해외 주요국 영양표시 제도 현황 및 최신 동향

2023. 12.

식품의약품안전처

식품안전정보원
NATIONAL FOOD SAFETY INFORMATION SERVICE

목 차

해외 주요국 영양성분 표시 제도 요약표 ····· 1

Ⅰ. 미국 ····· 5

Ⅱ. 캐나다 ····· 40

Ⅲ. 유럽연합(영국) ····· 90

Ⅳ. 중국 ····· 110

Ⅴ. 대만 ····· 126

Ⅵ. 일본 ····· 143

Ⅶ. 호주·뉴질랜드 ····· 165

Ⅷ. 태국 ····· 190

Ⅸ. 베트남 ····· 219

<해외 주요국 영양성분 표시제도 현황 요약 1>

의무화 연도	소관기관	표시방법		
	근거법령	대상 식품	대상 영양성분	표시단위기준
(미국)				
1994년	식품의약품청 (FDA) 연방규정집 (21 CFR 101)	섭취 목적으로 판매되는 모든 식품	-(의무 표시대상) 열량, 총지방 (포화지방·트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨, 총 탄수화물 (식이섬유, 총당류, 첨가당), 단백질, 비타민 및 무기질 (비타민 D, 칼슘, 철 및 칼륨) -(자율 표시대상) 포화지방 유래 열량, 다가불포화지방, 단가불포화지방, 불소, 가용성 식이섬유, 불용성 식이섬유, 당알코올	1회 제공량
(캐나다)				
2007년	연방보건부, 식품검사청 식품의약품 규정(FDR)	사전포장식품	-(의무 표시대상) ①열량, ②지방 (포화지방산 및 트랜스지방산의 합), ③탄수화물(식이섬유, 당류), ④단백질, ⑤콜레스테롤, ⑥나트륨, ⑦칼륨, ⑧칼슘, ⑨철분 -(자율 표시대상) ①비타민 A, ②비타민 C 등 24종	1회 제공량
(유럽연합(EU))(※영국 동일)				
2014년	유럽 집행위원회 (EC) 규정(EU) No 1169/2011 (※영국: 식품정보규정 2014)	사전포장식품	-(의무 표시대상) 열량, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당류, 단백질, 식염 -(자율 표시대상) 단일불포화지방, 다가불포화지방, 폴리올, 전분, 섬유소 함량, 유의미한 함량의 비타민 또는 무기질	식품 100g 또는 100ml
(중국)				
2013년	국가시장감독관리총국 식품안전법, 사전포장식품 영양라벨 통칙	사전포장식품	-(의무 표시대상) 열량, 단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨 -(자율 표시대상) 트랜스지방(산), 당, 식이섬유 등 32종	식품 100g 또는 100ml 또는 1회 제공량

의무화 연도	소관기관	표시방법		
	근거법령	대상 식품	대상 영양성분	표시단위기준
(대만)				
2002년	위생복지부 식품약물관리서 식품안전위생 관리법, 포장식품 영양표시 의무 준수사항	사전포장식품	-(의무 표시대상) 열량, 단백질, 지방, 포화지방(산), 트랜스지방(산), 탄수화물, 당, 나트륨 -(자율 표시대상) 아미노산, 콜레스테롤, 기타 지방산, 식이섬유, 개별당류, 당알코올, 비타민, 무기질 등	1회 제공량 및 식품 100g(또는 100ml) 또는 1회 제공량 및 영양성분 일일 참고치에 대한 비율
(일본)				
2015년	식품표시법, 식품표시기준 소비자청	일반용 가공식품 및 첨가물	-(의무 표시대상) 열량, 단백질, 지질, 탄수화물, 나트륨(식염) -(권장 표시대상) 포화지방산, 식이섬유 -(임의 표시대상) n-3계지방산, n-6계 지방산, 콜레스테롤, