, 고춧가루로 만든 절임식품	고상, 게살, 액젓, 마늘, 고춧가루, PET, 밀봉, 냉장	15 일	18 일	0.89	16 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-23	썩갓, 된장으로 만든 절임식품	고상, 썩갓, 된장, 대파, 깐마늘, PP, PET, PE, 냉장	5 일	6 일	0.89	5 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-24	치자단무지, 고춧가루, 대파로 만든 절임식품	고상, 치자단무지, 고춧가루, 대파, 고추, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.89	8 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-25	명이나물, 천일염으로 만든 절임식품	고상, 명이나물, 천일염, PP, PET, PE, 냉장	30 일	60 일*	0.89	53 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-26	마늘종무침, 물엿, 설탕, 무말랭이무침 으로 만든 절임식품	고상, 마늘종무침, 물엿, 무말랭이무침, 다진마늘, PE, 밀봉, 냉장	180 일	360 일*	0.73	262 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
절임식품 14-2-1-27	진간장, 구운김, 물엿으로 만든 절임식품	고상, 진간장, 구운김, 물엿, 백설탕, 마늘, PP, PET, PE, 냉장	30 일	60 일*	0.93	55 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-28	명태회무침, 천일염으로 만든 절임식품	고상, 명태회무침, 천일염, PP, PET, PE, 냉장	30 일	60 일*	0.89	53 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-29	오징어젓, 양파, 파로 만든 절임식품	고상, 오징어젓, 양파, 파, 고추, PP, PET, PE, 냉장	30 일	52 일	0.89	46 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-30	비빔낙지젓, 천일염으로 만든 절임식품	고상, 비빔낙지젓, 천일염, PP, PET, PE, 냉장	30 일	60 일*	0.89	53 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-31	곤드레, 나물소스로 만든 절임식품	고상, 곤드레, 나물소스, 참기름, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	366 일*	0.77	281 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-32	무시래기, 소스, 된장으로 만든 절임식품	고상, 무시래기, 소스, 된장, 다시마, 북어, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	366 일*	0.77	281 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-32 (가속)	무시래기, 소스, 된장으로 만든 절임식품	고상, 무시래기, 소스, 된장, 다시마, 북어, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	9 개월**	0.77	6 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-33	취나물, 나물소스로 만든 절임식품	고상, 취나물, 나물소스, 참기름, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	366 일*	0.77	281 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
절임식품 14-2-1-33 (가속)	취나물, 나물소스로 만든 절임식품	고상, 취나물, 나물소스, 참기름, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	9 개월**	0.77	6 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-34	올리브유, 치즈, 반건조체리토 마토, 올리브로 만든 절임식품	고상, 올리브유, 치즈, 반건조체리토마 토, 블랙올리브, 용기(PET), 뚜껑(PP), 실링(알루미늄), 밀봉, 냉장	30 일	60 일*	0.73	43 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw) < 0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-35	양배추, 후추열매로 만든 절임식품	고상, 양배추, 후추열매, 월계수잎, 마늘, 유리병, 뚜껑(철), 밀봉, 냉장	6 개월	364 일*	0.89	323 일	3.5(pH) < 4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-36	샐러리, 대파, 양파로 만든 절임식품	고상, 샐러리, 대파, 양파, 마른홍고추, PET, 냉장	6 개월	360 일*	0.89	320 일	3.5(pH) < 4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
절임식품 14-2-1-37	물미역, 오이, 숙성장으로 만든 절임식품	고상, 물미역, 오이, 숙성장, 간양파, 양조식초, PP, PET, PE, 냉장	5 일	10 일*	0.89	8 일	3.5(pH) < 4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

14-2-2) 당절임

주원료를 꿀, 설탕 등 당류에 절이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다. 수분함량이 10% 이하인 것은 건조당절임이라고 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
당절임 14-2-2-1	통도라지, 물엿으로 만든 당절임	고상, 통도라지, 물엿, 콩가루, 생강, 소금, 유리병, 철, 밀봉, 냉장	3 개월	180 일*	0.85	153 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
당절임 14-2-2-2	절인무말랭이, 고춧가루로 만든 당절임	고상, 절인무말랭이, 쌀조청, 고춧가루, 대파, 마늘, PP, 밀봉, 냉장	30 일	45 일	0.69	31 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
당절임 14-2-2-3 (가속)	도라지, 설탕, 물엿으로 만든 당절임	고상, 도라지, 설탕, 물엿, 용기(유리), 뚜껑(철), 밀봉, 상온	12 개월	18 개월**	0.85	15 개월	3.5(pH(4.6 = 0.96 상온제품 = 0.89
당절임 14-2-2-4 (가속)	생강, 백설탕, 정제소금으로 만든 당절임	고상, 생강, 백설탕, 정제소금, PET, PP, 밀봉, 실온, 살균	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
당절임 14-2-2-5 (가속)	호두, 비정제설탕으 로 만든 당절임	고상, 호두, 비정제설탕, 쌀조청, 버터, PP, PE, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



14-3) 조림류

조림류라 함은 동·식물성원료를 주원료로 하여 식염, 장류, 당류 등을 첨가하고 가열하여 조리거나 볶은 것 또는 이를 조리 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-1	치즈함박, 쇠고기, 치즈로 만든 조림류	고상, 치즈함박, 쇠고기, 양파, 돼지고기, 치즈, 다진마늘, PE, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	21 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-2	버섯, 당근, 소고기로 만든 조림류	고상, 새송이버섯, 당근, 브로콜리, 소스, 소고기, PE, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-3	줄기상추, 들깨가루로 만든 조림류	고상, 줄기상추, 들깨가루, 마늘, 간장, PP, PE, 밀봉, 냉장	3 일	6 일*	0.77	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-4	미역줄기로 만든 조림류	고상, 미역줄기, 양파, 당근, 대파, PP, PE, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-5	감자, 소시지로 만든 조림류	고상, 감자, 양파, 소시지, 당근, PP, PE, 밀봉, 냉장	4 일	7 일	0.77	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-6	미역, 초장베이스로 만든 조림류	고상, 미역, 초장베이스, 양파, 당근, 설탕, PP, PE, 밀봉, 냉장	4 일	8 일*	0.89	7 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-7	깐메추리알, 혼합간장으로 만든 조림류	고상, 깐메추리알, 혼합간장, 양조간장, 파리고추, PP, PE, 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-8	멸치, 물엿, 고추장으로 만든 조림류	고상, 멸치, 물엿, 고추장, PE, 밀봉, 냉장	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-9	소스, 고구마줄기로 만든 조림류	고상, 소스, 고구마줄기, 혼합간장, 들기름, 용기(PP), 실링(PE), 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-10	어묵, 양파, 피망으로 만든 조림류	고상, 어묵, 양파, 피망, 간장, 현미유, 용기(PP), 실링(PE), 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.89	7 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-11	시래기, 소스로 만든 조림류	고상, 시래기, 소스, 대파, 간장, 용기(PP), 실링(PE), 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.89	8 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-12	이집트콩, 정제소금, 강황가루로 만든 조림류	고상, 이집트콩, 정제소금, 강황가루, 물엿, PP, PE, 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-13	오징어, 고추장으로 만든 조림류	고상, 오징어, 천일염, 고추장, 물엿, PE, 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.89	12 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-14	어묵, 마늘, 간장으로 만든 조림류	고상, 어묵, 식용유, 다진마늘, 간장, 물엿, PP, PE, 밀봉, 냉장	4 일	8 일*	0.89	7 일	3.5(pH) < 4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-15	건가지, 간장, 참기름으로 만든 조림류	고상, 건가지, 간장, 참기름, 다진마늘, 액젓, PE, 밀봉, 냉장	10 일	15 일	0.93	13 일	pH: 3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-16	계란, 진간장으로 만든 조림류	고상, 계란, 양파, 대파, 고추, 진간장, 용기(PP), 실링(PE), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH: 4.6 이상 = 0.92 Aw: 0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-17	들깨잎, 간장, 멸치로 만든 조림류	고상, 들깨잎, 간장, 멸치, 양파, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH: 4.6 이상 = 0.92 Aw: 0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-18	파리고추, 문어, 간장으로 만든 조림류	고상, 파리고추, 문어, 양파, 간장, 데리야끼소스, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH: 4.6 이상 = 0.92 Aw: 0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-19	도라지, 고추장, 고춧가루로 만든 조림류	고상, 도라지, 고추장, 고춧가루, 다진마늘, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH: 4.6 이상 = 0.92 Aw: 0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-20	꽃게, 물엿, 고추장으로 만든 조림류	고상, 꽃게, 물엿, 간장, 고추장, 고춧가루, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH: 4.6 이상 = 0.92 Aw: 0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-21	떡류, 춘장, 어묵으로 만든 조림류	고상, 떡류, 춘장, 설탕, 어묵, 양배추, PP, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-22	가지, 돼지고기다짐 육, 소스로 만든 조림류	고상, 가지, 돼지고기다짐육, 양파, 피망, 소스, PET, PP, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-23	해파리, 겨자소스로 만든 조림류	고상, 해파리, 오이, 맛살, 겨자소스, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.89	8 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-24	알배추, 소고기, 간장으로 만든 조림류	고상, 알배추, 소고기, 간장, 양파, PP, 밀봉, 냉장	4 일	5 일	0.89	4 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-25	가지, 간장, 대파로 만든 조림류	고상, 가지, 간장, 대파, 양파, PET, 냉장	3 일	6 일*	0.77	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-26	닭정육, 양조간장, 설탕으로 만든 조림류	고상, 닭정육, 양파, 양배추, 양조간장, PP, 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-27	콩나물, 미나리, 고춧가루로 만든 조림류	고상, 콩나물, 양파, 미나리, 마늘, 고춧가루, PP, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-28	건새우, 고추장, 고춧가루로 만든 조림류	고상, 건새우, 고추장, 고춧가루, 간장, 다진마늘, 용기(PP), 실링(PE), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-29	총각김치, 참기름으로 만든 조림류	고상, 총각김치, 참기름, 들기름, 설탕, PET, 냉장	10 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-30	배추김치, 돼지고기로 만든 조림류	고상, 배추김치, 돼지고기, 무, 들기름, PP, 밀봉, 냉장	4 일	7 일	0.89	6 일	3.5<pH(4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-31	조미아귀포, 버터로 만든 조림류	고상, 조미아귀포, 버터, 콩기름, PET, 냉장	10 일	20 일*	0.89	17 일	3.5<pH(4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-32	명엽채, 물엿으로 만든 조림류	고상, 명엽채, 물엿, 참기름, 통깨, PET, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-33	고사리, 간장, 양파로 만든 조림류	고상, 고사리, 간장, 양파, 마늘, 대파, PET, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-34	어묵, 햄, 간장으로 만든 조림류	고상, 어묵, 햄, 간장, 양파, 당근, PET, 냉장	4 일	6 일	0.77	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-35	소시지, 토마토케첩으 로 만든 조림류	고상, 소시지, 토마토케첩, 애호박, 양파, PET, 냉장	6 일	12 일*	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-36	검정콩, 간장, 설탕으로 만든 조림류	고상, 검정콩, 간장, 설탕, 다진마늘, PET, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-37	김치, 참치로 만든 조림류	고상, 김치, 참치, 양파, 고춧가루, PET, 냉장	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-38	죽순, 우렁이살로 만든 조림류	고상, 죽순, 우렁이살, 오이, 고추장, PP, PET, PE, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-39	양파, 하이라이스 분말로 만든 조림류	고상, 양파, 하이라이스분말, 닭고기, 당근, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-40	고구마줄기, 간장으로 만든 조림류	고상, 고구마줄기, 간장, 양파, 다진마늘, PET, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-41	파리고추, 감자로 만든 조림류	고상, 파리고추, 감자, 양파, 간장, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-42	무, 낙지, 양파로 만든 조림류	고상, 무, 낙지, 양파, 다진마늘, PET, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-43	닭고기, 물엿, 간장으로 만든 조림류	고상, 닭고기, 물엿, 간장, 다진마늘, PET, 냉장	5 일	8 일	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-44	바지락, 마늘, 버터로 만든 조림류	고상, 바지락, 마늘, 버터, 고추, PET, 냉장	3 일	6 일*	0.77	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-45	소고기, 알배추, 양파로 만든 조림류	고상, 소고기, 알배추, 양파, 소스, PET, 냉장	4 일	8 일*	0.89	7 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-46	어묵, 새우, 간장으로 만든 조림류	고상, 어묵, 새우, 간장, 물엿, PET, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-47	떡류, 멸치, 물엿으로 만든 조림류	고상, 떡류 멸치, 물엿, 참기름, PET, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-48	찹쌀, 쌀, 흑미, 밤으로 만든 조림류	고상, 찹쌀, 쌀, 흑미, 연근, 간밤, 검정콩, PP, PET, PE, 냉장	7 일	14 일*	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-49	찹쌀, 흑설탕, 밤, 간장으로 만든 조림류	고상, 찹쌀, 흑설탕, 간밤, 진간장, PP, PET, PE, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-50	소고기, 간장, 설탕으로 만든 조림류	고상, 소고기, 혼합간장, 곤약, 설탕, PP, 밀봉, 냉장, 살균	91 일	182 일*	0.77	140 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-51	깐메추리알, 간장, 설탕으로 만든 조림류	고상, 깐메추리알, 곤약, 혼합간장, 설탕, PP, 밀봉, 냉장, 살균	91 일	182 일*	0.77	140 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-52	청양고추, 잔멸치, 간장으로 만든 조림류	고상, 청양고추, 잔멸치, 간장, 콩기름, PP, PE, 밀봉, 냉장	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-53	골뱅이, 양배추, 식초로 만든 조림류	고상, 골뱅이, 양배추, 오이, 매실청, 식초, 고춧가루, PP, PET, PE, 냉장	4 일	8 일*	0.89	7 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-54	도토리묵, 참나물, 진간장으로 만든 조림류	고상, 도토리묵, 참나물, 깐양파, 진간장, 고춧가루, PP, PET, PE, 냉장	4 일	5 일	0.89	4 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-55	돼지고기, 버섯, 간장으로 만든 조림류	고상, 돼지고기, 느타리버섯, 양파, 대파, 간장, 소스, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-56	표고버섯, 전분, 간장으로 만든 조림류	고상, 표고버섯, 전분, 계란, 간장, 설탕, PET, 냉장	7 일	14 일*	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-57	소사태, 단무지, 김자반, 당근으로 만든 조림류	고상, 소사태, 단무지, 김자반, 당근, 양파, 참기름, PP, PET, PE, 냉장	5 일	10 일*	0.89	8 일	3.5(pH)4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-58	돼지고기, 양배추, 오징어, 춘장으로 만든 조림류	고상, 돼지고기, 양배추, 오징어, 춘장, 전분, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-59	감자, 햄, 브로콜리로 만든 조림류	고상, 감자, 햄, 브로콜리, 간장, 물엿, PET, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-60	두부, 돼지고기, 김치, 간장으로 만든 조림류	고상, 두부, 돼지고기, 김치, 간장, 고춧가루, PET, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-61	오이, 양파, 대파로 만든 조림류	고상, 오이, 양파, 대파, 들기름, PET, 냉장	7 일	14 일*	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-62	애호박, 양파, 염장새우로 만든 조림류	고상, 애호박, 양파, 대파, 염장새우, 들기름, PET, 냉장	4 일	7 일	0.77	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-63	문어, 양파, 고추장, 마늘로 만든 조림류	고상, 문어, 양파, 고추장, 버섯, 미나리, 대파, 마늘, PP, PET, PE, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-64	죽순, 멸치육수, 간장으로 만든 조림류	고상, 삶은 죽순, 멸치육수, 간장, 마늘, PP, PET, PE, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-65	무, 멸치육수, 건새우, 간장으로 만든 조림류	고상, 무, 멸치육수, 진간장, 건새우, 대파, 고추장, PP, PET, PE, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-66	취치포, 마요네즈, 고추장으로 만든 조림류	고상, 취치포, 마요네즈, 고추장, 간장, PP, PET, PE, 냉장	10 일	17 일	0.77	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-67	건호박, 멸치육수, 들기름, 마늘로 만든 조림류	고상, 멸치육수, 건호박 들기름, 마늘, 간장, PP, PET, PE, 냉장	4 일	6 일	0.77	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-68	청양고추, 간장으로 만든 조림류	고상, 청양고추, 간장, 설탕, 기름, PET, 냉장	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-69	김치, 육수, 고춧가루로 만든 조림류	고상, 김치, 육수, 고춧가루, PET, 냉장	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-70	찹쌀, 팥, 간밤으로 만든 조림류	고상, 찹쌀, 팥, 간밤, 참기름, PP, PET, PE, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-71	새우살, 간양파, 버터로 만든 조림류	고상, 새우살, 간양파, 브로콜리, 버터, 식용유, PP, PET, PE, 냉장	10 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-72	무, 멸치육수, 소양지로 만든 조림류	고상, 무, 멸치육수, 소양지, 대파, 간마늘, PP, PET, PE, 냉장	4 일	7 일	0.89	6 일	3.5<pH(4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96 π
조림류 14-3-73	조미오징어채, 고추장, 물엿으로 만든 조림류	고상, 조미오징어채, 고추장, 물엿, 고춧가루, PE, 밀봉, 냉장	180 일	360 일*	0.73	262 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-74	고추장건반찬 소스, 건새우로 만든 조림류	고상, 고추장건반찬소스, 건새우, PE, PP, 밀봉, 냉장, 보존료 사용	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 보존료/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-75	간메추리알, 소세지, 토마토케첩으 로 만든 조림류	고상, 간메추리알, 소세지, 양파, 콩기름, 토마토케첩, 굴농축액, PP, PE, 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-76	연근, 참기름, 간장으로 만든 조림류	고상, 연근, 참기름, 간장, 설탕, PP, PE, 밀봉, 냉장	9 일	18 일*	0.77	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조림류 14-3-77	우엉, 참기름, 간장으로 만든 조림류	고상, 우엉, 참기름, 간장, 설탕, PP, PE, 밀봉, 냉장	15 일	30 일*	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-78	멸치, 참기름, 간마늘, 고추장으로 만든 조림류	고상, 멸치, 참기름, 간마늘, 고추장, 설탕, PP, PE, 밀봉, 냉장	10 일	20 일*	0.81	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-79	떡갈비, 양파, 소스로 만든 조림류	고상, 떡갈비, 양파, 마늘, 소스, PP, PET, PE, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조림류 14-3-80	팥, 찹쌀분말, 설탕으로 만든 조림류	고상, 팥, 찹쌀분말, 기타설탕, 쌀조청, PE, PP, 밀봉, 냉동, 살균	6 개월	360 일*	0.97	349 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

15) 주류

주류라 함은 곡류 등의 전분질원료나 과일 등의 당질원료를 주된 원료로 하여 발효, 증류 등의 방법으로 제조·가공한 발효주류, 증류주류, 기타주류, 주정 등 주세법에서 규정한 주류를 말한다.

15-1) 발효주류

발효주류란 곡류 등의 전분질원료나 과일 등의 당질원료를 주된 원료로 하여 발효시켜 제조한 탁주, 약주, 청주, 맥주, 과일주를 말한다.



15-1-1) 탁주

탁주라 함은 전분질 원료(발아 곡류 제외)와 국(麴), 물을 주된 원료로 하여 발효시킨 술덧을 혼탁하게 제성한 것 또는 그 발효·제성 과정에 탄산가스 등을 첨가한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
탁주 15-1-1-1	쌀, 물, 입국, 생효모로 만든 탁주	액상, 쌀, 물, 입국, 생효모, PET, HDPE, PP, 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.89	160 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-2	쌀, 물, 입국으로 만든 탁주	액상, 쌀, 물, 입국, PET, HDPE, PP, 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.89	160 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-3	쌀, 국, 효모로 만든 탁주	액상, 쌀, 국, 효모, 정제수, PET, 밀봉, 냉장	30 일	52 일	0.89	46 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-4	쌀, 국, 효모로 만든 탁주	액상, 쌀, 국, 효모, 정제수, PET, 밀봉, 냉장	35 일	61 일	0.89	54 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-5	쌀, 효모, 배농축액으로 만든 탁주	액상, 쌀, 물엿, 배농축액, 효모, PET, PP, 밀봉, 냉장	45 일	67 일	0.89	59 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-6	쌀, 누룩, 밀, 유자로 만든 탁주	액상, 쌀, 누룩, 밀, 보리, 유자, 감귤, 유리병, 뚜껑(PP), 밀봉, 냉장	150 일	187 일	0.89	166 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-7	참쌀, 멥쌀, 누룩으로 만든 탁주	액상, 참쌀, 멥쌀, 누룩, 유리병, 밀봉, 냉장	90 일	135 일	0.89	120 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-8	쌀, 딸기, 누룩으로 만든 탁주	액상, 쌀, 딸기, 누룩, 비트, 유리병, 뚜껑(PP), 밀봉, 냉장	150 일	187 일	0.89	166 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
탁주 15-1-1-9	쌀, 누룩으로 만든 탁주	액상, 쌀, 누룩, 유리병, 밀봉, 냉장	60 일	120 일*	0.89	106 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-10	쌀, 누룩으로 만든 탁주	액상, 쌀, 재래, 밀누룩, 물, PET, 밀봉, 냉장	30 일	60 일*	0.89	53 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-11	쌀, 포도당, 국, 효모로 만든 탁주	액상, 쌀, 포도당, 국, 효모, 젖산, PET, 밀봉, 냉장	45 일	90 일*	0.89	80 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-12	쌀, 토마토, 누룩으로 만든 탁주	액상, 쌀, 토마토, 누룩, PET, PP, 밀봉, 냉장	40 일	80 일*	0.89	71 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-13	쌀, 누룩으로 만든 탁주	액상, 쌀, 누룩, PET, PP, 밀봉, 냉장	40 일	80 일*	0.89	71 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-14	쌀, 잣, 효모, 입국으로 만든 탁주	액상, 쌀, 잣, 효모, 입국, PET, PP, 밀봉, 냉장	30 일	60 일*	0.89	53 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-15	쌀입국, 팽화미분말, 누룩으로 만든 탁주	액상, 쌀입국, 팽화미분말, 누룩, 효모, PET, 밀봉, 냉장	10 일	12 일	0.89	10 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-16	쌀, 누룩, 건조효모로 만든 탁주	액상, 쌀, 개량누룩, 건조효모, PET, 밀봉, 냉장	60 일	120 일*	0.89	106 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-17	쌀, 국, 팽화미로 만든 탁주	액상, 쌀, 국, 팽화미, 효모, PET(용기, 뚜껑), PP(라벨), 밀봉, 냉장	20 일	25 일	0.89	22 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-18	쌀, 국, 팽화미, 올리고당으 로 만든 탁주	액상, 쌀, 국, 팽화미, 올리고당, PET(용기, 뚜껑), PP(라벨), 밀봉, 냉장	10 일	12 일	0.89	10 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
탁주 15-1-1-19	쌀, 쌀가루, 중국, 누룩으로 만든 탁주	액상, 쌀, 쌀가루, 밀가루, 중국, 누룩, 효모, PET, 밀봉, 냉장	15 일	18 일	0.89	16 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-20	쌀, 누룩으로 만든 탁주	액상, 쌀, 누룩, 유리병, 밀봉, 냉장	5 개월	300 일*	0.89	267 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
탁주 15-1-1-21	쌀, 국, 효모, 중국으로 만든 탁주	액상, 쌀, 국, 효모, 중국, PET, 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.89	160 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

15-1-2) 약주

약주라 함은 전분질 원료(발아 곡류 제외)와 국(麴), 식물성 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 당분, 과일·채소류, 주정 등을 첨가한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
약주 15-1-2-1	쌀, 국, 효모로 만든 약주	액상, 쌀, 국, 효모, 병(유리), 병마개(실리콘), 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.89	160 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
약주 15-1-2-2	찹쌀, 쌀, 누룩, 조제중국으로 만든 약주	액상, 찹쌀, 쌀, 누룩, 조제중국, 유리, 뚜껑(PP), 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.89	160 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
약주 15-1-2-3	쌀, 토마토, 누룩으로 만든 약주	액상, 쌀, 토마토, 누룩, 유리병, 밀봉, 냉장	3 개월	180 일*	0.89	160 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
약주 15-1-2-4	쌀, 누룩으로 만든 약주	액상, 쌀, 누룩, 유리병, 밀봉, 냉장	3 개월	180 일*	0.89	160 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
약주 15-1-2-5	찰쌀, 멥쌀, 대추, 누룩으로 만든 약주	액상, 찰쌀, 멥쌀, 대추, 누룩, 유리병, 냉장	6 개월	366 일*	0.89	325 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
약주 15-1-2-6	멥쌀, 찰쌀, 누룩, 잣으로 만든 약주	액상, 멥쌀, 찰쌀, 누룩, 잣, 유리병, 알루미늄 뚜껑, 냉장	180 일	360 일*	0.89	320 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
약주 15-1-2-7	찰쌀, 누룩, 삼지구엽초지 상부로 만든 약주	액상, 찰쌀, 누룩, 삼지구엽초지상부 , 감초건조, 유리병, 밀봉, 냉장	6 개월	364 일*	0.89	323 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
약주 15-1-2-8	찰쌀, 쌀, 누룩으로 만든 약주	액상, 찰쌀, 쌀, 누룩, 유리, PP, 밀봉, 냉장	180 일	360 일*	0.89	320 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
약주 15-1-2-9	전분, 기타과당, 오미자로 만든 약주	액상, 전분, 기타과당, 오미자, 감초, 생강, 유리병, 밀봉, 냉장	180 일	360 일*	0.89	320 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

15-1-4) 맥주

맥주라 함은 발아한 맥류, 홉, 전분질 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시켜 제성하거나
여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 녹말이 포함된 재료, 당분, 캐러멜, 탄산가스,
주정 등을 혼합한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
맥주 15-1-4-1	맥아로 만든 맥주	액상, 맥아, 유리병, 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.89	160 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
맥주 15-1-4-2	맥아로 만든 맥주	액상, 맥아, 알루미늄 캔, 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.89	160 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

16) 농산가공식품류

농산가공식품류라 함은 농산물을 주원료로 하여 가공한 전분류, 밀가루류, 팥콩 또는 견과류가공품류, 시리얼류, 찐쌀, 효소식품 등을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여진 것은 제외한다.

16-1) 전분류

전분류라 함은 전분질 원료를 사용하여 마쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

16-1-2) 전분가공품

전분을 가공한 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
전분가공품 16-1-2-1 (가속)	옥수수전분, 난백분, 정제소금으로 만든 전분가공품	분말, 옥수수전분, 난백분, 정제소금, 밀가루, PE, 밀봉, 실은	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
전분가공품 16-1-2-2 (가속)	고구마전분, 메밀가루로 만든 전분가공품	분말, 고구마전분, 메밀가루, PE, 밀봉, 상온	12 개월	18 개월**	0.81	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
전분가공품 16-1-2-3 (가속)	전분가공품, 백설탕으로 만든 전분가공품	고상, 전분가공품, 백설탕, PP, PE, 밀봉, 냉동, 살균	24 개월	36 개월**	0.97	34 개월	냉동제품 = 0.97

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
전분가공품 16-1-2-4 (가속)	감자전분, 변성전분으로 만든 전분가공품	분말, 감자전분, 변성전분, PE, 밀봉, 실온	2 년	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

16-2) 밀가루류

밀가루류라 함은 밀을 선별, 가수, 분쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말 또는 이에 영양강화의 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

16-2-1) 밀가루

밀을 선별, 가수, 분쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말로 전립밀가루, 혼합밀가루, 세몰리나 등의 밀가루를 포함한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
밀가루 16-2-1-1 (가속)	밀가루	분말, 밀, PE, 밀봉, 상온	1 년	18 개월**	0.81	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
밀가루 16-2-1-2 (가속)	밀가루	분말, 밀, PE, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



16-2-2) 영양강화 밀가루

밀가루에 영양강화의 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 가한 밀가루를 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영양강화 밀가루 16-2-2-1 (가속)	밀가루, 볶음밀기울, 활성밀글루텐으로 만든 영양강화 밀가루	분말, 밀가루, 볶음밀기울, 활성밀글루텐, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

16-3) 땅콩 또는 견과류가공품류

땅콩 또는 견과류가공품류라 함은 땅콩 또는 견과류를 단순가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 땅콩버터, 땅콩 또는 견과류가공품을 말한다.

16-3-2) 땅콩 또는 견과류가공품

땅콩 또는 견과류를 단순가공하거나 이를 주원료로 하여 설탕, 식용유지 등의 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
땅콩 또는 견과류가공품 16-3-2-1	아몬드로 이루어진 땅콩 또는 견과류가공품	고상, 아몬드, PET, 밀봉, 실온	120 일	240 일*	0.91	218 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
땅콩 또는 견과류가공품 16-3-2-2	호두로 이루어진 땅콩 또는 견과류가공품	고상, 호두, PET, 밀봉, 실온	120 일	240 일*	0.91	218 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
땅콩 또는 견과류가공품 16-3-2-3 (가속)	군옥수수 아몬드, 복합조미식품으로 만든 땅콩 또는 견과류가공품	고상, 군옥수수아몬드, 복합조미식품, 설탕, 소금, 합성수지(PE, PP), 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
땅콩 또는 견과류가공품 16-3-2-4	볶음땅콩, 정제소금으로 만든 땅콩 또는 견과류가공품	고상, 볶음땅콩, 정제소금, 유리병, 철캡, 밀봉, 냉장	3 개월	182 일*	0.85	154 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
땅콩 또는 견과류가공품 16-3-2-5 (가속)	아몬드, 에리스톨스테 비아로 만든 땅콩 또는 견과류가공품	고상, 아몬드, 에리스톨스테비 아, 무염버터, 핑크솔트, PE, 밀봉, 상온	12 개월	18 개월**	0.81	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

16-4) 시리얼류

시리얼류라 함은 옥수수, 밀, 쌀 등의 곡류를 주원료로 하여 비타민류 및 무기질류 등 영양성분을 강화, 가공한 것으로 필요에 따라 채소, 과일, 견과류 등을 넣어 제조·가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
시리얼류 16-4-1 (가속)	쌀가루, 설탕, 보리분, 농축액으로 만든 시리얼류	고상, 쌀가루, 설탕, 보리분, 농축액, 분말, PE, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
시리얼류 16-4-2 (가속)	옥수수, 설탕, 정제소금으로 만든 시리얼류	고상, 옥수수, 설탕, 맥아엑기스, 정제소금, PE, 밀봉, 상온	12 개월	18 개월**	0.81	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



16-6) 효소식품

효소식품이라 함은 식물성 원료에 식용미생물을 배양시켜 효소를 다량 함유하게 하거나 식품에서 효소함유부분을 추출한 것 또는 이를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
효소식품 16-6-1 (가속)	미숫가루, 콩곡물발효물, 발효효소로 만든 효소식품	분말, 미숫가루, 콩곡물발효물, 곡물발효효소, 귀리분말, PE, 밀봉, 상온	365 일	547 일**	0.81	443 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
효소식품 16-6-2 (가속)	현미호분, 꽃송이버섯 추출액으로 만든 효소식품	고상, 현미호분, 꽃송이버섯 추출액, 꽃송이버섯분말, 차전자피분말, LLDPE, 밀봉, 실온	2 년	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
효소식품 16-6-3 (가속)	이소말트, 약콩분말로 만든 효소식품	분말, 이소말트, 약콩분말, 멀티바이오자임, 농축유청단백분말, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

16-7) 기타 농산가공품류

기타 농산가공품이라 함은 과일, 채소, 곡류, 두류, 서류, 버섯 등 농산물을 가공한 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여진 것은 제외한다.

16-7-1) 과·채가공품

과일류, 채소류 또는 버섯류를 주원료로 하여 제조·가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과·채 가공품 16-7-1-1	양파로 만든 과·채가공품	고상, 양파, PE, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과·채 가공품 16-7-1-2	양파로 만든 과·채가공품	고상, 양파, PE, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-3	양배추로 만든 과·채가공품	고상, 양배추, PE, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-4	양배추로 만든 과·채가공품	고상, 양배추, PE, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-5	무로 만든 과·채가공품	고상, 무, PE, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-6	무로 만든 과·채가공품	고상, 무, PE, 진공, 냉장	7 일	14 일*	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-7	양파로 만든 과·채가공품	고상, 양파, PE, 진공, 냉장	15 일	30 일*	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-8	파로 만든 과·채가공품	고상, 파, PE, 진공, 냉장	7 일	14 일*	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과·채 가공품 16-7-1-9	당근으로 만든 과·채가공품	고상, 당근, PE, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-10	감자로 만든 과·채가공품	고상, 감자, PE, 진공, 냉장	15 일	26 일	0.77	20 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-11	파로 만든 과·채가공품	고상, 파, PE, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-12	파로 만든 과·채가공품	고상, 파, PE, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-13	감자, 호박, 양파로 만든 과·채가공품	고상, 감자, 호박, 양파, PE, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-14	당근으로 만든 과·채가공품	고상, 당근, PE, 진공, 냉장	15 일	22 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-15	당근으로 만든 과·채가공품	고상, 당근, PE, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과·채 가공품 16-7-1-16	감자, 호박, 당근, 양파로 만든 과·채가공품	고상, 감자, 호박, 당근, 양파, PE, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-17	감자로 만든 과·채가공품	고상, 감자, PE, 진공, 냉장	15 일	22 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-18	감자로 만든 과·채가공품	고상, 감자, PE, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-19	감자, 호박, 당근, 양파로 만든 과·채가공품	고상, 감자, 호박, 당근, 양파, PE, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-20	인삼, 간장, 고춧가루로 만든 과·채가공품	고상, 인삼, 간장, 고춧가루, 마늘, PET, 냉장	7 일	14 일*	0.89	12 일	3.5(pH)4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-21	콩나물, 오이, 미나리로 만든 과·채가공품	고상, 콩나물, 오이, 미나리, 설탕, 마늘, PET, 냉장	7 일	10 일	0.89	8 일	3.5(pH)4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-22	열무, 된장, 설탕으로 만든 과·채가공품	고상, 열무, 된장, 설탕, 참기름, PET, 냉장	7 일	10 일	0.89	8 일	3.5(pH)4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-23	무, 부추, 고춧가루로 만든 과·채가공품	고상, 무, 부추, 고춧가루, 액젓, PET, 냉장	7 일	12 일	0.89	10 일	3.5(pH)4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과·채 가공품 16-7-1-24	무, 양파, 고춧가루로 만든 과·채가공품	고상, 무, 양파, 마늘, 고춧가루, PET, 냉장	7 일	14 일*	0.93	13 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-25	배추, 부추, 고춧가루로 만든 과·채가공품	고상, 배추, 부추, 양파, 고춧가루, 홍고추, PET, 냉장	7 일	12 일	0.89	10 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-26	오이, 부추, 양파, 고춧가루로 만든 과·채가공품	고상, 오이, 부추, 양파, 마늘, 액젓, 고춧가루, PET, 냉장	7 일	14 일*	0.89	12 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-27	단호박, 늪은호박으로 만든 과·채가공품	점조액상, 단호박, 정제수, 늪은호박, PE, 밀봉, 냉장	20 일	40 일*	0.77	30 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-28	양파	고상, 양파, PE, 냉장	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-29	부추	고상, 부추, PP, PE, 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-30	양배추, 양파, 대파, 들깻잎으로 만든 과·채가공품	고상, 양배추, 양파, 대파, 들깻잎, PP, PE, 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과·채 가공품 16-7-1-31	깻잎	고상, 깻잎, PE, 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-32	삶은 고사리	고상, 삶은 고사리, PE, 밀봉, 냉장	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-33	오이	고상, 오이, PE, 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-34	토마토과육, 스테비아로 만든 과·채가공품	고상, 토마토과육, 스테비아, 수크랄로스, PET, 냉장	10 일	12 일	0.89	10 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-35	포도열매, 효소처리스테 비아로 만든 과·채가공품	고상, 포도열매, 효소처리스테비 아, PET, 냉장	7 일	14 일*	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-36	애호박	고상, 애호박, PE, 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-37	양상추	고상, 양상추, PE, 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과·채 가공품 16-7-1-38	파	고상, 파, PE, 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-39	토마토열매, 효소처리스테비아, 수크랄로스 만든 과·채가공품	고상, 토마토열매, 효소처리스테비아, 수크랄로스, PET, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-40	토마토열매, 효소처리스테비아, 수크랄로스 만든 과·채가공품	고상, 토마토열매, 효소처리스테비아, 수크랄로스, PET, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과·채 가공품 16-7-1-41 (가속)	사과로 만든 과·채가공품	고상, 사과, PE, 밀봉, 상온	365 일	547일**	0.81	443일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
과·채 가공품 16-7-1-42 (가속)	딸기로 만든 과·채가공품	고상, 딸기, PE, 밀봉, 상온	1 년	18 개월**	0.85	15 개월	3.5<pH<4.6 = 0.96 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

16-7-2) 곡류가공품

쌀, 밀, 옥수수 등 곡류를 주원료로 하여 제조·가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
곡류 가공품 16-7-2-1	옥수수, 천일염으로 만든 곡류가공품	고상, 옥수수, 천일염, 설탕, PP, 밀봉, 냉장, 멸균	30 일	45 일	1.0	45 일	멸균제품 = 1.0
곡류 가공품 16-7-2-2	쌀로 만든 곡류가공품	고상, 쌀, PE, 밀봉, 실온	6 개월	366 일*	0.91	333 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
곡류 가공품 16-7-2-3 (가속)	현미, 찰현미로 만든 곡류가공품	고상, 현미, 찰현미, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
곡류 가공품 16-7-2-4 (가속)	밀가루, 양파, 양배추, 버섯기등으로 만든 곡류가공품	고상, 밀가루, 양파, 양배추, 버섯기등, 해바라기유, PE, 밀봉, 냉동	1 년	18 개월**	0.97	17 개월	냉동제품 = 0.97
곡류 가공품 16-7-2-5 (가속)	밀기울	고상, 밀기울, PET/VMPET/L LDPE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
곡류 가공품 16-7-2-6 (가속)	맥아	분말, 맥아, PET/VMPET/L LDPE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
곡류 가공품 16-7-2-7 (가속)	멥쌀백미	분말, 유기농 멥쌀백미, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
곡류 가공품 16-7-2-8 (가속)	귀리	분말, 유기농 귀리, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
곡류 가공품 16-7-2-9 (가속)	밀가루, 옥수수전분, 정제소금으로 만든 곡류가공품	분말, 밀가루, 옥수수전분, 정제소금, 베이킹파우더, PE, 밀봉, 실온	2 년	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

16-7-3) 두류가공품

콩, 녹두, 팥 등 두류를 주원료로 하여 제조·가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
두류 가공품 16-7-3-1	국산무농약 대두로 만든 두류가공품	액상, 두유액, 재제소금, 소포제, PET, 밀봉, 냉장	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두류 가공품 16-7-3-2	국산 대두로 만든 두류가공품	액상, 두유액, 재제소금, 소포제, PET, 밀봉, 냉장	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두류 가공품 16-7-3-3	외국산 대두로 만든 두류가공품	액상, 두유액, 재제소금, 소포제, PET, 밀봉, 냉장	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
두류 가공품 16-7-3-4	대두, 두부, 비지로 만든 두류가공품	고상, 정제수, 대두, 두부, 비지, PP, 밀봉, 냉장, 살균	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두류 가공품 16-7-3-5	대두, 염화마그네슘 으로 만든 두류가공품	고상, 대두, 염화마그네슘, 정제소금, PP, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두류 가공품 16-7-3-6	대두, 땅콩, 참깨로 만든 두류가공품	고상, 정제수, 대두, 땅콩, 참깨, 설탕, 나일론, 폴리에틸렌, 밀봉, 냉동, 살균	90 일	180 일*	0.97	174 일	냉동제품 = 0.97
두류 가공품 16-7-3-7	녹두, 정제수로 만든 두류가공품	점조액상, 녹두, 정제수, PE, 밀봉, 냉장	20 일	35 일	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두류 가공품 16-7-3-8	두류가공품, 소스로 만든 두류가공품	고상, 두류가공품, 소스, 설탕, PE, 진공, 냉장	11 일	22 일*	0.85	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두류 가공품 16-7-3-9	대두로 만든 두류가공품	고상, 대두, PP, 밀봉, 냉동	6 개월	360 일*	0.97	349 일	냉동제품 = 0.97
두류 가공품 16-7-3-10 (가속)	검정콩으로 만든 두류가공품	고상, 검정콩, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
두류 가공품 16-7-3-11 (가속)	대두단백, 비건햄으로 만든 두류가공품	고상, 대두단백, 비건햄, 느타리버섯, 튀김가루, PE, 밀봉, 냉동	1 년	18 개월**	0.97	17 개월	냉동제품 = 0.97
두류 가공품 16-7-3-12 (가속)	대두로 만든 두류가공품	고상, 대두, PET, PS, PP, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
두류 가공품 16-7-3-13 (가속)	서리태로 만든 두류가공품	고상, 서리태, PET, PS, PP, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
두류 가공품 16-7-3-14 (가속)	서리태로 만든 두류가공품	분말, 서리태, PE, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

16-7-4) 서류가공품

감자, 고구마, 토란 등 서류를 주원료로 하여 제조·가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
서류 가공품 16-7-4-1	고구마로 만든 서류가공품	고상, 고구마, PP, 밀봉, 냉장, 살균, 산소흡수제	30 일	60 일*	0.81	48 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw) < 0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
서류 가공품 16-7-4-2	고구마로 만든 서류가공품	고상, 고구마, PE, 밀봉, 상온	60 일	120 일*	0.81	97 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
서류 가공품 16-7-4-3	고구마로 만든 서류가공품	고상, 고구마, PE, 밀봉, 상온	90 일	180 일*	0.81	145 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
서류 가공품 16-7-4-4	고구마, 가공치즈로 만든 서류가공품	고상, 고구마, 가공치즈, PE, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	366 일*	0.91	333 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
서류 가공품 16-7-4-4 (가속)	고구마, 가공치즈로 만든 서류가공품	고상, 고구마, 가공치즈, PE, 밀봉, 실온, 살균	6 개월	9 개월**	0.91	8 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
서류 가공품 16-7-4-5	고구마	고상, 고구마, PE, 진공, 냉장	5 일	7 일	0.81	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

16-7-5) 기타 농산가공품

농산물을 주원료로 하여 제조·가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것으로서 다른 유형에 속하지 않는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 농산 가공품 16-7-5-1	호두, 현미튀밥, 올리고당으로 만든 기타 농산가공품	고상, 호두, 현미튀밥, 올리고당, 쌀조청, 벌꿀, OPP 또는 PE, 밀봉, 실온	90 일	157 일	0.91	142 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 농산 가공품 16-7-5-2	귀리, 아몬드슬라이스, 피스타치오 등으로 만든 기타 농산가공품	고상, 귀리, 아몬드슬라이스, 피스타치오 별곡, PE, 밀봉, 실온	90 일	180 일*	0.91	163 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타 농산 가공품 16-7-5-3	유채나물, 나물소스로 만든 기타 농산가공품	고상, 유채나물, 나물소스, 참기름, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	366 일*	0.77	281 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 농산 가공품 16-7-5-4	곤드레, 나물소스로 만든 기타 농산가공품	고상, 곤드레, 나물소스, 고추장, 참기름, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	366 일*	0.77	281 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 농산 가공품 16-7-5-4 (가속)	곤드레, 나물소스로 만든 기타 농산가공품	고상, 곤드레, 나물소스, 고추장, 참기름, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	9 개월	0.77	6 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 농산 가공품 16-7-5-5	취나물, 나물소스로 만든 기타 농산가공품	고상, 취나물, 나물소스, 고추장, 참기름, PE, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	366 일*	0.77	281 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 농산 가공품 16-7-5-6	고추, 찹쌀분말, 고구마전분으로 만든 기타 농산가공품	고상, 고추, 찹쌀분말, 고구마전분, 옥수수기름, PE, 밀봉, 상온, 유통·유처리	6 개월	364 일*	0.81	294 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 농산 가공품 16-7-5-6 (가속)	고추, 찹쌀분말, 고구마전분으 로 만든 기타 농산가공품	고상, 고추, 찹쌀분말, 고구마전분, 옥수수기름, PE, 밀봉, 상온, 유탕·유처리	6 개월	9 개월**	0.81	7 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
기타 농산 가공품 16-7-5-7 (가속)	원당, 녹두가루, 울무분말로 만든 기타 농산가공품	분말, 원당, 녹두가루, 울무분말, 한천분말, PE, 밀봉, 상온	365 일	547 일**	0.85	464 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 상온제품 = 0.89
기타 농산 가공품 16-7-5-8 (가속)	검정깨	고상, 검정깨, PET, PP, 밀봉, 실온	365 일	18 개월	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타 농산 가공품 16-7-5-9	누룽지, 옥수수유, 시즈닝으로 만든 기타 농산가공품	고상, 누룽지, 옥수수유, 시즈닝, PE, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	240 일	300 일	0.91	273 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타 농산 가공품 16-7-5-1 0	누룽지, 옥수수유, 시즈닝으로 만든 기타 농산가공품	고상, 누룽지, 옥수수유, 시즈닝, PE, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	240 일	300 일	0.91	273 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타 농산 가공품 16-7-5-1 0(가속)	누룽지, 옥수수유, 시즈닝으로 만든 기타 농산가공품	고상, 누룽지, 옥수수유, 시즈닝, PE, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	240 일	300 일	0.91	273 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



17) 식육가공품 및 포장육

식육가공품 및 포장육이라 함은 식육 또는 식육가공품을 주원료로 하여 가공한 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품, 식육간편조리세트, 식육함유가공품, 포장육을 말한다.

17-1) 햄류

햄류라 함은 식육 또는 식육가공품을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성, 건조한 것, 훈연, 가열처리한 것이거나 식육의 고깃덩어리에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성, 건조한 것이거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말한다.

17-1-1) 햄

식육을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말한다(뼈나 껍질이 있는 것도 포함한다).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
햄 17-1-1-1	닭가슴살, 천연향신료가 함유된 햄	고상, 닭가슴살, 천연향신료, PE, 진공, 냉장, 살균	35 일	70 일*	0.77	53 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
햄 17-1-1-2	생마늘과 구운 양파 분말이 함유된 닭가슴살	고상, 닭가슴살, 생마늘, 복합허브추출물, 구운양파분말, 분말마늘, 내면(PE), 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
햄 17-1-1-3	닭가슴살과 복합조미식품이 함유된 닭가슴살	고상, 닭가슴살, 복합조미식품, PE, 진공, 냉장, 살균	30 일	52 일	0.77	40 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
햄 17-1-1-4	돼지뒷다리, 제주감귤청 이 함유된 햄	고상, 돼지뒷다리, 제주감귤청, 천일염, 보검선인장가루, 제주조릿대잎, 비닐, PET, OPP, 진공, 냉장	45 일	67 일	0.77	51 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
햄 17-1-1-5	오리고기로 만든 햄	고상, 오리고기, LLDPE, 진공, 냉장	39 일	78 일*	0.77	60 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
햄 17-1-1-6	돼지등심으 로 만든 햄	고상, 돼지등심, 천일염, 설탕, 후추, NY, PE, 진공, 냉장, 살균	10 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
햄 17-1-1-7	닭가슴살로 만든 햄	고상, 닭가슴살, 천일염, 후추가루, PE, 진공, 냉장, 살균	50 일	75 일	0.77	57 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
햄 17-1-1-8	돼지고기, 소스로 만든 햄	고상, 돼지고기, 바비큐소스, 믹스, 양념, PE, 진공, 냉장	30 일	60 일*	0.81	48 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8<Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
햄 17-1-1-9	닭가슴살, 천일염, 매실발효액 으로 만든 햄	고상, 닭가슴살, 천일염, 매실발효액, 후추가루, PE, 진공, 냉동	270 일	540 일*	0.97	523 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



17-1-2) 생햄

식육의 부위를 염지한 것이나 이에 식품첨가물을 가하여 저온에서 훈연 또는 숙성·건조한 것을 말한다(뼈나 껍질이 있는 것도 포함한다).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
생햄 17-1-2-1	돼지고기로 만든 생햄	고상, 돼지고기, 천일염, 코리앤더, 건조오레가노, 아질산나트륨, PE, 진공, 냉장, 보존료 사용	60 일	90 일	0.77	69 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 보존료/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생햄 17-1-2-2	돼지고기로 만든 생햄	고상, 돼지고기, 천일염, 훈제파프리카분말, 아질산나트륨, PE, 진공, 냉장, 보존료 사용	60 일	90 일	0.77	69 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 보존료/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생햄 17-1-2-3	소고기로 만든 생햄	고상, 소고기, 천일염, 후추가루, 주니퍼베리, 건조오레가노, 아질산나트륨, PE, 진공, 냉장, 보존료 사용	60 일	90 일	0.77	69 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 보존료/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생햄 17-1-2-4	돼지고기로 만든 생햄	고상, 돼지고기, 정제소금, PE, 밀봉, 냉장	122 일	183 일	0.77	140 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



17-1-3) 프레스햄

식육의 고깃덩어리를 염지한 것이나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것으로 육함량 75% 이상, 전분 8% 이하의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
프레스햄 17-1-3-1	돼지고기, 그릴시즈닝이 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 그릴시즈닝, 복합허브분말, 스모크향분말, PE, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-2	돼지고기, 돈지방이 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 돈지방, 페파스파이스로얄, NY, PE, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-3	돼지고기, 닭고기가 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 닭고기, 숯불갈비양념, PE, 진공, 냉장, 살균	50 일	100 일*	0.77	77 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-4	돼지고기가 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 전분, 정제소금, 햄베이스분말, PE, 진공, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-5	돼지고기가 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 정제소금, 마일드시즈닝, 콜라겐케이싱, PE, 진공, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
프레스햄 17-1-3-6	돼지고기가 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 밀전분, 난백분, 효모식품, 마늘, 양파, 천연향신료, PE, 진공, 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.77	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-7	돼지고기, 닭고기가 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 닭고기, 전분, 피자맛시즈닝, 비프후랑코시즈닝, PE, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-8	돼지고기, 두류가공품, 백후추분말이 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 두류가공품, 정제소금, 백후추분말, PE, 진공, 냉장, 살균	35 일	61 일	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-9	돼지고기, 감자전분이 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 감자전분, 양파분말, 건마늘분말, PE, 진공, 냉장, 살균	30 일	52 일	0.77	40 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

17-2) 소시지류

소시지류라 함은 식육이나 식육가공품을 그대로 또는 염지하여 분쇄 세절한 것에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 훈연 또는 가열 처리한 것이거나, 저온에서 발효시켜 숙성 또는 건조 처리한 것이거나, 또는 케이싱에 충전하여 냉장·냉동한 것을 말한다.(육함량 70% 이상, 전분 10% 이하의 것).

17-2-1) 소시지

식육(육함량 중 10% 미만의 알류를 혼합한 것도 포함)에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성·건조시킨 것, 훈연 또는 가열처리한 것 또는 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
소시지 17-2-1-1	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 대두단백, 콜라겐케이싱, 나일론피이, 밀봉, PE, 냉장, 살균	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-2	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 유청분말, 분리대두단백, 비닐류(PE), 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-3	닭고기로 만든 소시지	고상, 닭고기, 카놀라유, PE, 진공, 냉장, 살균	50 일	100 일*	0.77	77 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-4	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 바비큐시즈닝, 콜라겐케이싱, PE, 밀봉, 냉장, 살균	35 일	70 일*	0.77	53 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-5	돈육으로 만든 소시지	고상, 돈육, 돈장, 소금, 유니농원당, 효모추출물, 이탈리안허브시 즈닝, NY, PE, 진공, 냉장, 살균	14 일	21 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
소시지 17-2-1-6	돼지고기, 자연치즈로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 자연치즈, 소맥전분, 치즈향오일, 콜라겐, PE, 진공, 냉장, 살균	13 일	19 일	0.77	14 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-7	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 소맥전분, 설탕, 콜라겐케이싱, 비엔나골드, PE, 진공, 냉장, 살균	13 일	26 일*	0.77	20 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-8	돼지고기, 숯불갈비맛액 기스로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 숯불갈비맛액기 스, 후랑크시즈닝, 정백당, 소맥전분, 콜라겐, PE, 진공, 냉장, 살균	13 일	19 일	0.77	14 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-9	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 정제염, 아우프슈니트컴 플리트, 피킬링숯트, 진공포장지, 진공, 냉장, 살균	15 일	22 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-10	돼지고기, 백후추분말로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 마늘분말, 양파분말, 백후추분말, 콜라겐케이싱, PE, 진공, 냉장	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-11	돼지고기, 할라피뇨로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 할라피뇨, 콜라겐케이싱, PE, 진공, 냉장	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
소시지 17-2-1-12	돼지고기, 청양고추로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 청양고추, 콜라겐케이싱, PE, 진공, 냉장	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-13	돼지고기, 자연치즈, 스위트콘으로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 자연치즈, 스위트콘, 콜라겐케이싱, PE, 진공, 냉장	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-14	돼지고기, 로즈마리, 파슬리로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 파슬리, 바질, 로즈마리, 콜라겐케이싱, PE, 진공, 냉장	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-15	돼지고기, 닭고기, 양념소스로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 닭고기, 양념소스, 돈지방, 폴리염화비닐리 덴수지, 실온, 멸균	90 일	180 일*	1.0	180 일	멸균제품 = 1.0
소시지 17-2-1-16	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 식용콜라겐케이 싱, 콜라겐, PE, 진공, 냉장, 살균	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-17	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 감자전분, 건마늘분말, 백후추분말, PE, 진공, 냉장, 살균	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
소시지 17-2-1-18	돼지고기, 돼지지방, 건조바질로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 돼지지방, 식육케이싱, 건조바질, 건마늘분말, PE, 진공, 냉장, 살균	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-19	닭가슴살, 닭껍질, 감자전분으로 만든 소시지	고상, 닭가슴살, 닭껍질, 감자전분, 콜라겐케이싱, PP, 진공, 냉장, 살균	25 일	50 일*	0.77	38 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-20	닭고기, 전분가공품으 로 만든 소시지	고상, 닭고기, 전분가공품, 복합조미식품, PE, 진공, 냉동	12 개월	730 일*	0.97	708 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

17-2-2) 발효소시지

식육에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 저온에서 훈연 또는 훈연하지 않고 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
발효 소시지 17-2-2-1	돼지고기, 정제소금으로 만든 발효소시지	고상, 돼지고기, 정제소금, 기타가공품, 코치닐추출색소, PE, 진공, 냉장	183 일	274 일	0.77	210 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효 소시지 17-2-2-2	돼지고기, 쇠고기, 겨자분말로 만든 발효소시지	고상, 돼지고기, 쇠고기, 정제소금, 겨자분말, 아질산나트륨, PE, PP, 밀봉, 냉동	183 일	366 일*	0.97	355 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

17-2-3) 혼합소시지

식육(전체 육함량 중 20% 미만의 어육 또는 알류를 혼합한 것도 포함)에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성·건조시킨 것, 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
혼합 소시지 17-2-3-1	우육, 돈육, 돈장으로 만든 혼합소시지	고상, 우육, 돈육, 돈장, 양파, PE, 진공, 냉동, 살균	183 일	366 일*	0.97	355 일	냉동제품 = 0.97
혼합 소시지 17-2-3-2	돈육, 우육, 천연돈장으로 만든 혼합소시지	고상, 돈육, 우육, 천연돈장, 정제염, 양파, PE, 진공, 냉동	6 개월	360 일*	0.97	349 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

17-3) 베이컨류

베이컨류라 함은 돼지의 복부육(삼겹살) 또는 특정부위육(등심육, 어깨부위육)을 정형한 것을 염지한 후 그대로 또는 식품 또는 식품첨가물을 가하여 훈연하거나 가열처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
베이컨류 17-3-1	돼지고기로 만든 베이컨	고상, 돼지고기, PE, 진공, 냉장	25 일	37 일	0.77	28 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
베이컨류 17-3-2	돼지고기로 만든 베이컨	고상, 돼지고기, 마늘, 두류가공품, PE, 진공, 냉장, 살균	25 일	43 일	0.77	33 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
베이컨류 17-3-3	삼겹살로 만든 베이컨	고상, 삼겹살, 정제염, 피클링솔트, 루스티칼, 진공포장지, 진공, 냉장, 살균	15 일	22 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
베이컨류 17-3-4	돈육으로 만든 베이컨	고상, 소금, 유기농원당, 후추, 훈연재, 자몽종자추출물, NY, PE, 진공포장지, 진공, 냉장	14 일	21 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
베이컨류 17-3-5	돼지고기로 만든 베이컨	돼지고기, 두류가공품, 정제소금, 비타민C, PE, 진공, 냉장	25 일	37 일	0.77	28 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
베이컨류 17-3-6	돼지삼겹살로 만든 베이컨	고상, 돼지삼겹살, 혼합제제, 두류가공품, PE, 진공, 냉동, 살균	12 개월	728 일*	0.97	706 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

17-4) 건조저장육류

건조저장육류라 함은 식육을 그대로 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 건조하거나 열처리하여 건조한 것을 말한다(육함량 85% 이상의 것).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
건조저장 육류 17-4-1 (가속)	한우고기로 만든 건조저장육류	고상, 한우고기, PE, 밀봉, 상온, 보존료, 살균	12 개월	18 개월**	0.81	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
건조저장 육류 17-4-2	유기농 우육, 유기농 설탕으로 만든 건조저장육류	고상, 유기농 우육, 유기농 설탕, 유기농 간장, 마늘, PE, 진공, 실온	5 개월	300 일*	0.91	273 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
건조저장 육류 17-4-3 (가속)	쇠고기, 시즈닝으로 만든 건조저장육류	고상, 쇠고기, 시즈닝, 소브산칼륨, PE, 진공, 살균	365 일	456일	0.91	414일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
건조저장 육류 17-4-4	돼지뒷다리, 백설탕, 정제소금으로 만든 건조저장육류	고상, 돼지뒷다리, 백설탕, 정제소금, 복합조미식품, PE, 밀봉, 실온	6 개월	320 일	0.91	291 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
건조저장 육류 17-4-4 (가속)	돼지뒷다리, 백설탕, 정제소금으로 만든 건조저장육류	고상, 돼지뒷다리, 백설탕, 정제소금, 복합조미식품, PE, 밀봉, 실온	6 개월	9 개월**	0.91	8 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
건조저장 육류 17-4-5	돼지뒷다리, 소고기, 백설탕, 정제소금으로 만든 건조저장육류	고상, 돼지뒷다리, 소고기, 백설탕, 정제소금, 복합조미식품, PE, 밀봉, 실온	6 개월	320 일	0.91	291 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
건조저장 육류 17-4-5 (가속)	돼지뒷다리, 소고기, 백설탕, 정제소금으로 만든 건조저장육류	고상, 돼지뒷다리, 소고기, 백설탕, 정제소금, 복합조미식품, PE, 밀봉, 실온	6 개월	9 개월**	0.91	8 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

17-5) 양념육류

양념육류라 함은 식육 또는 식육가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 양념하거나 이를 가열 등 가공한 것을 말한다.



17-5-1) 양념육

식육이나 식육가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 양념한 것이거나 식육을 그대로 또는 양념하여 가열처리한 것으로 편육, 수육 등을 포함한다(육함량 60% 이상).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
양념육 17-5-1-1	돼지고기로 만든 양념육	고상, 돼지고기, 소스, 혼합간장, PP, 밀봉, 냉장	10 일	20 일*	0.69	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-2	쇠고기로 만든 양념육	고상, 쇠고기, 소스, 물엿, 설탕, PP, 밀봉, 냉장	10 일	17 일	0.69	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-3	돼지고기로 만든 양념육	고상, 돼지고기, 소스, 물엿, 설탕, PP, 밀봉, 냉장	10 일	15 일	0.69	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-4	소고기로 만든 양념육	고상, 소고기, 양념, PE, 밀봉, 냉장	4 일	7 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
양념육 17-5-1-5	소고기, 시즈닝으로 만든 양념육	고상, 소고기, 시즈닝, PE, 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-6	돼지막창, 고추장 양념으로 만든 양념육	고상, 돼지막창, 고추장양념, 혼합제제, PE, 밀봉, 냉장, 살균	45 일	90 일*	0.77	69 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-7	무뼈닭발, 고추장 양념으로 만든 양념육	고상, 무뼈닭발, 고추장양념, 납작당면, PE, 밀봉, 냉장, 살균	45 일	90 일*	0.77	69 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-8	소고기, 양념으로 만든 양념육	고상, 소고기, 양념, PE, 진공, 냉장	9 일	13 일	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-9	닭고기, 복합조미식 품으로 만든 양념육	고상, 닭고기, 복합조미식품, 내포장(PE), 밀봉, 냉장	10 일	17 일	0.69	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-10	돼지고기, 고추장으로 만든 양념육	고상, 돼지고기, 물엿, 고추장, 양파, 혼합간장, PP(트레이), PE(필름), 진공, 냉장, 살균	35 일	70 일*	0.77	53 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
양념육 17-5-1-11	닭고기, 복합조미식품으로 만든 양념육	고상, 닭고기, 복합조미식품, PE(내면), 진공, 냉장	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-12	닭고기, 소스로 만든 양념육	고상, 닭고기, 소스, PE(내면), 진공, 냉장	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-13	닭다리살, 소스, 간장, 고춧가루로 만든 양념육	고상, 닭다리살, 소스, 간장, 고춧가루, 간마늘, PE(내면), 진공, 냉장	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-14	정육, 복합조미식품으로 만든 양념육	고상, 정육, 복합조미식품, PE, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-15	닭고기, 복합조미식품으로 만든 양념육	고상, 닭고기, 복합조미식품, PE, 진공, 냉장	10 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-16	닭고기로 만든 양념육	고상, 닭고기, PE, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.81	64 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-17	돼지앞다리살, 소스로 만든 양념육	고상, 돼지앞다리살, 소스, PP(용기, 필름), 밀봉, 냉장	15 일	26 일	0.69	17 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
양념육 17-5-1-18	돼지삼겹살, 복합조미식품으로 만든 양념육	고상, 돼지삼겹살, 복합조미식품, PE, 진공, 냉장	50 일	100 일*	0.77	77 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-19	돼지머리, 돼지껍데기, 설탕으로 만든 양념육	고상, 돼지머리, 돼지껍데기, 설탕, 마늘, 생강, 대파, PE, 진공, 냉장, 살균	60 일	120 일*	0.81	97 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념육 17-5-1-20	닭고기, 소스, 가공유크림으로 만든 양념육	고상, 닭고기, 소스, 가공유크림, PP, 밀봉, 냉장	30 일	45 일	0.81	36 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

17-5-2) 분쇄가공육제품

식육(내장은 제외한다)을 세절 또는 분쇄하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 냉장, 냉동한 것이거나 이를 혼연 또는 열처리한 것으로서 햄버거패티·미트볼·돈가스 등을 말한다(육함량 50% 이상의 것).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
분쇄가공육 제품 17-5-2-1	돼지고기, 소스로 만든 분쇄가공육 제품	고상, 돼지고기, 소스, 양파, 당근, PE, 밀봉, 냉장, 살균	45 일	90 일*	0.81	72 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
분쇄가공육 제품 17-5-2-2	닭가슴살, 생빵가루로 만든 분쇄가공육 제품	고상, 닭가슴살, 생빵가루, 양념, 베타믹스, PP, 밀봉, 냉장	10 일	20 일*	0.69	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
분쇄가공육 제품 17-5-2-3	닭고기, 빵가루로 만든 분쇄가공육 제품	고상, 닭고기, 빵가루, 배타믹스파우더, PP(용기), PE(포장재질), 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
분쇄가공육 제품 17-5-2-4 (가속)	닭고기, 밀가루, 식용유로 만든 분쇄가공육 제품	고상, 닭고기, 정제수, 밀가루, 혼합식용유, 청양고추, PE, 밀봉, 냉동, 유탕·유처리	12 개월	18 개월**	0.97	17 개월	냉동제품 = 0.97
분쇄가공육 제품 17-5-2-5	돼지고기, 즉석조리식품, 치즈, 양파로 만든 분쇄가공육 제품	고상, 돼지고기, 즉석조리식품, 치즈, 양파, 기타가공품, PE, 진공, 냉장, 살균	45 일	90 일*	0.77	69 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
분쇄가공육 제품 17-5-2-6	한우, 감자, 양파로 만든 분쇄가공육 제품	고상, 한우, 감자, 양파, 올리브당, 간장, PP, 밀봉, 냉장, 살균	7 일	14 일*	0.81	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
분쇄가공육 제품 17-5-2-7	돼지고기, 기타가공품, 밀가루로 만든 분쇄가공육 제품	고상, 돼지고기, 기타가공품, 밀가루, 밀, 쇼트닝, PE, 밀봉, 냉동, 유탕·유처리	9 개월	544 일*	0.97	527 일	냉동제품 = 0.97
분쇄가공육 제품 17-5-2-8	닭안심, 텐더용배터믹스로 만든 분쇄가공육 제품	고상, 닭안심, 텐더용배터믹스, 밀가루, 정제소금, PE, 밀봉, 냉동, 유처리	9 개월	546 일*	0.97	529 일	냉동제품 = 0.97

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
분쇄가공육 제품 17-5-2-8 (가속)	닭안심, 텐더용배터믹스로 만든 분쇄가공육 제품	고상, 닭안심, 텐더용배터믹스, 밀가루, 정제소금, PE, 밀봉, 냉동, 유통처리	9 개월	13 개월**	0.97	12 개월	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

17-5-3) 갈비가공품

식육의 갈비부위(뼈가 붙어 있는 것에 한한다)를 정형하여 식품 또는 식품첨가물을 가하거나 가열 등의 가공처리를 한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
갈비 가공품 17-5-3-1	돼지고기, 소스로 만든 갈비가공품	고상, 돼지고기, 바비큐용소스, PE, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
갈비 가공품 17-5-3-2 (가속)	소갈비, 간장, 양파퓨레, 고춧가루로 만든 갈비가공품	고상, 소갈비, 간장, 양파퓨레, 백설탕, 고춧가루, 마늘, PP, 밀봉, 냉동	12 개월	18 개월	0.97	17 개월	냉동제품 = 0.97
갈비 가공품 17-5-3-3	소고기, 양념, 복합조미식품으로 만든 갈비가공품	고상, 소고기, 양념, 복합조미식품, PE, 밀봉, 냉동	6 개월	362 일*	0.97	351 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



17-6) 식육추출가공품

식육추출가공품이라 함은 식육을 주원료로 하여 물로 추출한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
식육추출가공품 17-6-1	닭발, 백설탕, 물엿으로 만든 식육추출가공품	고상, 닭발, 백설탕, 물엿, 간마늘, 고춧가루, PET, LLDPE, 밀봉, 냉동	4 개월	244 일*	0.97	236 일	냉동제품 = 0.97
식육추출가공품 17-6-2	사골육수로 만든 식육추출가공품	액상, 정제수, 사골육수, PE, 밀봉, 냉장, 살균	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육추출가공품 17-6-3 (가속)	대파, 쇠고기, 토란줄기로 만든 식육추출가공품	고상, 대파, 쇠고기, 토란줄기, PP, 밀봉, 실온, 멸균	365 일	547 일**	1.0	547 일	멸균제품 = 1.0
식육추출가공품 17-6-4 (가속)	갈비가공품, 육수, 소스로 만든 식육추출가공품	고상, 갈비가공품, 육수, 소스, PP, 밀봉, 냉동	12 개월	18 개월**	0.97	17 개월	냉동제품 = 0.97
식육추출가공품 17-6-5	돼지등뼈, 감자, 우거지로 만든 식육추출가공품	고상, 돼지등뼈, 감자, 우거지, 고사리, 복합조미식품, PP, 밀봉, 냉장, 살균	4 개월	244 일*	0.81	197 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

17-7) 식육간편조리세트

제조업자 자신이 직접 절단한 식육 또는 직접 제조한 식육가공품을 주재료로 하고, 이에 가공식품이나 조리되지 않은 손질된 농·축·수산물 등 다른 식품을 부재료로 구성하여, 제공되는 조리법에 따라 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 제조한 것으로 구성 재료 중 육함량이 60% 이상(분쇄육인 경우 50% 이상)인 제품을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
식육 간편 조리세트 17-7-1	한우, 파프리카, 토마토케첩, 양파, 피망으로 만든 식육간편조리 세트	고상, 한우, 파프리카, 토마토케첩, 양파, 피망, 마늘, 맛간장, PE, 진공, 냉동	6 개월	362 일*	0.97	351 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

17-8) 식육함유가공품

식육함유가공품이라 함은 식육을 주원료로 하여 제조·가공한 것으로 식품유형 17-1~17-7에 해당되지 않는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
식육함유 가공품 17-8-1	쇠고기, 소스, 돼지고기로 만든 식육함유가공품	고상, 쇠고기, 소스, 돼지고기, 방울토마토, PP, PE, 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 항상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-2	돼지고기, 고추장으로 만든 식육함유가공품	고상, 돼지고기, 양파, 고추장, 고춧가루, PP, PE, 밀봉, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 항상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
식육함유 가공품 17-8-3	돼지고기, 혼합간장으로 만든 식육함유가공품	고상, 돼지고기, 감자, 무, 혼합간장, PP, 냉장	4 일	7 일	0.77	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-4	김치, 돼지고기로 만든 식육함유가공품	고상, 김치, 돼지고기, 양파, 고춧가루, 고추장, PP, PE, 밀봉, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-5	돼지고기, 양조간장으로 만든 식육함유가공품	고상, 돼지고기, 대파, 미림, 양조간장, 설탕, PP, PE, 밀봉, 냉장	3 일	6 일*	0.77	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-6	돼지고기, 빵가루로 만든 식육함유가공품	고상, 돼지고기, 대두유, 빵가루, 우유, 치킨파우더, PP, PE, 밀봉, 냉장, 유탄	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-7	소고기, 표고버섯, 양조간장으로 만든 식육함유가공품	고상, 표고버섯, 팽이버섯, 양조간장, 양파, PP, PE, 밀봉, 냉장	6 일	12 일*	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-8	돈민찌, 우민찌, 빵가루로 만든 식육함유가공품	고상, 돈민찌, 우민찌, 양파, 빵가루, 당근, 부침가루, PP, PE, 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-9	돼지고기, 스테이크소스로 만든 식육함유가공품	고상, 돼지고기, 양파, 스테이크소스, 굴소스, PP, PE, 밀봉, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
식육함유 가공품 17-8-10	닭고기, 계란, 빵가루로 만든 식육함유가공품	고상, 닭고기, 대두유, 계란, 빵가루, 부침가루, PP, PE, 밀봉, 냉장, 유탄	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-11	돼지고기, 토마토소스, 양파로 만든 식육함유가공품	고상, 돼지고기, 토마토소스, 양파, 설탕, 빵가루, PP, 밀봉, 냉장, 살균	50 일	100 일*	0.77	77 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-12	돼지고기, 소스, 야채로 이루어진 식육함유가공품	고상, 돼지고기, 소스, 양파, 버섯, 용기(PET), 실링(PE), 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.89	7 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-13	닭, 감자, 양파, 고추장으로 이루어진 식육함유가공품	고상, 닭, 감자, 양파, 청주, 고추장, 올리고당, 용기(PET), 실링(PE), 밀봉, 냉장	4 일	6 일	0.89	5 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-14	오돌뼈, 고춧가루, 마늘로 만든 식육함유가공품	고상, 오돌뼈, 마늘, 생강, 고춧가루, PET, PP, 냉장	7 일	14 일*	0.89	12 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-15	닭고기, 슬라이스아몬드, 고추장, 설탕으로 만든 식육함유가공품	고상, 닭고기, 슬라이스아몬드, 땅콩, 호두, 물엿, 설탕, 고추장, PET, PP, 냉장	5 일	10 일*	0.89	8 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-16	소고기, 양파, 소스로 만든 식육함유가공품	고상, 소고기, 양파, 소스, 소금, PP, PE, 밀봉, 냉장	6 일	12 일*	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
식육함유 가공품 17-8-17	소시지, 떡으로 만든 식육함유가공품	고상, 소시지, 떡, PE, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
식육함유 가공품 17-8-18	돼지고기, 연육, 감자전분으로 만든 식육함유가공품	고상, 돼지고기, 연육, 감자전분, 당근, 양파, PVDC, PE, 밀봉, 실온, 멸균	90 일	180 일*	1.0	180 일	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

17-9) 포장육

판매를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장 또는 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등 첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 아니한 것을 말한다(육함량 100%).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
포장육 17-9-1	닭고기	고상, 닭고기, 내포장(PE), 밀봉, 냉장	10 일	17 일	0.69	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
포장육 17-9-2	돼지고기	고상, 돼지고기, PE, 밀봉, 산소포장, 냉장	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
포장육 17-9-3	소등심	고상, 소등심, 이오너머수지(필름), PP(용기), 진공, 냉장	20 일	30 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
포장육 17-9-4	우둔	고상, 우둔, 이오너머수지(필름), PP(용기), 진공, 냉장	20 일	30 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

18) 알가공품류

18-1) 알가공품

알가공품이라 함은 알 또는 알가공품을 원료로 하여 식품 또는 식품 첨가물을 가한 것이거나 이를 가공한 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단을 말한다.

「식품의 기준 및 규격」 18-1 알가공품의 제조·가공기준에 의하면 '비살균 액란제품은 알의 껍질을 제거한 후 속히 5℃ 이하로 냉각하여야 하며, 72시간(3일)을 초과하여 보관하여서는 아니 된다'라고 규정하고 있다.

따라서 동 식품유형에서 살균하지 않은 품목은 식품의 특성과 실제 제조·유통 환경을 종합적으로 고려하여 마련된 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 기준을 우선하여 따라야 한다.

18-1-1) 전란액

알의 전 내용물이거나 이에 식염, 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
전란액 18-1-1-1	계란으로 이루어진 전란액	점조 액상, 계란, PE, 냉장	3 일	6 일*	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



18-1-2) 난황액

알의 노른자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
난황액 18-1-2-1	난황액	고상, 난황액, LDPE, HDPE, 밀봉, 냉장	72 시간	144 시간*	0.69	99 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

18-1-3) 난백액

알의 노른자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
난백액 18-1-3-1	난백액	고상, 난백액, LDPE, HDPE, 밀봉, 냉장	72 시간	144 시간*	0.69	99 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



18-1-7) 알가열제품

알을 그대로 또는 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 가열처리공정을 거친 것과 알을 삶은 후 그대로 또는 껍질을 제거하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 조리거나 가공한 것을 말한다(알 내용물 30% 이상).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
알가열제품 18-1-7-1	계란, 소금으로 이루어진 반숙란	고상, 계란, 정제소금, 종이, PET, 냉장, 살균	15 일	22 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
알가열제품 18-1-7-2	구운 알가열 제품	고상, 계란, 종이, PET, 냉장, 살균	30 일	52 일	0.77	40 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
알가열제품 18-1-7-3	계란, 정제소금으 로 만든 반숙란	고상, 계란, 정제소금, PET, 냉장, 살균	20 일	40 일*	0.77	30 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
알가열제품 18-1-7-4	계란, 정제소금으 로 만든 반숙란	고상, 계란, 정제소금, PET, 종이, 냉장, 살균	15 일	26 일	0.77	20 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
알가열제품 18-1-7-5	계란, 정제소금으 로 만든 반숙란	고상, 계란, 정제소금, PET, 종이, 상온, 살균	15 일	22 일	0.73	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 상온제품 = 0.89
알가열제품 18-1-7-6	계란, 정제소금으 로 만든 반숙란	고상, 계란, 정제소금, PET, 종이, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
알가열제품 18-1-7-7	계란, 소금으로 만든 훈제란	고상, 계란, 정제소금, PET, 실온, 살균	30 일	60 일*	0.83	49 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
알가열제품 18-1-7-8	계란으로 만든 훈제란	고상, 계란, PET, 종이, 실온, 살균	30 일	60 일*	0.83	49 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
알가열제품 18-1-7-9	계란으로 만든 훈제란	고상, 계란, PP, 종이, 밀봉, 실온, 살균	180 일	360 일*	0.83	298 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
알가열제품 18-1-7-10	메추리알, 정제수, 정제소금으로 만든 알가열제품	고상, 메추리알, 정제수, 정제소금, 산도조절제, PE, 밀봉, 냉장, 살균	180 일	360 일*	0.81	291 일	pH:4.6 이상 = 0.92 $0.8 < Aw < 0.9 = 0.96$ 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
알가열제품 18-1-7-11	메추리알, 정제수, 정제소금, 발효식초로 만든 알가열제품	고상, 메추리알, 정제수, 정제소금, 발효식초, PE, 밀봉, 냉장, 살균	3 개월	180 일*	0.81	145 일	pH:4.6 이상 = 0.92 $0.8 < Aw < 0.9 = 0.96$ 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
알가열제품 18-1-7-12	메추리알, 정제소금, 정제수로 만든 알가열제품	고상, 메추리알, 정제소금, 정제수, PE, 밀봉, 냉장, 살균	4 개월	242 일*	0.81	196 일	pH:4.6 이상 = 0.92 $0.8 < Aw < 0.9 = 0.96$ 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

18-2) 알함유가공품

알함유가공품이라 함은 알을 주원료로 하여 제조·가공한 것으로 식품유형 18-1에 해당되지 않는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
알함유 가공품 18-2-1	메추리알, 다채쇠고기육수, 병아리콩으로 만든 알함유가공품	고상, 메추리알, 다채쇠고기육수, 병아리콩, 양조간장, 용기(유리병), 뚜껑(금속제, PVC), 밀봉, 냉장, 살균	12 일	24 일*	0.77	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
알함유 가공품 18-2-1 (500%)	메추리알, 다채쇠고기육수, 병아리콩으로 만든 알함유가공품	고상, 메추리알, 다채쇠고기육수, 병아리콩, 양조간장, 용기(유리병), 뚜껑(금속제, PVC), 밀봉, 냉장, 살균	12 일	60 일***	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

*** 500%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 500%로 표시함

19) 유가공품류

유가공품류라 함은 「축산물 위생관리법」에 따른 원유를 주원료로 하여 가공한 우유류, 가공우유, 산양유, 발효우유, 버터유, 농축우유, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해식품, 유함유가공품을 말한다. 다만, 커피고형분이 0.5% 이상 함유된 음용을 목적으로 하는 제품은 제외한다.

19-2) 가공우유

가공우유라 함은 원유 또는 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 액상의 것을 말한다. 다만 커피 고형분이 0.5% 이상인 제품은 제외한다.



19-1) 우유류

우유류라 함은 원유를 살균 또는 멸균처리한 것(원유의 유지방분을 부분 제거한 것 포함)이거나 유지방 성분을 조정한 것 또는 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원한 것을 말한다.

19-1-1) 우유

원유를 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다(원유 100%).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
우유 19-1-1-1	저지방우유	액상, 저지방우유, 멸균팩, PE, 실온, 멸균	16 주	140 일	1.0	140 일	멸균제품 = 1.0
우유 19-1-1-2	무지방우유	액상, 무지방, 멸균팩, PE, 실온, 멸균	10 주	105 일	1.0	105 일	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

19-2-1) 강화우유

우유류에 비타민 또는 무기질을 강화할 목적으로 식품첨가물을 가한 것을 말한다(우유류 100%, 단, 식품첨가물 제외).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
강화우유 19-2-1-1	저지방우유, 비타민, 엽산으로 만든 강화우유	액상, 저지방우유, 혼합제제, 비타민, 구연산철암모늄, 엽산, PE, 밀봉 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.77	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
강화우유 19-2-1-1 (500%)	저지방우유, 비타민, 엽산으로 만든 강화우유	액상, 저지방우유, 혼합제제, 비타민, 구연산철암모늄, 엽산, PE, 밀봉 냉장, 살균	16 일	64 일	0.77	49 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
강화우유 19-2-1-2	원유, 칼슘혼합제로 만든 강화우유	액상, 원유, 칼슘혼합제, 혼합제제, PE, 밀봉, 냉장, 살균	15 일	30 일*	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

19-2-3) 유당분해우유

원유의 유당을 분해 또는 제거한 것이나, 이에 비타민, 무기질을 강화한 것으로 살균 또는 멸균 처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
유당분해우유 19-2-3-1	원유로 만든 유당분해우유	액상, 원유, PE, 밀봉, 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.77	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유당분해우유 19-2-3-1 (500%)	원유로 만든 유당분해우유	액상, 원유, PE, 밀봉, 냉장, 살균	16 일	56 일	0.77	43 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유당분해우유 19-2-3-2	원유, 락타아제로 만든 유당분해우유	액상, 원유, 락타아제, PE, 밀봉, 실온, 멸균	150 일	300 일*	1.0	300 일	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



19-2-4) 가공유

원유 또는 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 강화우유, 유산균첨가우유, 유당분해우유에 정하여지지 아니한 가공유류를 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공유 19-2-4-1	딸기농축액이 함유된 가공유	액상, 딸기농축액, 액상과당, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.77	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공유 19-2-4-1 (500%)	딸기농축액이 함유된 가공유	액상, 딸기농축액, 액상과당, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	16 일	80 일***	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공유 19-2-4-2	설탕딸기퓨레, 크랜베리농축액이 함유된 가공유	액상, 원유, 설탕딸기퓨레, 크랜베리농축액, PE, 밀봉, 냉장, 살균	15 일	30 일*	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공유 19-2-4-3	코코아분말이 함유된 가공유	액상, 원유, 혼합분유, 코코아분말, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	15 일	30 일*	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공유 19-2-4-4	제산딸기농축과즙, 딸기향이 함유된 가공유	액상, 원유, 제산딸기농축과즙, 토마토혼합색소, 딸기향, 용기(PS), 내면(EVA), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공유 19-2-4-4 (500%)	제산딸기농축과즙, 딸기향이 함유된 가공유	액상, 원유, 제산딸기농축과즙, 토마토혼합색소, 딸기향, 용기(PS), 내면(EVA), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	85 일***	0.77	65 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공유 19-2-4-5	원유, 바닐라향이 함유된 가공유	액상, 원유, 천연바닐라추출물 , 바닐라향, 용기(PS), 내면(EVA), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공유 19-2-4-6	원유, 바나나농축액 이 함유된 가공유	액상, 원유, 바나나농축액, PET, 밀봉, 냉장, 살균	90 일	180 일*	0.77	138 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공유 19-2-4-7	액상과당, 혼합분유, 딸기농축과즙 , 딸기향이 함유된 가공유	액상, 액상과당, 혼합분유, 식물성크림, 딸기농축과즙, 딸기향, PE, 실온, 멸균	90 일	180 일*	1.0	180 일	멸균제품 = 1.0
가공유 19-2-4-8	유당분해우유 , 당류가공품, 견과페이스트 로 만든 가공유	액상, 유당분해우유, 설탕, 당류가공품, 견과페이스트, PE, 밀봉, 냉장, 멸균	180 일	360 일*	1.0	360 일	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

*** 500%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 500%로 표시함

19-3) 산양유

산양유라 함은 산양의 원유를 살균 또는 멸균 처리한 것을 말한다(산양의 원유 100%).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
산양유 19-3-1	유기농 산양원유로 만든 산양유	액상, 유기농 산양원유, PE(라벨), HDPE(뚜껑), 밀봉, 냉장, 살균	8 일	14 일	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
산양유 19-3-2	산양유 원유로 만든 산양유	액상, 산양유 원유, PET, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

19-4) 발효유류

발효유류라 함은 원유 또는 유가공품을 유산균 또는 효모로 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

19-4-1) 발효유

원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 3% 이상의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
발효유 19-4-1-1	비피더스균과 유산균이 함유된 발효유	액상, 비피더스균, 유산균, 용기(PS), 리드(EVA), 밀봉, 살균, 냉장	17 일	34 일*	0.89	30 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-2	유산균, 유크림이 함유된 발효유	점조 액상, 원유, 유크림, 농축우유단백분말, 유산균, 컵(PS), 리드(PE, 알루미늄, PET), 밀봉, 냉장	31 일	62 일*	0.89	55 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-3	샤인머스켓 발효유	액상, 샤인머스켓혼합농축액, 유산균, 용기(PS), 라벨(PET), 리드(OTHER), 밀봉, 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.89	28 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
발효유 19-4-1-4	탈지분유, 유청분말, 유산균이 함유된 발효유	액상, 탈지분유, 유청분말, 유산균, PS, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.89	24 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-5	탈지분유, 유산균이 함유된 발효유	액상, 탈지분유, 스위티스디에스400 , 유산균, 용기(PS), 리드(EVA), 밀봉, 냉장	14 일	28 일*	0.89	24 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-6	유산균, 치커리뿌리 추출물이 함유된 발효유	액상, 탈지분유, 치커리뿌리추출물, 유산균, 폴리에틸렌테레프탈 레이트, 밀봉, 냉장, 살균	20 일	40 일*	0.89	35 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-7	원유, 산양원유가 함유된 발효유	점조액상, 원유, 산양원유, 설탕, 유산균, PET, 밀봉, 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.89	28 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-8	원유, 잼, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 자두잼, 유산균, 용기(PET), 뚜껑(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.89	26 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-9	원유, 정백당, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 정백당, 유산균, 용기(PET), 뚜껑(HDPE), 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.89	24 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-10	원유, 탈지분유, 백설탕, 스타터가 함유된 발효유	점조액상, 원유, 탈지분유, 백설탕, 스타터, 용기(PET), 뚜껑(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.89	26 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
발효유 19-4-1-11	혼합분유, 올리고당, 사과농축과즙이 함유된 발효유	점조액상, 정제수, 혼합분유, 올리고당, 설탕, 사과농축과즙, 용기(PS), 리드내면(EVA), 밀봉, 냉장	18 일	27 일	0.89	24 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-12	원유, 잼, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 망고잼, 유산균, 용기(PET), 뚜껑(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	35 일	0.89	31 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-13	원유, 잼, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 블루베리잼, 블루베리퓨레, 유산균, 용기(PET), 뚜껑(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	35 일	0.89	31 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-14	원유, 포도농축액, 포도향, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 기타과당, 혼합분유, 포도농축액, 포도향, 유산균, 비피도박테리움, PS, 밀봉, 냉장	17 일	21 일	0.89	18 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-15	원유, 사과농축액, 합성사과향, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 기타과당, 혼합분유, 올리고당, 사과농축액, 합성사과향, 유산균, 비피도박테리움, PS, 밀봉, 냉장	17 일	21 일	0.89	18 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-16	우유, 설탕, 유산균혼합 분말이 함유된 발효유	점조액상, 유기농우유, 유기농설탕, 유산균혼합분말, PE, 밀봉, 냉장, 살균	15 일	30 일*	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
발효유 19-4-1-17	원유, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 설탕, 유산균, PET, 밀봉, 냉장	19 일	33 일	0.89	29 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-18	원유, 백설탕으로 만든 발효유	점조액상, 원유, 백설탕, PE, PET, 밀봉, 냉장, 살균	29 일	36 일	0.89	32 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

19-4-2) 농후발효유

원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 8% 이상의 호상 또는 액상의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
농후 발효유 19-4-2-1	원유, 딸기젤리시럽 , 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 딸기젤리시럽, 유산균, 내포장(PE), 밀봉, 냉장, 살균	21 일	36 일	0.89	32 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-2	원유, 초코링, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 초코링, 합성합료, 유산균, 용기(PS), 리드(EVA), 냉장, 살균	19 일	23 일	0.89	20 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-3	원유, 사과농축과즙 , 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 사과농축과즙, 유산균, 뚜껍(LDPE), 용기(PS), 라벨(PET), 리드(OTHER), 밀봉, 냉장, 살균	16 일	24 일	0.89	21 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
농후 발효유 19-4-2-4	원유, 유청단백분말, 혼합분유, 유산균이 함유된 농후발효유	액상, 원유, 유청단백분말, 혼합분유, 유산균주, 용기(PET), 캡(PE), 밀봉, 냉장	21 일	31 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-5	원유, 혼합분유, 프락토올리고당, 유산균이 함유된 농후발효유	액상, 원유, 혼합분유, 프락토올리고당, 유산균, 병(PE), 리드(PE), 밀봉, 냉장	25 일	31 일	0.89	27 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-6	원유, 비피더스균, 포도향 천연향료가 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 비피더스균, 천연향료(포도향), 올리고당, 탈지분유과당, 용기(PS), 리드(EVA), 밀봉, 냉장	19 일	23 일	0.89	20 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-7	원유, 혼합분유, 프락토올리고당, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 혼합분유, 프락토올리고당, 유산균, 컵(PS), 리드(PE,알루미늄, PET), 밀봉, 냉장	28 일	35 일	0.89	31 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-8	원유, 유산균, 프락토올리고당이 함유된 농후발효유	점조액상, 백설탕, 프락토올리고당, 유산균, 용기(PET), 캡(PE), 라벨(PS), 밀봉, 냉장, 살균	30 일	37 일	0.89	32 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
농후 발효유 19-4-2-9	원유, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 유산균, PET, HDPE, 밀봉, 냉장, 살균	17 일	21 일	0.89	18 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-10	원유, 복숭아블랜드 , 유산균주가 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 복숭아블랜드, 설탕, 혼합분유, 유산균주, 컵(PS), 리드(복합재질), 밀봉, 냉장	23 일	28 일	0.89	24 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-11	우유, 유산균이 함유된 농후발효유	고상, 우유, 유산균, PP, 밀봉, 냉장	10 일	12 일	0.89	10 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-12	우유, 유산균이 함유된 농후발효유	고상, 우유, 유산균, PP, 밀봉, 냉장	10 일	12 일	0.89	10 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-13	원유, 한라봉피레, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 한라봉피레, 유산균, 유기농설탕, PET, 밀봉, 냉장, 살균	20 일	25 일	0.89	22 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-14	우유, 정백당, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 정백당, 유산균, 용기(PET), 뚜껑(PE), 밀봉, 냉장, 살균	14 일	17 일	0.89	15 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
농후 발효유 19-4-2-15	원유, 설탕, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 무항생제원유, 유기농설탕, 유산균, 용기(PET), 비닐(나일론,LLD PE), 밀봉, 냉장, 살균	14 일	17 일	0.89	15 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-16	원유, 설탕, 유산균이 함유된 농후발효유	고상, 원유, 유기농설탕, 유산균, PP, 밀봉, 냉장, 살균	15 일	22 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-17	원유, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 고과당옥수수시럽, 올리고당, 유산균, PE, 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-18	원유, 유산균, 블루베리시럽이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 고과당옥수수시럽, 올리고당, 블루베리시럽, 유산균, PE, 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-19	원유, 유산균, 딸기시럽이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 고과당옥수수시럽, 올리고당, 딸기시럽, 유산균, PE, 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-20	원유, 유산균이 함유된 농후발효유	고상, 원유, 유산균, PP, PE, 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
농후 발효유 19-4-2-21	원유, 무화과잼, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 무화과잼, 유산균, PET, 밀봉, 냉장, 살균	20 일	25 일	0.89	22 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-22	원유, 설탕, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 설탕, 유산균, PET, 밀봉, 냉장, 살균	20 일	25 일	0.89	22 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-23	원유, 블루베리잼, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 블루베리잼, 유산균, PET, 밀봉, 냉장, 살균	20 일	25 일	0.89	22 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-24	원유, 유산균, 설탕이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 유산균, 설탕, PET, 밀봉, 냉장, 살균	24 일	36 일	0.77	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-25	원유, 블랜드, 유산균주가 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 블랜드, 설탕, 유산균주, PS, 복합재질, 밀봉, 냉장	23 일	34 일	0.89	30 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



19-4-3) 크림발효유

원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 3% 이상, 유지방 8% 이상의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
크림 발효유 19-4-3-1	유크림, 유청단백분말, 향료, 유산균이 함유된 크림발효유	점조액상, 유크림, 탈지분유, 유청단백분말, 향료, 유산균, PS, 밀봉, 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.89	28 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
크림 발효유 19-4-3-2	원유, 유크림, 유화제, 유산균이 함유된 크림발효유	점조액상, 원유, 유크림, 혼합탈지분유, 유화제, 유산균, PP, 밀봉, 냉장, 살균	30 일	45 일	0.89	40 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

19-7) 유크림류

유크림류라 함은 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

19-7-1) 유크림

원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분으로 유지방분 30% 이상의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
유크림 19-7-1-1	유크림	액상, 유크림, PE, 밀봉, 냉장, 살균	9 일	18 일*	0.77	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
유크림 19-7-1-2	유크림	액상, 유크림, PE, 밀봉, 냉장, 살균	9 일	13 일	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유크림 19-7-1-3	유크림	액상, 유크림, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	17 일	0.77	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

19-7-2) 가공유크림

유크림에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것으로 유지방분 18% 이상(분말 제품의 경우 50% 이상)의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공 유크림 19-7-2-1	가공유지, 유크림으로 만든 가공유크림	액상, 가공유지, 유크림, 야자유, PE(내포장), 밀봉, 냉장, 살균	49 일	98 일*	0.77	75 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공 유크림 19-7-2-2	원유, 생크림으로 만든 가공유크림	고상, 원유, 생크림, 용기(PP), 리드(PE), 실링필름(PET·CCP), 밀봉, 냉장, 살균	10 일	17 일	0.77	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공 유크림 19-7-2-3 (가속)	유크림, 유당으로 만든 가공유크림	분말, 유크림, 유당, 카제인나트륨, PE, 일반, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출



19-8) 버터류

버터류라 함은 원유, 우유류 등에서 유지방분을 분리한 것이거나 발효시킨 것을 그대로 또는 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 교반, 연압 등 가공한 것을 말한다.

19-8-1) 버터

원유, 우유류 등에서 유지방분을 분리한 것 또는 발효시킨 것을 교반하여 연압한 것을 말한다(식염이나 식용색소를 가한 것 포함).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
버터 19-8-1-1	유크림, 유산균으로 만든 버터	고상, 유크림, 유산균, 정제소금, EVA, 냉장, 살균	122 일	244 일*	0.81	197 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

19-8-2) 가공버터

버터의 제조·가공 중 또는 제조·가공이 완료된 버터에 식품 또는 식품 첨가물을 가하여 교반, 연압 등 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공버터 19-8-2-1	가공버터, 우유, 레시틴으로 만든 가공버터	고상, 가공버터, 우유, 레시틴, 정제소금, PP, 알루미늄, 밀봉, 냉장, 보존료 사용, 살균	6 개월	362 일*	0.77	278 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/보존료 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

19-9) 치즈류

치즈류라 함은 원유 또는 유가공품에 유산균, 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고, 가열, 농축 등의 공정을 거쳐 제조·가공한 치즈 및 이를 원료로 가열·유화하여 제조·가공한 가공치즈를 말한다.

19-9-1) 치즈

원유 또는 유가공품에 유산균, 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조·가공한 유고형분 18% 이상(다만 응고 공정 이후 추가된 유고형분은 제외)의 것을 말한다. 또한 유청 또는 유청에 원유, 유가공품 등을 가한 것을 농축하거나 가열 응고시켜 제조·가공한 것도 포함한다. 다만, 가공치즈에 해당하는 것은 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
치즈 19-9-1-1	원유, 응유효소, 정제소금으로 만든 자연치즈	고상, 원유, 유산균, 응유효소, 정제소금, PE, 진공, 냉장, 살균	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
치즈 19-9-1-2	원유, 렌넷으로 만든 자연치즈	고상, 원유, 유산균, 렌넷, 정제염, PP, 진공, 냉장, 살균	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
치즈 19-9-1-3	원유, 우유 응고효소로 만든 자연치즈	고상, 원유, 정제소금, 우유응고효소, PE, 진공, 냉장, 살균	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
치즈 19-9-1-4	원유, 우유 응고효소로 만든 자연치즈	고상, 원유, 염화칼슘 우유응고효소, PE, 진공, 냉장	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
치즈 19-9-1-5	원유, 우유 응고효소로 만든 자연치즈	고상, 원유, 염화칼슘, 식염, 우유응고효소, 유산균, PE, 진공, 냉장	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
치즈 19-9-1-6	원유, 유산균, 우유응고효소 로 만든 자연치즈	고상, 원유, 유산균, 우유응고효소, 식염, PE, 진공, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
치즈 19-9-1-7	원유, 식염, 유산균, 우유응고효소로 만든 자연치즈	고상, 원유, 식염, 유산균, 우유응고효소, PE, 진공, 냉장, 살균	25 일	37 일	0.77	28 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
치즈 19-9-1-8	원유, 정제소금, 응고효소로 만든 자연치즈	고상, 원유, 정제소금, 우유응고효소, PE, 진공, 냉장, 살균	45 일	78 일	0.77	60 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
치즈 19-9-1-9	원유, 유산균배양액, 정제소금으로 만든 자연치즈	고상, 원유, 유산균배양액, 정제소금, 우유응고효소, PE, 진공, 냉장	91 일	182 일*	0.77	140 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
치즈 19-9-1-10	원유, 염화칼슘, 응고효소로 만든 자연치즈	고상, 원유, 염화칼슘, 우유응고효소, PE, 진공, 냉장, 살균	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
치즈 19-9-1-11	원유, 염화칼슘, 응고효소, 유산균으로 만든 자연치즈	고상, 원유, 염화칼슘, 우유응고효소, 유산균, PE, 진공, 냉장, 살균	91 일	182 일*	0.77	140 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
치즈 19-9-1-12	원유, 유산균배양액, 정제소금으로 만든 치즈	고상, 원유, 유산균배양액, 정제소금, 비타민스, PE, 진공, 냉장, 보존료	3 개월	182 일*	0.77	140 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 보존료/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

19-9-2) 가공치즈

치즈를 원료로 하여 가열·유화공정을 거쳐 제조·가공한 것으로 원료 치즈 유래 유고형분 18%이상의 것을 말한다.



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공치즈 19-9-2-1	자연치즈, 버터, 양파로 만든 가공치즈	고상, 자연치즈, 버터, 양파, 전지분유, 알루미늄, PP, 종이, 냉장, 살균	6 개월	366 일*	0.77	281 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공치즈 19-9-2-2	자연치즈, 버터, 전지분유로 만든 가공치즈	고상, 자연치즈, 버터, 전지분유, 카제인나트륨, 알미늄호일, PP, 종이, 냉장, 살균	6 개월	360 일*	0.77	277 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공치즈 19-9-2-3	체다치즈, 산양유단백 분말로 만든 가공치즈	고상, 체다치즈, 산양유단백분말, 카제인나트륨, PP, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	362 일*	0.77	278 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공치즈 19-9-2-4	체다치즈, 코코넛밀크 로 만든 가공치즈	고상, 체다치즈, 코코넛밀크, 말토덱스트린, 산도조절제, PP, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	362 일*	0.77	278 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공치즈 19-9-2-5	크림치즈, 유크림, 설탕으로 만든 가공치즈	고상, 크림치즈, 유크림, 설탕, 변성전분, PE, 밀봉, 냉장, 살균	3 개월	159 일	0.81	128 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공치즈 19-9-2-6	자연치즈, 버터, 아몬드 로 만든 가공치즈	고상, 자연치즈, 버터, 아몬드, 전지분유, 알루미늄, PP, 종이, 일반, 냉장, 살균	6 개월	364 일*	0.77	280 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공치즈 19-9-2-6 (가속)	자연치즈, 버터, 아몬드 로 만든 가공치즈	고상, 자연치즈, 버터, 아몬드, 전지분유, 알루미늄, PP, 종이, 일반, 냉장, 살균	6 개월	9 개월**	0.77	6 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공치즈 19-9-2-7	체다치즈, 밀크칼슘, 산도조절제, 유화제로 만든 가공치즈	고상, 체다치즈, 밀크칼슘, 산도조절제, 유화제, 말토덱스트린, PP, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	364 일*	0.81	294 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공치즈 19-9-2-7 (가속)	체다치즈, 밀크칼슘, 산도조절제, 유화제로 만든 가공치즈	고상, 체다치즈, 밀크칼슘, 산도조절제, 유화제, 말토덱스트린, PP, 밀봉, 냉장, 살균	6 개월	9 개월**	0.81	7 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

19-10) 분유류

분유류라 함은 원유 또는 탈지유를 그대로 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 분말상의 것을 말한다.

19-10-4) 혼합분유

원유, 전지분유, 탈지유 또는 탈지분유에 곡분, 곡류가공품, 코코아가공품, 유청, 유청분말 등의 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 분말상의 것으로 원유, 전지분유, 탈지유 또는 탈지분유(유고형분으로서) 50% 이상의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
혼합분유 19-10-4-1 (가속)	탈지분유, 유청분말로 만든 혼합분유	분말, 탈지분유, 유청분말, 유청단백, PE, 실온	11 개월	16 개월**	0.91	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

19-14) 유함유가공품

유함유가공품이라 함은 원유 또는 유가공품을 주원료로 하여 제조·가공한 것으로 식품유형 19-1 ~ 19-13에 해당하지 않는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
유함유가 공품 19-14-1 (가속)	가공치즈, 백설탕으로 만든 유함유가공품	고상, 가공치즈, 백설탕, 물엿, PE, PP, 밀봉, 냉동	12 개월	18 개월**	0.97	17 개월	냉동제품 = 0.97
유함유가 공품 19-14-2 (가속)	미셀라카제인, 유청분리단백으로 만든 유함유가공품	분말, 미셀라카제인, 유청분리단백, 에리스리톨, PE, 밀봉, 실온	365 일	18 개월	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
유함유가 공품 19-14-3 (가속)	분리유청단백, 미셀라카제인으로 만든 유함유가공품	분말, 분리유청단백, 미셀라카제인, 분리유단백, 코코아분말, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
유함유가 공품 19-14-4 (가속)	산양유 단백질분말로 만든 유함유가공품	분말, 산양유 단백질분말, HDPE, PP, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

20) 수산가공식품류

수산가공식품류라 함은 수산물을 주원료로 분쇄, 건조 등의 공정을 거치거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 어육가공품류, 젓갈류, 건포류, 조미김 등을 말한다.

20-1) 어육가공품류

어육가공품류라 함은 어육을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 어육살, 연육, 어육반제품, 어묵, 어육소시지 등을 말한다.



20-1-1) 어육살

어류의 살을 채취, 가공한 어육살로서 부형제와 보존료(소브산 및 소브산칼륨 제외) 등 식품첨가물을 일절 첨가하지 아니한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
어육살 20-1-1-1	동태로 만든 어육살	고상, 동태, PE, PS, 밀봉, 냉동	365 일	730 일*	0.97	708 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

20-1-3) 어육반제품

어육의 염(鹽)에 녹는 단백질을 용출시킨 고기풀에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 열처리하지 아니한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
어육반제품 20-1-3-1	냉동연육, 소맥전분, 백설탕으로 만든 어육반제품	고상, 냉동연육, 소맥전분, 백설탕, 글리신, PE, 밀봉, 냉동	3 개월	180 일*	0.97	174 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

20-1-4) 어묵

어육 중 염(鹽)에 녹는 단백질을 용출시킨 고기풀에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
어묵 20-1-4-1	냉동 연육, 밀가루, 복합조미식품으로 이루어진 어묵	고상, 냉동 연육, 밀가루, 복합조미식품, 대두유, PE, 밀봉, 냉장, 유통처리	9 일	13 일	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
어묵 20-1-4-2	어묵과 육수로 이루어진 어묵	고상, 냉동연육, 육수, PE, 유당처리, 밀봉, 냉장	11 일	22 일*	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-3	연육, 양파, 스프로 이루어진 어묵	연육, 양파, 두부, 분말스프, PE, 유당처리, 밀봉, 냉장, 살균	32 일	64 일*	0.77	49 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-4	연육, 붉은대게살이 함유된 크래미	연육, 붉은대게살, 계향, PE, 진공, 냉장, 살균	37 일	74 일*	0.77	56 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-5	연육, 합성향료가 포함된 크래미	고상, 연육, 합성향료(계향), 계역기스, PE, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-6	연육이 함유된 크래미	고상, 연육, LLDPE, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-6 (500%)	연육이 함유된 크래미	고상, 연육, LLDPE, 진공, 냉장, 살균	40 일	200 일***	0.77	154 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-7	냉동연육, 양파, 건당근이 함유된 어묵	고상, 냉동연육, 양파, 대두유, 건당근, 건대파, PE, 밀봉, 냉장, 유당처리	9 일	13 일	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
어묵 20-1-4-8	냉동연육, 밀가루, 당근, 대파가 함유된 어묵	고상, 냉동연육, 밀가루, 소금, 대두유, 당근, 대파, 글루탐삼나트륨, 소브산칼륨, PE, 냉장, 유통처리, 보존료 사용	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 보존료 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-9	연육, 중력분, 정제염으로 만든 어묵	고상, 연육, 중력분, 정제염, 대두유, 정백당, 소르빈산칼륨, PE, 밀분, 냉동, 보존료 사용, 유통·유통처리	12 개월	728 일*	0.97	706 일	냉동제품 = 0.97
어묵 20-1-4-10	연육, 밀가루로 만든 어묵	고상, 연육, 밀가루, 정제소금, 다시다열치, PE, 밀분, 냉장, 보존료, 유통·유통처리	11 일	22 일*	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 보존료 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

*** 500%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 500%로 표시함

20-1-5) 어육소시지

어육이나 어육 및 식육을 염지하여 훈연한 것 또는 어육이나 어육 및 식육 등을 케이싱에 충전하여 열처리한 것을 말한다(다만, 어육의 함량이 식육의 함량보다 많아야 한다).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
어육소시지 20-1-5-1	연육, 옥수수전분, 치즈가 함유된 어육소시지	고상, 연육, 옥수수전분, 전란, 치즈, PVDC, 실온, 멸균	90 일	112 일	1.0	112 일	멸균제품 = 1.0

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
어육소시지 20-1-5-2	연육, 돈지방, 옥수수전분이 함유된 어육소시지	고상, 연육, 돈지방, 옥수수전분, 밀가루, PVDC, PP, PE, 밀봉, 실온, 멸균	90 일	180 일*	1.0	180 일	멸균제품 = 1.0
어육소시지 20-1-5-3	연육, 두부, 혼합제제로 만든 어육소시지	고상, 연육, 두부, 혼합제제, 양파, 치즈, PVDC, 밀봉, 실온, 멸균	90 일	90 일	1.0	90 일	멸균제품 = 1.0

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

20-1-6) 기타 어육가공품

식품유형 (1)(어육살)~(5)(어육소시지)에 정하여지지 아니한 어육가공품류를 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 어육가공품 20-1-6-1	어묵, 소스, 가쓰오부시가 함유된 기타 어육가공품	정제수, 어묵, 소맥전분, 정제소금, 소스, 가쓰오부시, 곤약, 용기(PP), 필름(PE), 냉장, 유통처, 살균	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 어육가공품 20-1-6-2	냉동연육, 백설탕으로 만든 기타 어육가공품	고상, 냉동연육, 백설탕, 소맥전분, 밀가루, PP(뚜껑), PET(용기), 밀봉, 실온	12 개월	730 일*	0.91	664 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



20-2) 젓갈류

젓갈류라 함은 어류, 갑각류, 연체류, 극피류 등에 식염을 가하여 발효 숙성한 것 또는 이를 분리한 여액에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓을 말한다.

20-2-1) 젓갈

젓갈류라 함은 어류, 갑각류, 연체류, 극피류 등에 식염을 가하여 발효 숙성한 것 또는 이를 분리한 여액에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
젓갈 20-2-1-1	새우, 천일염으로 만든 젓갈	고상, 새우, 천일염, PE, 밀봉, 냉장	365 일	456 일	0.85	387 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

20-2-2) 양념젓갈

젓갈에 고춧가루, 조미료 등을 가하여 양념한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
양념젓갈 20-2-2-1	꽃게, 고춧가루로 만든 양념젓갈	고상, 꽃게, 고춧가루, 물엿, 마늘, LDPE, PP, 일반, 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념젓갈 20-2-2-2	염장낙지, 고춧가루로 만든 양념젓갈	고상, 염장낙지, 고춧가루, 정제소금, 마늘, PE, 알루미늄, PET, 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.73	131 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
양념젓갈 20-2-2-3	가리비, 고춧가루로 만든 양념젓갈	고상, 가리비, 고춧가루, 정제소금, 마늘, 물엿, PE, 알루미늄, PET, 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.73	131 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념젓갈 20-2-2-4	양념젓갈, 청양고추로 만든 양념젓갈	고상, 양념젓갈, 청양고추, 마늘, 생강, 고춧가루, 유리, PE, 밀봉, 냉장	3 개월	180 일*	0.73	131 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념젓갈 20-2-2-5	양념젓갈, 고춧가루로 만든 양념젓갈	고상, 양념젓갈, 고춧가루, 마늘, 청양고추, 유리, PE, 밀봉, 냉장	3 개월	180 일*	0.73	131 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념젓갈 20-2-2-6	청어알, 고춧가루로 만든 양념젓갈	고상, 청어알, 고춧가루, 정제소금, 마늘, PET, PE, PP, 밀봉, 냉장	90 일	180 일*	0.73	131 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념젓갈 20-2-2-7	양념젓갈, 무말랭이무침, 고춧가루로 만든 양념젓갈	고상, 양념젓갈, 무말랭이무침, 물엿, 고춧가루, PP, 밀봉, 냉장	6 개월	315 일	0.73	229 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
양념젓갈 20-2-2-8	양념젓갈, 무말랭이무침, 고춧가루로 만든 양념젓갈	고상, 양념젓갈, 무말랭이무침, 물엿, 고춧가루, PP, 밀봉, 냉장	6 개월	360 일*	0.73	262 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
양념젓갈 20-2-2-9	양념젓갈, 고춧가루로 만든 양념젓갈	고상, 양념젓갈, 고춧가루, 물엿, 간마늘, PET, 밀봉, 냉장	30 일	60 일*	0.89	53 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

20-2-3) 액젓

젓갈을 여과하거나 분리한 액 또는 이에 여과·분리하고 남은 것을 재발효 또는 숙성시킨 후 여과하거나 분리한 액을 혼합한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
액젓 20-2-3-1 (가속)	멸치액젓	액상, 멸치액젓, PET, PE, 밀봉, 실온, 살균	18 개월	27 개월**	0.87	23 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

20-3) 건포류

건포류라 함은 어류, 연체류 등의 수산물을 건조한 것이거나 이를 조미 등으로 가공한 조미건어포, 건어포 등을 말한다.



20-3-1) 조미건어포

어류 또는 연체류 등을 조미, 건조 등으로 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조미 건어포 20-3-1-1 (가속)	오징어, 설탕으로 만든 조미건어포	고상, 오징어, 설탕, 식염, PE, 밀봉, 실온	12 개월	456일	0.91	414일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
조미 건어포 20-3-1-2	황태채, 물엿, 시럽으로 만든 조미건어포	고상, 황태채, 물엿, 메이플시럽향, 버터, 아몬드, PP, PE, 밀봉, 실온	60 일	120 일*	0.91	109 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
조미 건어포 20-3-1-3	황태채, 물엿, 시럽, 고춧가루로 만든 조미건어포	고상, 황태채, 물엿, 메이플시럽향, 버터, 고춧가루, PP, PE, 밀봉, 실온	60 일	120 일*	0.91	109 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
조미 건어포 20-3-1-4 (가속)	명태, 설탕, 건새우로 만든 조미건어포	고상, 명태, 설탕, 건새우, 천일염, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
조미 건어포 20-3-1-5 (가속)	오징어입살, 설탕, 시즈닝으로 만든 조미건어포	고상, 입살, 설탕, 시즈닝, 향미증진제, PE, 진공, 냉장	365 일	547 일**	0.89	486 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조미 건어포 20-3-1-6 (가속)	오징어귀, 설탕, 소비톨, 정제소금으로 만든 조미건어포	고상, 오징어귀, 설탕, 소비톨, 향미증진제, PE, 진공, 냉장	365 일	547 일**	0.89	486 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조미 건어포 20-3-1-7	굴비살, 천일염으로 만든 조미건어포	고상, 굴비살, 천일염, PP, 밀봉, 냉장	6 개월	273 일	0.81	221 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8<Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
조미 건어포 20-3-1-8 (가속)	쥐포, 설탕, 소금으로 만든 조미건어포	고상, 쥐포, 설탕, 소금, 솔비톨, 글루타민산나트륨, PP, 밀봉, 상온	365 일	547 일**	0.81	443 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

20-3-2) 건어포

어류 또는 연체류 등을 건조한 것이거나 이를 절단한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
건어포 20-3-2-1 (가속)	황태로 만든 건어포	고상, 황태, PP, 밀봉, 상온	12 개월	18 개월**	0.81	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
건어포 20-3-2-2 (가속)	황태로 만든 건어포	고상, 황태, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
건어포 20-3-2-3	건새우로 만든 건어포	고상, 건새우, PE, 밀봉, 냉동, 살균	6 개월	360 일*	0.97	349 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

20-3-3) 기타 건포류

식품유형 (1)~(2)에 정하여지지 아니한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 건포류 20-3-3-1 (가속)	떡태로 만든 기타 건포류	고상, 떡태, PP, 밀봉, 상온, 살균	1 년	18 개월**	0.81	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
기타 건포류 20-3-3-2 (가속)	황태로 만든 기타 건포류	고상, 황태, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타 건포류 20-3-3-3 (가속)	황태, 청국콩가루로 만든 기타 건포류	고상, 황태, 청국콩가루, PE, 밀봉, 실온	1 년	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

20-4) 조미김

조미김이라 함은 마른김(열구운김 포함)을 굵거나, 식용유지, 조미료, 식염 등으로 조미·가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
조미김 20-4-1	김, 대두유, 가공소금이 함유된 조미김	고상, 김, 대두유, 가공소금, PE, 밀봉, 실온, 유처리	183 일	228 일	0.91	207 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
조미김 20-4-2	재래김으로 만든 조미김	고상, 재래김, PP, 밀봉, 상온	274 일	548 일*	0.81	443 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
조미김 20-4-3	김, 대두유로 만든 조미김	고상, 김, 대두유, 맛소금, 들기름, PE, 밀봉, 실온, 유탕·유처리, 살균	365 일	547 일	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



20-5) 한천

우무를 동결탈수하거나 압착 탈수하여 건조시킨 식품을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
한천 20-5-1 (가속)	한천	분말, 한천, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

20-6) 기타 수산물가공품

기타 수산물가공품이라 함은 수산물을 주원료로 하여 가공한 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 수산물 가공품 20-6-1	고등어로 만든 기타 수산물가공품	고상, 고등어, 과실주, 알루미늄, PE, 진공, 냉장	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 수산물 가공품 20-6-2	갈치로 만든 기타 수산물가공품	고상, 갈치, 과실주, 알루미늄, PE, 진공, 냉장	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 수산물 가공품 20-6-3	연어로 만든 기타 수산물가공품	고상, 연어, 기타가공품, 알루미늄, PE, 진공, 냉장	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 수산물 가공품 20-6-4	미역, 오이, 양파로 만든 기타 수산물가공품	고상, 미역, 오이, 양파, 희석초산, 용기(PP), 실링(PE), 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.89	12 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 수산물 가공품 20-6-5	연어살, 청주로 만든 기타 수산물가공품	고상, 연어살, 청주, 설탕, 천일염, PE, 진공 냉장	6 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 수산물 가공품 20-6-6	연어로 만든 기타 수산물가공품	고상, 연어, PE, 진공, 냉장	6 일	12 일*	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 수산물 가공품 20-6-7	갑오징어로 만든 기타 수산물가공품	고상, 갑오징어, PE, PET, 습지, MAP 포장, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 수산물 가공품 20-6-8	오징어, 소스, 양파로 만든 기타 수산물가공품	고상, 오징어, 소스, 양파, 대파, 용기(PET), 실링(PE), 밀봉, 냉장	4 일	6 일	0.89	5 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 수산물 가공품 20-6-9	임연수, 콩기름으로 만든 기타 수산물가공품	고상, 임연수, 콩기름, 밀가루, 천일염, PET, 냉장	7 일	14 일*	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 수산물 가공품 20-6-10	조기, 실파, 실고추로 만든 기타 수산물가공품	고상, 조기, 실파, 실고추, PET, PP, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 수산물 가공품 20-6-11	조기, 실파, 콩기름으로 만든 기타 수산물가공품	고상, 조기, 실파, 콩기름, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 수산물 가공품 20-6-12	삼치, 밀가루, 콩기름으로 만든 기타 수산물가공품	고상, 삼치, 밀가루, 콩기름, 소금, PET, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 수산물 가공품 20-6-13	새꼬막으로 만든 기타 수산물가공품	고상, 새꼬막, PE, 진공, 냉장	4 일	8 일*	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타 수산물 가공품 20-6-14	라이스페이퍼, 카놀라유, 김, 씨즈닝으로 만든 기타 수산물가공품	고상, 라이스페이퍼, 카놀라유, 김, 씨즈닝, 찹쌀가루, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	180 일	360 일*	0.91	327 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타 수산물 가공품 20-6-14 (가속)	라이스페이퍼, 카놀라유, 김, 씨즈닝으로 만든 기타 수산물가공품	고상, 라이스페이퍼, 카놀라유, 김, 씨즈닝, 찹쌀가루, PP, 밀봉, 실온, 유탕·유처리	180 일	270 일**	0.91	245 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타 수산물 가공품 20-6-15	멸치	고상, 멸치, PE, 진공, 냉동	6 개월	366 일*	0.97	355 일	냉동제품 = 0.97
기타 수산물 가공품 20-6-15 (가속)	멸치	고상, 멸치, PE, 진공, 냉동	6 개월	9 개월**	0.97	8 개월	냉동제품 = 0.97
기타 수산물 가공품 20-6-16	고등어, 정제소금으로 만든 기타 수산물가공품	고상, 고등어, 정제소금, 사과추출물, 복합재질, 밀봉, 냉장	30 일	60 일*	0.81	48 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 저장성 항상 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

21) 동물성가공식품류

동물성가공식품류라 함은 「축산물 위생관리법」에서 정하고 있는 가축 이외 동물의 식육, 알 또는 동물성 원료를 주원료로 하여 가공한 기타식육 또는 기타알제품, 곤충가공식품, 자라가공식품, 추출가공식품 등을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여진 것은 제외한다.

21-1) 기타식육 또는 기타알제품

기타식육 또는 기타알제품이라 함은 「축산물 위생관리법」에서 정하는 가축에 해당하지 않는 동물의 식육 또는 알 또는 식용가능 동물의 가식부위를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.

21-1-2) 기타 동물성가공식품

식용을 목적으로 생산한 동물의 식육, 알 또는 가식부위를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 동물성 가공식품 21-1-2-1 (가축)	개구리, 생강, 차즈기잎으로 만든 기타 동물성가공 식품	액상, 개구리, 생강, 건조차즈기잎, 큰꽃삼주, PE, 밀봉, 냉장, 살균	1 년	18 개월**	0.77	13 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

21-2) 곤충가공식품

곤충가공식품이라 함은 식용곤충을 건조, 분말 등으로 가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
곤충가공 식품 21-2-1	현미, 분말고소애로 만든 곤충가공식품	고상, 현미, 분말고소애, PET, LLDPE, 밀봉, 실온	6 개월	364 일*	0.91	331 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함



21-4) 추출가공식품

추출가공식품이라 함은 식용동물성소재를 주원료로 하여 물로 추출한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여진 것은 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
추출가공 식품 21-4-1 (가속)	장어, 복분자로 만든 추출가공식품	액상, 장어, 복분자, 호박, 생강, PE, 밀봉, 실온, 살균	12 개월	18 개월**	0.83	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
추출가공 식품 21-4-2	민물장어, 들기름으로 만든 추출가공식품	고상, 민물장어, 들기름, 생강, 마늘, PE, 밀봉, 냉동	180 일	360 일*	0.97	349 일	냉동제품 = 0.97
추출가공 식품 21-4-3 (가속)	흰점박이꽃우지, 참당귀, 황기로 만든 추출가공식품	액상, 흰점박이꽃우지, 참당귀, 황기, 천궁뿌리, PE, 밀봉, 실온, 살균	1 년	18 개월**	0.83	14 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99
추출가공 식품 21-4-4 (가속)	흑염소추출물, 참당귀뿌리, 황기로 만든 추출가공식품	액상, 흑염소추출물, 참당귀뿌리, 황기, 백출, PE, 밀봉, 실온, 살균	365 일	547 일**	0.95	519 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

23) 즉석식품류

즉석식품류라 함은 바로 섭취하거나 가열 등 간단한 조리과정을 거쳐 섭취하는 것으로 생식류, 만두, 즉석섭취·편의식품류를 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.

23-1) 생식류

생식류라 함은 동·식물성 원료를 주원료로 하여 건조 등 가공한 것으로 이를 그대로 또는 물 등과 혼합하여 섭취할 수 있도록 한 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.

23-1-1) 생식제품

동·식물성 원료를 영양성분의 파괴, 효소의 불활성화, 전분의 호화 등이 최소화되도록 건조한 생식원료가 80% 이상인 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
생식제품 23-1-1-1	동결건조 현미·보리 등으로 만든 생식제품	분말, 동결건조 현미·보리·팔라티노스 등, 아가베시럽분말, PE, 밀봉, 실온	364 일	728 일*	0.91	662 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

23-1-2) 생식함유제품

동·식물성 원료를 영양성분의 파괴, 효소의 불활성화, 전분의 호화 등이 최소화되도록 건조한 생식원료가 50% 이상인 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
생식함유제품 23-1-2-1	동결건조 현미분말·건조보리분말 등으로 만든 생식함유제품	분말, 동결건조 현미분말·건조보리분말·건조케일분말 등, 아가베시럽분말, PE, 밀봉, 실온	354 일	708 일*	0.91	644 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
생식함유제품 23-1-2-2	동결건조 현미분말·건조케일분말 등으로 만든 생식함유제품	분말, 동결건조 현미분말·건조케일분말·건조보리분말, PE, 밀봉, 실온	356 일	712 일*	0.91	647 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

23-2) 즉석섭취·편의식품류

즉석섭취·편의식품류라 함은 소비자가 별도의 조리과정 없이 그대로 또는 단순조리과정을 거쳐 섭취할 수 있도록 제조·가공·포장한 즉석 섭취식품, 신선편의식품, 즉석조리식품, 간편조리세트를 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.



23-2-1) 신선편의식품

농·임산물을 세척, 박피, 절단 또는 세절 등의 가공공정을 거치거나 이에 단순히 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 그대로 섭취할 수 있는 샐러드, 새싹채소 등의 식품을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-1	파인애플 제품	고상, 파인애플, 포장 내면재질(PE), 필름(PE), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.89	8 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-2	파인애플열매, 상추, 소스, 토마토로 만든 신선편의식품	고상, 파인애플열매, 상추, 소스, 알가열제품, 오이, 방울토마토, 용기(PET), 냉장	6 일	12 일*	0.89	10 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-3	다양한 과일로 만든 신선편의식품	고상, 오렌지, 파인애플, 사과, 토마토, 용기(PET), 뚜껑(PET), 밀봉, 냉장	5 일	7 일	0.89	6 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-4	훈제오리와 고구마로 만든 샐러드	고상, 햄, 소스, 고구마, 방울토마토, 양상추, 적근대, 적채, 아몬드슬라이스, 용기(PET), 필름(PE), 밀봉, 냉장	6 일	10 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-5	목살스테이크로 만든 샐러드	고상, 돼지목심살, 소스, 방울토마토, 알가열제품, 양상추, 적근대, 적양배추, 용기(PET), 필름(PE), 밀봉, 냉장	6 일	10 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-6	치즈와 과일로 만든 샐러드	고상, 가공치즈, 고다치즈, 방울토마토, 소스, 오렌지, 양상추, 적근대, 적채, 당절임, 용기(PET), 필름(PE), 밀봉, 냉장	6 일	10 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-7	다양한 과일로 만든 신선편의식품	고상, 파인애플, 청포도, 적포도, 사과, 대추방울토마토, 내포장(PET, PE), 외포장(PET), 밀봉, 냉장	5 일	6 일	0.89	5 일	3.5<pH(4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-8	훈제연어와 혼합채소로 만든 샐러드	고상, 혼합채소, 훈제연어, 토마토, 오이, 병아리콩, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-9	다진소고기와 혼합채소로 만든 샐러드	고상, 다진소고기, 귀리, 스위트콘, 토마토, 혼합채소, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-10	사과, 당근으로 이루어진 신선편의식품	고상, 사과, 당근, 비타민C, PLA, PE, PP, 밀봉, 냉장	5 일	7 일	0.89	6 일	3.5<pH(4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-11	사과로 이루어진 신선편의식품	고상, 사과, 비타민C, PLA, PE, PP, 밀봉, 냉장	8 일	12 일	0.89	10 일	3.5<pH(4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-12	배로 이루어진 신선편의식품	고상, 배, 비타민C, PLA, PE, PP, 밀봉, 냉장	8 일	10 일	0.89	8 일	3.5 pH $(4.6 = 0.96$ 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-13	메론으로 이루어진 신선편의식품	고상, 메론, PLA, PE, PP, 밀봉, 냉장	8 일	10 일	0.89	8 일	3.5 pH $(4.6 = 0.96$ 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-14	닭가슴살, 새우, 베이컨, 혼합채소로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 새우, 베이컨, 메추리알, 혼합채소, 그라나파다노치즈, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-15	닭가슴살, 바질페스토, 버섯으로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 바질페스토, 느타리버섯, 새송이버섯, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.73	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8 Aw $(0.9 = 0.96$ 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-16	혼합채소, 레몬드레싱으로 이루어진 샐러드	고상, 혼합채소, 방울토마토, 레몬드레싱, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-17	혼합채소, 오리엔탈드레싱으로 이루어진 샐러드	고상, 혼합채소, 방울토마토, 오리엔탈드레싱, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-18	혼합채소로 이루어진 샐러드	고상, 양상추, 라디치오, 양배추, 적채, 케일, 적치커리, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8<Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-19	바비큐폴드포 크, 혼합야채, 칠리살사드레 싱으로 이루어진 샐러드	고상, 바비큐폴드포크, 혼합야채, 옥수수순, 올리브, 나초칩, 칠리살사드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-20	갈릭페퍼 닭다리살, 혼합야채, 오리엔탈드레 싱으로 이루어진 샐러드	고상, 갈릭페퍼 닭다리살, 혼합야채, 오리엔탈드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-21	닭가슴살, 혼합야채, 갈릭소이드레 싱으로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 혼합야채, 갈릭소이드레싱, 건크랜베리, 아몬드슬라이스, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-22	스트링치즈, 혼합야채, 시나몬레몬드 레싱으로 이루어진 샐러드	고상, 스트링치즈, 메추리알, 고구마, 혼합야채, 건크랜베리, 시나몬레몬드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-23	그릴닭가슴살 볼, 스위트콘, 혼합야채, 유자드레싱으로 이루어진 샐러드	고상, 그릴닭가슴살볼, 스위트콘, 양파, 메추리알, 고구마큐브, 혼합야채, 유자드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-24	그릴닭가슴살 볼, 혼합야채, 오렌지드레싱으로 이루어진 샐러드	고상, 그릴닭가슴살볼, 메추리알, 고구마큐브, 혼합야채, 오렌지드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-25	그릴닭가슴살 볼, 혼합야채, 참깨드레싱으로 이루어진 샐러드	고상, 그릴닭가슴살볼, 메추리알, 고구마큐브, 혼합야채, 참깨드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-26	크래미, 혼합야채, 레몬크림드레 싱으로 이루어진 샐러드	고상, 크래미, 메추리알, 고구마, 혼합야채, 치즈가루, 베이컨, 레몬크림드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-27	훈제오리, 할라피노, 혼합야채, 피넛소이드레 싱으로 이루어진 샐러드	훈제오리, 할라피노, 메추리알, 고구마큐브, 혼합야채, 피넛소이드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-28	닭안심, 페타치즈, 혼합채소로 이루어진 샐러드	고상, 페타치즈, 닭안심, 토마토, 강낭콩, 혼합채소, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-29	혼합채소, 발사믹드레싱 으로 이루어진 샐러드	고상, 혼합채소, 발사믹드레싱, 방울토마토, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-30	닭가슴살, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 혼합채소, 블랙올리브, 귀리, PET, 냉장	4 일	7 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-31	살사새우, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 살사새우, 스위트콘, 메추리알, 아몬드, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-32	훈제오리, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 훈제오리, 쪽파, 적파프리카, 메추리알, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	7 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-33	우전각, 곤약면, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 우전각, 곤약면, 쪽파, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	7 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-34	버섯, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 느타리버섯, 양송이버섯, 새송이버섯, 귀리, 페타치즈, 아몬드, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	7 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-35	로스트비프, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 로스트비프, 그린빈스, 미니새송이, 캐슈넛, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-36	새우, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 새우, 그라나파다노, 스위트콘, 아몬드, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-37	알새우, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 알새우, 페타치즈, 블랙올리브, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-38	닭가슴살, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 강낭콩, 귀리, 스위트콘, 할라피뇨, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-39	감자샐러드, 베이컨칩으로 이루어진 샐러드	고상, 감자샐러드, 베이컨칩, 사과, 스위트콘, 아몬드, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	7 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-40	닭가슴살, 호두, 베이컨칩으로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 호두, 베이컨칩, 그라나파다노, 청포도, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-41	고구마, 마요네즈, 올리고당으로 만든 신선편의식품	고상, 고구마, 마요네즈, 올리고당, 아몬드슬라이스, PET, PE, 냉장	6 일	12 일*	0.73	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8<Aw(0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

23-2-2) 즉석섭취식품

동·식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 더 이상의 가열, 조리과정 없이 그대로 섭취 할 수 있는 도시락, 김밥, 햄버거, 전식 등의 식품을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-1	단호박, 마요네즈로 만든 샐러드	고상, 단호박, 마요네즈, 당근, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	30 일	52 일	0.77	40 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-2	감자, 마요네즈로 만든 샐러드	고상, 감자, 마요네즈, 감자플레이크, 당근, 양파, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-3	고구마, 마요네즈로 만든 샐러드	고상, 고구마, 마요네즈, 스위트콘, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-4	쌀, 스펀, 볶음김치, 소스로 이루어진 즉석섭취식품	고상, 쌀, 스펀, 볶음김치, 돼지불고기양념 장, 간장, 복합조미식품, PP, 밀봉, 냉장	48 시간	72 시간	0.69	49 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-5	닭강정가라 아게, 매운닭강정 소스, 마요소스로 이루어진 즉석섭취식품	고상, 닭강정가라아게, 매운닭강정소스, 화이트마요소스, PP, 냉장, 유통	72 시간	108 시간	0.69	74 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-6	쌀, 닭갈비토폭, 김으로 이루어진 삼각김밥	고상, 쌀, 로제닭갈비토폭, 조미김, PP, 냉장	48 시간	84 시간	0.73	61 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-7	쌀, 소세지, 볶음김치, 만두 등으로 이루어진 도시락	고상, 쌀, 비엔나소시지, 볶음김치, 찐만두, 김말이, 동그랑땡, 소스, 용기 및 뚜껑(PP), 냉장	48 시간	96 시간*	0.73	70 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-8	햄, 볶음김치, 소스로 이루어진 즉석섭취식품	고상, 햄, 볶음김치, 양념장, 소스, 빵가루, PP, 밀봉, 냉장	48 시간	84 시간	0.73	61 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-9	조미유부, 참치, 마요네즈, 단무지, 소스로 이루어진 유부초밥	고상, 냉동조미유부, 참치, 마요네지, 꼬들단무지, 소스, 용기 및 뚜껑(PLA), 속필름(PP), 냉장, 유통	48 시간	96 시간*	0.73	70 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-10	식빵, 크림, 햄, 지단으로 이루어진 샌드위치	고상, 식빵, 연유크림, 햄, 지단, 치즈, PP, 냉장	72 시간	126 시간	0.69	86 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-11	베이컨참치마요, 쌀, 김으로 이루어진 삼각김밥	고상, 쌀, 베이컨, 참치, 조미김, PP, 냉장	48 시간	84 시간	0.73	61 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-12	닭강정가라아게, 소스로 이루어진 즉석섭취식품	고상, 닭강정가라아게, 소스, 레드페퍼, 파슬리, 용기(PET), 냉장	69 시간	138 시간*	0.69	95 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-13	식빵, 게맛살, 마요네즈, 드레싱으로 이루어진 샌드위치	고상, 식빵, 코울슬로우, 게맛살, 마요네즈, 오이, 양상추, 드레싱, PP, 냉장	65 시간	113 시간	0.73	82 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-14	치킨패티, 소스, 양상추, 브리오슈번으 로 이루어진 버거	고상, 브리오슈번, 치킨패티, 마요소스, 칠리소스, 양상추, 피클, PP, 밀봉, 냉장	97 시간	169 시간	0.73	123 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-15	쌀, 게맛살, 참치로 이루어진 김밥	고상, 쌀, 게맛살, 참치, 마요네즈, 김, PP, 냉장	48 시간	72 시간	0.73	52 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-16	쌀, 함박, 생선까스 계란구이, 두부, 양념깨잎 등으로 이루어진 도시락	고상, 쌀, 함박, 생선까스, 계란구이, 소스, 볶음김치, 두부, 양파, PP, 냉장	43시간	64시간	0.69	44시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-17	식빵, 양배추, 햄, 닭고기, 소스, 게맛살로 이루어진 샌드위치	고상, 식빵, 양배추, 양상추, 스모크햄, 자숙닭고기, 소스, 게맛살, PP, 냉장	65시간	97시간	0.69	66시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-18	쌀, 불고기, 볶음김치, 게맛살, 소스로 이루어진 도시락	고상, 쌀, 불고기, 볶음김치, 코울슬로우, 게맛살, 소스, PP, 냉장	45시간	67시간	0.69	46시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-19	쌀, 불고기, 김으로 이루어진 삼각김밥	고상, 쌀, 불고기, 김, 소스, PP, 냉장	45시간	67시간	0.69	46시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-20	쌀, 어묵, 가공두부, 소스로 이루어진 유부초밥	고상, 쌀, 어묵, 가공두부, 소스, 꼬들단무지, 와사비, PLA, PP, 냉장	45시간	67시간	0.69	46시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-21	너비아니, 브리어슈번, 양배추, 소스, 치즈로 이루어진 버거	고상, 너비아니, 브리오슈번, 양배추, 마요네즈, 케첩, 피클, 치즈, PP, 밀봉, 냉장	89시간	133시간	0.69	91시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-22	쌀, 참치, 볶음김치, 소스로 이루어진 주먹밥	고상, 쌀, 참치, 볶음김치, 소스, 김, PP, 밀봉, 냉장	45시간	67시간	0.69	46시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-23	식빵, 감자샐러드, 소스, 오이, 양파로 이루어진 샌드위치	고상, 식빵, 감자샐러드, 스위트콘, 딸기잼, 오이, 양파, PP, 냉장	72시간	108시간	0.69	74시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-24	쌀, 돈까스, 소스, 김으로 이루어진 김밥	고상, 쌀, 돈까스, 소스, 단무지, 김, PP, 유통처리, 냉장	48시간	72시간	0.69	49시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-25	전주비빔밥, 소스, 김으로 이루어진 삼각김밥	고상, 전주비빔밥, 소스, 김, PP, 냉장	48시간	72시간	0.69	49시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-26	한우스테이크 , 브리오슈번, 치즈, 소스로 이루어진 햄버거	고상, 한우스테이크, 브리오슈번, 슬라이스치즈, 피클, 소스, 마요네즈, PP, 밀봉, 냉장	96시간	144시간	0.69	99시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-27	불고기맛패티 , 브리오슈번, 소스, 양파로 이루어진 햄버거	고상, 불고기맛패티, 브리오슈번, 소스, 양파, 청상추, PP, 밀봉, 냉장	96시간	144시간	0.69	99시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-28	쌀, 오이, 어묵, 단무지, 김으로 이루어진 김밥	고상, 쌀, 오이, 어묵, 단무지, 유부, 우영, 당근, 소스, 김, PP, 냉장	48 시간	72 시간	0.73	52 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-29	쌀, 돈까스, 양배추, 단무지, 소스, 김으로 이루어진 김밥	고상, 쌀, 돈까스, 양배추, 단무지, 소스, 치킨까스, 김, PP, 냉장	48 시간	72 시간	0.73	52 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-30	쌀, 제육불고기토핑, 조미김으로 이루어진 삼각김밥	고상, 쌀, 제육불고기토핑, 김, 볶음참깨, PP, 냉장	48 시간	72 시간	0.69	49 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-31	쌀, 불고기, 생선까스, 삼각돈까스, 샐러드, 소시지, 볶음김치로 이루어진 도시락	고상, 쌀, 고추장불고기, 생선까스, 삼각돈까스, 샐러드, 소시지, 고기산적, 어묵, 파리고추조림, 볶음김치, 소스, PP, PE, 냉장	48 시간	72 시간	0.73	52 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-32	감자, 소고기, 양파, 짜장가루가 함유된 즉석섭취식품	고상, 감자, 소고기, 양파, 짜장가루, 미향, 고구마, 당근, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-33	닭가슴살, 양배추, 데리야끼소스가 함유된 즉석섭취식품	고상, 양배추, 닭가슴살, 감자, 미향, 굴소스, 데리야끼소스, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-34	소고기, 감자, 카레가 함유된 즉석섭취식품	고상, 소고기, 감자, 양파, 당근, 카레, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-35	소고기, 감자, 치킨엑기스분 말엔엠, 카레가 함유된 즉석섭취식품	고상, 소고기, 감자, 양파, 당근, 카레, 치킨엑기스분말 엠, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-36	닭가슴살, 감자, 치킨엑기스분 말엔엠, 카레가 함유된 즉석섭취식품	고상, 닭가슴살, 감자, 양파, 당근, 카레, 치킨엑기스분말 엔엠, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-37	소고기, 소갈비양념이 함유된 즉석섭취식품	고상, 소고기, 감자, 소갈비양념, 양배추, 당근, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	17 일	0.77	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-38	소고기, 고구마, 굴소스가 함유된 즉석섭취식품	고상, 소고기, 고구마, 양파, 당근, 굴소스, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	17 일	0.77	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-39	혼합야채, 자연치즈로 이루어진 샐러드	고상, 혼합야채, 토마토, 소스, 자연치즈, 땅콩 또는 견과류가공품, 절임식품, 용기(PET, PE), 리드지(PE), 소스(PP), 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

23-2-3) 즉석조리식품

동·식물성 원료에 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 단순가열 등의 가열조리과정을 거치면 섭취할 수 있도록 제조된 국, 탕, 수프, 순대 등의 식품을 말한다. 다만, 간편조리세트에 속하는 것은 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 조리식품 23-2-3-1	감자, 양파, 당근으로 만든 즉석조리식품	고상, 감자, 돈육, 양파, 당근, 간장, 용기 및 리드지(PP), 겹포장지(PE), 밀봉, 냉장, 살균	5 일	7 일	0.77	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-2	돼지곱창, 소스, 야채로 이루어진 즉석조리식품	고상, 돼지곱창, 소스, 양배추, 양파, 들깨가루, 고춧가루, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-3	떡, 소스로 이루어진 즉석조리식품	고상, 떡, 소스, 고춧가루, 어묵, 대파, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 조리식품 23-2-3-4	소고기, 팽이버섯, 숙면, 소스로 이루어진 즉석조리식품	고상, 소고기, 숙면, 팽이버섯, 소스, 혼합간장, 야채, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-5	소곱창, 유당면, 고춧가루로 이루어진 즉석조리식품	고상, 소곱창, 유당면, 배추, 양파, 대파, 표고버섯, 고춧가루, 들깨가루, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-6	두부, 소스, 소업진살로 이루어진 즉석조리식품	고상, 두부, 소스, 고춧가루, 고춧맛기름, 소업진살, 느타리버섯, 배추, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-7	기타수산물가 공품, 혼합식용유, 소스, 빵으로 이루어진 즉석조리식품	고상, 기타수산물가공 품, 혼합식용유, 소스, 양파, 빵, 마늘, 새송이버섯, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-8	소목심, 팽이버섯, 소스로 이루어진 즉석조리식품	고상, 소목심, 팽이버섯, 소스, 당면, 야채, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 조리식품 23-2-3-9	포장육, 소스, 혼합식용유로 이루어진 즉석조리식품	고상, 포장육, 소스, 혼합식용유, 마늘, 브로콜리, 가공버터, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-10	숙면, 소창, 선지가 함유된 즉석조리식품	고상, 숙면, 소창, 선지, 지방, 양파, 대파, 효모식품, 생강, 내포장(PP), 진공, 냉장, 살균	20 일	40 일*	0.77	30 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-11	오징어, 고춧가루, 고춧장이 함유된 즉석조리식품	고상, 오징어, 콩기름, 고춧가루, 고추장, 굴농축액, 쇠고기분말, 양파, 당근, 청양고추, PP, 밀봉, 냉장, 살균	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-12	쌀, 찹쌀, 전복살이 함유된 즉석조리식품	고상, 쌀, 찹쌀, 브로콜리, 양파, 전복살, 감자, 당근, 쌀눈, 재제소금, 참기름, PE, PP, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 조리식품 23-2-3-13	밀떡볶이, 떡모소스, 양배추, 파마산치즈블 렌드로 이루어진 즉석조리식품	고상, 밀떡볶이, 떡모소스, 양배추, 고기떡, 잡채튀김, 대파, 깐메추리알, 칼집비엔나, 파마산치즈블렌 드, 포장용기(PET), 내면파우치(PE), 내면용기(알루미 늄), 냉장	5 일	7 일	0.73	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-14	소불고기소스 , 소고기로 이루어진 즉석조리식품	고상, 소불고기소스, 소고기, 올레피클솔루션 시즈닝, 양배추, 당면, 쌀떡, 버섯, 포장용기(PET), 내면파우치(PE), 내면용기(알루미 늄), 냉장	5 일	7 일	0.73	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-15	프레스햄, 김치, 고춧가루, 양념장, 소시지로 이루어진 즉석조리식품	고상, 프레스햄, 김치, 양념장, 마늘, 소시지, 만두, 분쇄가공육, 떡, 소스, 용기(PP, 홀드필름), 육수용기(PE), 밀봉, 냉장	4 일	6 일	0.77	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-16	프레스햄, 김치, 고춧가루, 양념장, 소시지로 이루어진 즉석조리식품	고상, 프레스햄, 김치, 양념장, 마늘, 분쇄가공육, 소스, 용기(PP, 홀드필름), 육수용기(PE), 밀봉, 냉장	4 일	6 일	0.77	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 조리식품 23-2-3-17	당면, 돈혈, 돈지방이 함유된 즉석조리식품	고상, 당면, 돈혈, 돈지방, 파, 양파, 마늘, 복합조미식품, 내면(PE), 진공, 냉장, 살균	50 일	87 일	0.77	66 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-18	찹쌀, 기장쌀, 붉은팥, 흑미, 검정팥이 함유된 즉석조리식품	고상, 찹쌀, 기장쌀, 붉은팥, 흑미, 검정팥, 서리태, 건대추, 천일염, 깻밥, 연근, 연잎, 은행나무견과, PE, 밀봉, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
즉석 조리식품 23-2-3-19	찹쌀, 붉은팥, 찰기장이 함유된 즉석조리식품	고상, 찹쌀, 붉은팥, 찰기장, 차조, 수수, 천일염, PE, 밀봉, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
즉석 조리식품 23-2-3-20	고구마, 스위트콘, 양파, 단호박이 함유된 즉석조리식품	고상, 고구마, 스위트콘, 베이스, 양파, 단호박, 파프리카, 감자전분, 용기/리드필름(P P), 밀봉, 냉장, 살균	12 일	24 일*	0.81	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-21	쌀, 닭가슴살, 찹쌀, 양파, 대추가 함유된 즉석조리식품	고상, 쌀, 닭가슴살, 찹쌀, 양파, 대추, 쌀눈, PE, PP, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 조리식품 23-2-3-22	쌀, 소고기, 사골분말, 양파, 당근이 함유된 즉석조리식품	고상, 쌀, 소고기, 참쌀, 양파, 당근, 감자, 브로콜리, 사골분말, PE, PP, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-23	무, 콩나물, 소고기, 고춧가루가 함유된 즉석조리식품	고상, 무, 콩나물, 소고기, 마늘, 복합조미식품, 고춧가루, PP, 밀봉, 냉장, 살균	183 일	366 일*	0.77	281 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-24	빵, 패티, 소스로 만든 즉석조리식품	고상, 빵, 패티, 소스, 햄, 양배추, PP, 밀봉, 냉동	273 일	546 일*	0.97	529 일	냉동제품 = 0.97
즉석 조리식품 23-2-3-25	쌀, 돼지고기, 굴소스로 만든 즉석조리식품	고상, 쌀, 돼지고기, 대파, 굴소스, 마늘, PE, 밀봉, 냉동	272 일	544 일*	0.97	527 일	냉동제품 = 0.97
즉석 조리식품 23-2-3-26	사골농축액으 로 만든 즉석조리식품	고상, 사골농축액, 쇠고기우린액, PP, 밀봉, 실온, 멸균	12 개월	730 일*	1.0	730 일	멸균제품 = 1.0
즉석 조리식품 23-2-3-27	미꾸라지, 냉동무청으로 만든 즉석조리식품	고상, 미꾸라지, 냉동무청, 소스, PP, 밀봉, 실온, 멸균	12 개월	724 일*	1.0	724 일	멸균제품 = 1.0
즉석 조리식품 23-2-3-28	멸치육수, 현미, 두부, 무로 만든 즉석조리식품	고상, 멸치육수, 현미, 두부, 무, 감자, 계란, PP, 밀봉, 냉장, 살균	25 일	50 일*	0.81	40 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 조리식품 23-2-3-29	버섯, 양파, 들깨가루로 만든 즉석조리식품	고상, 새송이버섯, 팽이버섯, 양파, 양송이버섯, 들깨가루, PP, 밀봉, 냉장, 가열	7 일	14 일*	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-30	만두, 식용유, 백설탕, 케첩으로 만든 즉석조리식품	고상, 만두, 콩식용유, 백설탕, 케첩, 양파, PP, PET, PE, 냉장	10 일	20 일*	0.81	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw) < 0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-31	묵은지, 멸치육수, 멸치로 만든 즉석조리식품	고상, 묵은지, 멸치육수, 멸치, 간양파, 대파, 된장, PP, PET, PE, 냉장	10 일	20 일*	0.89	17 일	3.5 < pH < 4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-32	멸치육수, 돼지전지, 두부로 만든 즉석조리식품	고상, 멸치육수, 돼지전지, 두부, 애호박, 된장, PP, PET, PE, 냉장	7 일	14 일*	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

23-2-4) 간편조리세트

조리되지 않은 손질된 농·축수산물과 가공식품 등 조리에는 필요한 정량의 식재료와 양념 및 조리법으로 구성되어, 제공되는 조리법에 따라 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 제조한 제품을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-1	소고기, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 소스, 야채, 치즈, 외면(종이), 내면(PE), 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-2	소고기, 야채, 육수 베이스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 야채, 수제비, 육수베이스, 초간장소스, 피넛소스, 내면(PE,PP), 외면(PET,PP,종 이), 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-3	건면, 트러플오일, 치즈, 야채로 이루어진 간편조리세트	고상, 치즈, 야채, 트러플오일, 용기(PET), 내면(PE), 밀봉, 냉장	6 일	12 일*	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-4	생면, 소스, 닭가슴살, 대파로 이루어진 간편조리세트	고상, 생면, 소스, 닭가슴살, 대파, PE, 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-5	두부, 소스, 차돌박이, 야채로 이루어진 간편조리세트	고상, 두부, 소스, 육수, 차돌박이, 애호박, 팽이버섯, 표고버섯, 내면(PE,PP), 외포장(PET), 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-6	돼지고기, 건면, 소스, 야채로 이루어진 간편조리세트	고상, 돼지고기, 건면, 양파, 파인애플, 소스, 파프리카, 당근, 방울토마토, 모듬새싹, 용기(폴리에틸렌 테레프탈레이트), 내면(PE), 밀봉, 진공, 냉장	6 일	9 일	0.81	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-7	소고기, 숙주나물, 숙주, 소스, 야채로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 숙주나물, 숙면, 소스, 대파, 건고추, 용기(폴리에틸렌 테레프탈레이트), 내면(PE), 밀봉, 진공, 냉장	6 일	9 일	0.81	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-8	소고기, 소스, 야채로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 양파, 소스, 마늘, 파인애플, 토마토케첩, 용기(폴리에틸렌 테레프탈레이트), 내면(PE), 밀봉, 진공, 냉장	6 일	9 일	0.81	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-9	소고기곱창, 소고기양지, 야채, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 돈육, 돼지고창, 소고기곱창, 소고기양지, 양배추, 팽이버섯, 양파, 청경채, 당면, 혼합간장, 고춧가루, 복합조미식품, PE, PP, 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-10	새우, 자숙불소라, 해물누룽지로 이루어진 간편조리세트	고상, 새우, 자숙불소라, 올리브오일, 허브맛솔트, 호프락칩스, 해물누룽지, PE, 종이, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-11	한치, 흑돼지양념제 육으로 이루어진 간편조리세트	고상, 한치, 흑돼지양념제육, 양배추, 당근, 양파, 대파, 굴피분말, 내면(PE), 종이, 밀봉, 진공, 냉장	10 일	15 일	0.81	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-12	떡류, 소고기, 유탕면으로 이루어진 간편조리세트	고상, 떡류, 소고기, 유탕면, 복합조미식품, 어묵, 양배추, 대파, 내포장(PE, PP), 외포장(PET, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-13	생면, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 생면, 소스, 쥬키니호박, 팽이버섯, 대파, 청양고추, 조미김, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-14	소스, 건면, 유함유가공품, 기타수산물가공품으로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 건면, 유함유가공품, 양파, 기타 수산물가공품, 혼합식용유, 마늘, 치즈, 향신료조제품, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-15	두부, 생면, 소스, 기타 수산물가공품으로 이루어진 간편조리세트	고상, 두부, 생면, 소스, 기타수산물가공품, 돼지고기, 쥬키니호박, 팽이버섯, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-16	유함유가공품, 빵, 건면, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 유함유가공품, 빵류, 건면, 소스, 양파, 마늘, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-17	돼지고기, 콩나물로 이루어진 간편조리세트	고상, 돼지고기, 콩나물, 떡류, 소스, 양파, 대파, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-18	소스, 호박, 버섯으로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 쥬키니호박, 새송이버섯, 느타리버섯, 대파, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-19	소고기, 건면, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 건면, 양배추, 양파, 소스, 건어포, 조미김, 어린잎믹스, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-20	소스, 기타수산물가 공품으로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 대파, 기타수산물가공품, 들기름, 복합조미식품, 내포장(PE), 외포장(PET, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-21	소고기, 양파 소스, 혼합식용유로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 양파소스, 쥬키니호박, 양송이버섯, 토마토열매, 마늘, 혼합식용유, 향신료조제품, 내포장(PE), 외포장(PET, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-22	두부, 소스, 소고기로 이루어진 간편조리세트	고상, 두부, 소스, 소고기, 쥬키니호박, 팽이버섯, 대파, 청양고추, 내포장(PE), 외포장(PET, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-23	기타 수산물가공품 , 혼합식용유, 버섯, 숙면, 빵으로 이루어진 간편조리세트	고상, 기타 수산물가공품, 혼합식용유, 새송이버섯, 숙면, 빵류, 브로콜리, 마늘, 자연치즈, 건고추, 내포장(PE), 외포장(종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-24	소고기, 숙주나물, 배추, 버섯, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 숙주나물, 배추, 버섯, 소스, 단호박, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-25	소스, 건면, 새우로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 건면, 새우, 양파, 토마토, 가공버터, 건파슬리, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-26	건면, 새우, 바질페스토로 이루어진 간편조리세트	고상, 건면, 새우, 양파, 방울토마토, 마늘, 바질페스토, 파마산치즈, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-27	건면, 새우, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 건면, 새우, 우유, 양파, 가공버터, 소스, 기타가공품, 파마산치즈블렌드 , PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-28	바지락, 새우, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 바지락, 새우, 올리브유, 방울토마토, 마늘, 소스, 밀가루, 파마산치즈블렌드 , PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-29	건면, 새우, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 건면, 새우, 마늘, 올리브유, 양파, 방울토마토, 소스, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-30	건면, 새우, 우유, 바질페스토로 이루어진 간편조리세트	고상, 기타가공품, 건면, 새우, 우유, 양파, 가공버터, 바질페스토, 채종유, 파마산치즈, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-31	건면, 기타 수산물가공품, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 기타가공품, 건면, 기타 수산물가공품, 우유, 가공버터, 마늘, 향미유, 소스, 천연향신료, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-32	건면, 기타 수산물가공품, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 건면, 기타 수산물가공품, 양파, 올리브유, 소스, 천연향신료, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-33	부채살, 소스, 발효흑마늘페이스트로 이루어진 간편조리세트	고상, 부채살, 소스, 발효흑마늘페이스트, 아스파라거스, 버섯, 올리브유, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-34	소스, 건면, 새우로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 건면, 새우, 기타가공품, 양파, 방울토마토, 가공버터, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-35	돈후지, 간장제육소스, 비빔소스, 냉면육수, 쫄면으로 이루어진 간편조리세트	고상, 돈후지, 간장제육소스, 대파, 당근, 양배추, 비빔소스, 동치미맛냉면육수 , 쫄면, 포장용기/리드지(PP), 뚜껑(PET), 파우치(PP,PE), 밀봉, 진공, 냉장	6 일	9 일	0.73	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-36	소고기, 소스, 마라탕베이스 , 우사추출물로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 소스, 마라탕베이스, 우사추출물, 배추, 면류, 버섯, 건고추, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-37	빵, 기타 수산물가공품, 두반장, 건면으로 이루어진 간편조리세트	고상, 빵, 기타 수산물가공품, 두반장, 혼합식용유, 건면, 새송이버섯, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-38	소고기, 숙면, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 숙면, 소스, 배추, 청경채, 버섯, 사과퓨레, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-39	양념육, 닭갈비소스, 떡으로 이루어진 간편조리세트	고상, 양념육, 닭갈비소스, 떡류, 소스, 자연치즈, 깻잎, 대파, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-40	양념육, 소스, 건면으로 이루어진 간편조리세트	고상, 양념육, 올리브유, 소스, 발효식초, 양파, 건면, 마늘, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-41	소고기, 소스, 서류가공품으 로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 소스, 고과당, 토마토홀, 서류가공품, 두류가공품, 혼합식용유, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-42	밀떡, 오뎅, 포장육, 유탕면, 알가열제품으 로 이루어진 간편조리세트	고상, 밀떡, 잡채튀김, 참김말이, 오뎅, 포장육, 알가열제품, 유탕면, 복합조미식품, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-43	프레스햄, 소스, 유당면, 쇠고기로 이루어진 간편조리세트	고상, 프레스햄, 소스, 유당면, 감자전분, 쇠고기, 콩나물, 건면, 버터, 연성가공치즈, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-44	소스, 식물성크림, 건면, 기타 수산물가공품, 가공버터로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 식물성크림, 탈지분유, 토마토케첩, 건면, 기타 수산물가공품, 양파, 양송이, 가공버터, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-45	분쇄가공육제 품, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 분쇄가공육제품, 소스, 방울토마토, 치커리, 고추, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-46	소고기, 숙면, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 숙면, 배추, 소스, 양파, 연육, 버섯, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-47	기타 수산물가공품, 빵, 천연향신료로 이루어진 간편조리세트	고상, 기타 수산물가공품, 혼합식용유, 빵, 쇼트닝, 마늘, 견고추, 향신료조제품, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-48	기타 수산물가공품, 소스, 곡류가공품으로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 기타 수산물가공품, 곡류가공품, 단호박, 콩기름, 양파, 과채가공품, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-49	된장, 마늘, 두부, 냉동 수산물로 이루어진 간편조리세트	고상, 된장, 마늘, 두부, 냉동수산물, 양파, 호박, 버섯, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-50	기타 수산물가공품, 칠리소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 기타 수산물가공품, 스위트칠리소스, 과채가공품, 파프리카, 피망, 콩기름, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-51	만두, 숙면, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 만두, 숙면, 소스, PE, 밀봉, 냉동	304 일	608 일*	0.97	589 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

23-3) 만두류

만두류란 곡분 또는 전분을 주원료로 반죽하여 성형한 만두피에 고기, 야채, 두부, 김치 등 다양한 원료로 제조한 소를 넣고 빚어 만든 것을 말한다.

23-3-1) 만두

식육, 채소류 등의 혼합물을 만두피 등으로 성형한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
만두 23-3-1-1	밀가루, 돼지고기, 김치, 두부, 당면이 함유된 만두	고상, 김치, 밀가루, 돼지고기, 두부, 당면, 대파, 부추, PP, 밀봉, 냉장, 살균	7 일	14 일*	0.81	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw) < 0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
만두 23-3-1-2	밀가루, 돼지고기, 양파, 양배추, 당면이 함유된 만두	고상, 밀가루, 돼지고기, 양파, 양배추, 당면, 대파, 부추, PP, 밀봉, 냉장, 살균	7 일	12 일	0.81	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw) < 0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
만두 23-3-1-3	밀가루, 돼지고기, 양파가 함유된 만두	고상, 밀가루, 돼지고기, 두류가공품, 양파, 부추, 대파, PE, 밀봉, 냉동	275 일	550 일*	0.97	533 일	냉동제품 = 0.97
만두 23-3-1-4	밀가루, 돼지고기, 양배추, 부추로 만든 만두	고상, 밀가루, 돼지고기, 양배추, 부추, 양조간장, PE, 밀봉, 냉동	271 일	542 일*	0.97	525 일	냉동제품 = 0.97
만두 23-3-1-5	돼지고기, 밀가루, 부추로 만든 만두	고상, 돼지고기, 밀가루, 부추, 절임배추, PP, PE, 밀봉, 냉동	273 일	546 일*	0.97	529 일	냉동제품 = 0.97
만두 23-3-1-6	밀가루, 돼지고기, 부추로 만든 만두	고상, 밀가루, 돼지고기, 부추, 당면, 양파, PE, 밀봉, 냉동, 살균	270 일	540 일*	0.97	523 일	냉동제품 = 0.97



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
만두 23-3-1-7	돼지고기, 감자떡가루, 전분으로 만든 만두	고상, 돼지고기, 감자떡가루, 전분, 부추, 두부, PE, 밀봉, 냉동	272 일	544 일*	0.97	527 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

23-3-2) 만두피

곡분 또는 전분을 주원료로 반죽 및 성형한 것으로 소를 담아 만두를 제조할 수 있도록 제조된 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
만두피 23-3-2-1	밀가루, 옥수수전분이 함유된 만두피	고상, 밀가루, 정제수, 옥수수전분, 정제소금, LLDPE, 밀봉, 냉장	15 일	22 일	0.73	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
만두피 23-3-2-2	밀가루, 옥수수전분, 활성밀글루텐이 함유된 만두피	고상, 밀가루, 정제소금, 옥수수전분, 주정, 활성밀글루텐, PE, 밀봉, 냉장	60 일	120 일*	0.81	97 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
만두피 23-3-2-3	밀가루, 변성전분으로 만든 만두피	고상, 밀가루, 변성전분, 찹쌀가루, 용기(PP), 리드/내표장면(PE), 밀봉, 냉동	273 일	546 일*	0.97	529 일	냉동제품 = 0.97

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

24) 기타식품류

24-1) 효모식품

효모식품이라 함은 식용효모를 분리, 정제하여 건조하거나 이를 가공한 것 또는 식용 효모 균주를 분리, 정제한 후 자가소화, 효소분해, 열수추출 등의 방법에 의해 추출한 식용효모추출물을 주원료로 하여 제조한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
효모식품 24-1-1 (가속)	맥주효모	고상, 맥주효모, PS, PP, 밀봉, 실온	2 년	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

24-2) 기타가공품

‘제5. 식품별 기준 및 규격’ 중 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 내지 23. 즉석식품류에 해당되지 않는 식품으로서, 해당 식품의 정의, 제조·가공기준, 주원료, 성상, 제품명 및 용도 등이 개별 기준 및 규격에 부적합한 제품은 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타가공품 24-2-1	계란, 현미유, 소금으로 만든 기타가공품	고상, 계란, 현미유, 꽃소금, 용기(PP), 실링(PE), 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-2	소스, 호박, 혼합간장으로 만든 기타가공품	고상, 소스, 호박, 혼합간장, 들기름, 용기(PP), 실링(PE), 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-3	곤드레, 국간장으로 만든 기타가공품	고상, 대파, 국간장, 다진마늘, 들기름, 용기(PP), 실링(PE), 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타가공품 24-2-4	김말이튀김, 소스로 만든 기타가공품	고상, 김말이튀김, 매콤장소스, 통깨, PET, 냉장, 유당·유처리	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-5	도토리가루, 부침가루, 콩기름으로 만든 기타가공품	고상, 도토리가루, 부침가루, 튀김가루, 콩기름, PET, 냉장, 유당·유처리	7 일	12 일	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-6	연근, 마요네즈로 만든 기타가공품	고상, 연근, 마요네즈, 기타 농산가공품, 용기(PP), 실링(PE), 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.89	8 일	3.5<pH(4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-7	고구마, 밀가루, 콩기름으로 만든 기타가공품	고상, 고구마, 밀가루, 콩기름, 계란, PET, 냉장, 유당·유처리	5 일	10 일*	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-8	감자, 밀가루, 계란으로 만든 기타가공품	고상, 감자, 밀가루, 계란, 콩기름, PET, 냉장, 유당·유처리	5 일	8 일	0.77	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-9	김치, 오징어, 전분가루, 부침가루로 만든 기타가공품	고상, 김치, 오징어, 전분가루, 부침가루, 튀김가루, 밀가루, 콩기름, PET, 냉장, 유당·유처리	7 일	14 일*	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-10	우영으로 만든 기타가공품	고상, 우영, PE, 진공, 냉장	5 일	10 일*	0.89	8 일	3.5<pH(4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타가공품 24-2-11	배추우거지로 만든 기타가공품	고상, 배추우거지, PE, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-12	간밤, 대추, 호두로 만든 기타가공품	고상, 간밤, 대추, 호두, 은행, PE, 진공, 냉장	90 일	180 일*	0.81	145 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-13	우유, 설탕, 휘핑크림, 바닐라빈으로 만든 기타가공품	고상, 우유, 설탕, 휘핑크림, 난황, 바닐라빈, 용기(유리), 뚜껑(철, 폴리염화비닐), 밀봉, 냉장, 살균	30 일	60 일*	0.81	48 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-14	유기농쌀누룩, 천일염으로 만든 기타가공품	점조액상, 유기농쌀누룩, 천일염, 유리병, 밀봉, 냉장	6 개월	366 일*	0.85	311 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-15	유기농쌀누룩, 멸치액젓으로 만든 기타가공품	점조액상, 유기농쌀누룩, 멸치액젓, 유리병, 밀봉, 냉장	6 개월	366 일*	0.85	311 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
기타가공품 24-2-16	중화두반장, 우지로 만든 기타가공품	고상, 중화두반장, 우지, 돈골추출물, 설탕, LDPE, 밀봉, 실온, 살균	182 일	364 일*	0.91	331 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타가공품 24-2-17	곡류가공품, 밀가루로 만든 기타가공품	고상, 곡류가공품, 밀가루, 살균전란액, 양파, 당근, PP, PE, 밀봉, 냉장, 유탕·유처리	6 일	12 일*	0.77	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타가공품 24-2-18	재래김, 찰쌀로 만든 기타가공품	고상, 재래김, 찻쌀, 참당귀잎, 양파, 콩기름, PE, 밀봉, 상온, 유통·유처리	6 개월	364 일*	0.81	294 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
기타가공품 24-2-18 (가속)	재래김, 찰쌀로 만든 기타가공품	고상, 재래김, 찻쌀, 참당귀잎, 양파, 콩기름, PE, 밀봉, 상온, 유통·유처리	6 개월	9 개월**	0.81	7 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
기타가공품 24-2-19 (가속)	멥쌀, 흑임자가루로 만든 기타가공품	분말, 멥쌀, 흑임자가루, PE, 밀봉, 실온	12 개월	18 개월**	0.91	16 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타가공품 24-2-20 (가속)	전분, 백설탕, 잔탄검으로 만든 기타가공품	고상, 전분, 백설탕, 천일염, 잔탄검, PP, PE, 밀봉, 냉동, 살균	18 개월	27 개월**	0.97	26 개월	냉동제품 = 0.97
기타가공품 24-2-21	간밤, 대추, 호두로 만든 기타가공품	고상, 간밤, 대추, 호두, 은행, PP, 진공, 실온, 살균	6 개월	273 일	0.87	237 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 살균/저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타가공품 24-2-21 (가속)	간밤, 대추, 호두로 만든 기타가공품	고상, 간밤, 대추, 호두, 은행, PP, 진공, 실온, 살균	6 개월	9 개월**	0.87	7 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9) = 0.96 살균/저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타가공품 24-2-22	귀리, 해바라기씨앗, 호박씨앗으로 만든 기타가공품	고상, 귀리, 해바라기씨앗, 호박씨앗, 시럽, 견과, LLDPE, 밀봉, 실온, 살균	300 일	600 일*	0.91	546 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타가공품 24-2-23 (가속)	밀가루, 백설탕, 변성전분으로 만든 기타가공품	분말, 밀가루, 백설탕, 변성전분, 혼합분유, PE, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타가공품 24-2-24 (가속)	혼합제제, 밀가루, 백설탕으로 만든 기타가공품	분말, 혼합제제, 밀가루, 백설탕, 쇼트닝, PE, 밀봉, 실온	365 일	547 일**	0.91	497 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타가공품 24-2-25 (가속)	양배추분말로 만든 기타가공품	고상, 양배추분말, PS, PP, 밀봉, 실온	2 년	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타가공품 24-2-26 (가속)	타이거넛츠로 만든 기타가공품	분말, 타이거넛츠, HDPE, PP, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.91	32 개월	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타가공품 24-2-27 (가속)	분리대두단백 분말, 곡물혼합분말 로 만든 기타가공품	분말, 분리대두단백분말, 곡물혼합분말, 혼합탈지분유, 프락토올리고당, PE, 밀봉, 실온	24 개월	36 개월**	0.99	35 개월	pH:3.5 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
기타가공품 24-2-28 (가속)	구기자나무 열매, 복분자열매로 만든 기타가공품	고상, 구기자나무열매, 복분자열매, 사상자열매, 오미자열매, PE, 밀봉, 실온	730 일	1,095일**	0.91	996 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 품질안전한계기간인 200%로 표시함

** 기존 소비기한의 200%를 초과하는 기간이 도출되어 최대 150%로 품질안전한계기간 도출

별첨



별첨1 식품 내외부적 요인에 대한 안전계수 산출 근거

Q1 수소이온농도(pH)가 낮은 제품

산출 근거

안전계수 = 0.92, 0.96 사용

- pH 3.5 이하 = 안전계수 1.0
- pH 3.5-4.6 = 안전계수 0.96
- pH 4.6 이상 = 안전계수 0.92

▶ 수소이온농도(pH) 4.6 이상의 식품은 세균 생장이 용이해 가장 높은 안전계수 값인 0.92를 적용하며, pH 3.5 이하의 강산성 식품은 세균 생장이 중단되고 대부분의 효소반응이 감소되므로 안전계수를 적용하지 않음(1.0). pH 3.5~4.6 사이의 약산성 식품은 미생물(효모, 곰팡이 포함) 생장이 활발하지는 않지만 가능은 하므로 중간 값인 안전계수 0.96을 적용함.

※ pH 범위별 품질, 안전 요인 변화

- 3.5 이하(강산성) : 세균 생장 중단, 대부분의 효소반응 감소 (1.0)
- 3.5~4.6(약산성) : 미생물(효모, 곰팡이 포함) 생장 가능 (0.96)
- 4.6 이상 : 세균 생장 용이 (0.92)

※ 실험 설계의 불확실성, 재현성, 실험오차, 제품 및 로트별 차이 등 보정

- 제품별 샘플간 오차 0.08(12개월 예측시 1개월 오차) : 제품 및 실험설계와 관련된 요인(예: 열화율, 시점 수, 전체 대 축소된 설계 구현 등)은 유통기한의 오류에 큰 영향을 줄 수 있음
- 측정의 불확실성은 로트 대 로트 가변성, 분석 방법의 정밀도 및 교정기 제조를 통한 오차량과 양의 상관관계가 있음.

[Robert T. Magari.: Uncertainty of measurement and error in stability studies, J. Pharmaceutical Biomedical Analysis 45, 171-175 (2007)]



Q2 수분활성도(Aw)가 낮은 제품

산출 근거

안전계수 = 0.92, 0.96 사용

- Aw 0.8 이하 = 안전계수 1.0
- Aw 0.8-0.9 = 안전계수 0.96
- Aw 0.91-0.99 = 안전계수 0.92

▶ 수분활성도(Aw) 0.91 이상의 식품은 미생물(효모, 곰팡이 포함) 생장이 용이해 가장 높은 안전계수 값인 0.92를 적용하며, Aw 8.0 이하의 건조 식품은 세균 생장이 중단되고 대부분의 효소반응이 감소되므로 안전계수를 적용하지 않음(1.0). Aw 0.8~0.9 사이의 반건조 식품은 세균 생장이 활발하지는 않지만 가능은 하며 진균류(효모, 곰팡이) 생장이 용이하므로 중간 값인 안전계수 0.96을 적용함.

※ Aw 범위별 품질, 안전 요인 변화

- 0.8 이하(건조) : 세균 생장 중단, 곰팡이 생장은 가능하나 대부분 효소반응 감소 (1.0)
- 0.8~0.9(반건조) : 세균 생장 가능, 진균류(효모, 곰팡이) 생장 용이 (0.96)
- 0.91~0.99 : 미생물[세균, 진균류(효모, 곰팡이)] 생장 용이 (0.92)

Q3 살균, 보존료(항균, 항산화) 함유 또는 저장성 향상 포장(레토르트, 진공, CO₂ 충전, N₂ 충전, 탈산소제 등) 제품

산출 근거

안전계수 = 0.92 사용

- 제품별 샘플간 오차 0.08(12개월 예측시 1개월 오차) : 제품 및 실험설계와 관련된 요인(예: 열화율, 시점 수, 전체 대 축소된 설계 구현 등)은 유통기한의 오류에 큰 영향을 줄 수 있음
- 측정의 불확실성은 로트 대 로트 가변성, 분석 방법의 정밀도 및 교정기 제조를 통한 오차량과 양의 상관관계가 있음.

[Robert T. Magari.: Uncertainty of measurement and error in stability studies, J. Pharmaceutical Biomedical Analysis 45, 171-175 (2007)]

▶ “살균, 보존료(항균, 항산화) 함유 또는 저장성 향상 포장(레토르트, 진공, CO₂ 충전, N₂ 충전, 탈산소제 등) 식품”은 미생물(효모, 곰팡이 포함) 오염도 및 생장, 대부분의 효소반응이 감소되므로 안전계수를 적용하지 않음(1.0). 위와 같은 처리를 하지 않은 식품은 미생물(효모, 곰팡이 포함) 생장이 용이하고 대부분의 효소반응이 촉진되므로 가장 높은 안전계수 값인 0.92를 적용함.

Q4 저장온도 (냉동, 냉장, 상온)

1. 안전계수-1 : 저장온도(냉동, 냉장, 상온/실온)별 온도편차

산출 근거

1. 저장온도(냉동, 냉장, 상온/실온)별 안전계수 =

- (1) 유통모델의 표준온도 편차(선행연구 온도편차) X (2) 50% (0.5, 온도편차 중 높은 부분의 온도) X (3) 온도 초과에 미치는 ‘유통+소비단계’ 기여율(85%, 0.85)
- 냉장 : $0.07 \times 0.5(50\%) \times 0.85(85\%) = 0.03 (0.97)$
 - 냉동 : $0.08 \times 0.5(50\%) \times 0.85(85\%) = 0.03 (0.97)$
 - 상온 : $0.27 \times 0.5(50\%) \times 0.85(85\%) = 0.11 (0.89)$
 - 실온(1~35℃) : $0.01 \times 0.5(50\%) \times 0.85(85\%) = 0.01 (0.99)$

[김우선 등 (2012, 권장 유통기한 설정 품목 확대를 위한 연구II)]

▶ 저장온도(냉동, 냉장, 상온/실온)별 안전계수는 선행연구(김우선 등, 2012)에서 제시한 유통모델의 표준온도 편차 값(냉장 0.07, 냉동 0.08, 상온 0.27, 실온 0.01)을 사용했으며, 온도편차 중 낮은 온도는 안전에 영향을 주지 않으므로 온도편차의 절반인 높은 온도 값만 안전에 영향을 주므로 50%(0.5)를 곱해주고 온도 초과에 미치는 ‘유통+소비단계’ 기여율(85%)인 0.85를 다시 곱해 나온 안전계수 값인 냉장 0.03, 냉동 0.03, 상온 0.11, 실온 0.01를 적용함.

(1) 유통모델의 표준온도 편차(선행연구 온도편차)

- 냉장 표준온도 편차(0.07)
- 냉동 표준온도 편차(0.08)
- 상온 표준온도 편차(0.27)
- 실온(1~35℃) 표준온도 편차(0.01) : 실온 범위를 거의 벗어나지 않음 (온도편차 1% 이내)



(2) 실제유통모델의 표준온도 초과율(온도편차의 1/2, 50% 사용) : 낮은 쪽의 온도 편차는 안전에 문제가 없고 높은 온도 편차만이 안전에 악영향을 미치므로 50% discount 사용

- 냉장 표준온도 초과율 = 온도편차(0.07) X 50% = 0.35
 - 냉동 표준온도 초과율 = 온도편차(0.08) X 50% = 0.4
 - 상온 표준온도 초과율 = 온도편차(0.27) X 50% = 0.135
 - 실온 표준온도 초과율 = 온도편차(0.01) X 50% = 0.01
- [김우선 등 (2012, 권장 유통기한 설정 품목 확대를 위한 연구II)]

(3) 유통+소비단계 기여율

- 유통기한 중 '유통+소비단계' 기여 비율 = 85% 사용(유통 70% + 소비 15%)
 - ※ 유통기한 중 단계별 기여 비율 = 제조+물류 15%, 유통 70%, 소비 15%
- [김우선 등 (2012, 권장 유통기한 설정 품목 확대를 위한 연구II)]

2. 안전계수-1 : 온도남용(냉동, 냉장, 상온/실온)별 온도편차

산출 근거

1. 온도남용(냉장식품) 안전계수 =

$$(1) \text{ 온도남용 시 품질안전수명 단축율}(20^{\circ}\text{C}, 2\text{시간}) \times (2) \text{ 온도남용 시 실제 노출시간}(1\text{시간}) \\ \times (3) \text{ 소비자 냉장식품 온도남용 비율(설문조사)} \\ = 0.882(11.8\%) \times 0.5 \times 0.923(92.3\%) = 0.407 (0.96)$$

[모의실험, 2022]

[한국소비자단체협의회 실시 소비자 대상 설문조사, 2022]

▶ 냉장식품의 온도남용에 대한 안전계수는 모의실험 결과로 구한 온도남용 시 품질안전수명 단축율(20°C, 2시간) 11.8%(0.882)에 설문조사(한국소비자단체협의회, 2022) 결과로 구한 온도남용 시 실제 노출시간(1시간)을 반영해 50%(0.5) 곱하고, 소비자 냉장식품 온도남용 비율인 92.3%(0.923)를 곱해 도출한 0.407 값을 활용한 안전계수 값인 0.96을 적용함.



※ 냉동식품은 1시간 이내에서는 온도남용을 적용하지 않음

- 냉동제품이 상온/실온에서 해동(고기 내부의 온도가 1℃가 될 때까지 걸리는 시간)되는데, 최소 3시간 30분이 소요되고, 냉장고에서도 24시간이 소요되므로 1시간의 온도남용으로서는 해동에 영향을 주지 않으므로 냉동제품은 현실적으로 온도남용을 적용하지 않음

[Park, Mi-Hye, et al. "Physicochemical and microbiological properties of pork by various thawing methods." Journal of the East Asian Society of Dietary Life 22.2 (2012): 298-304]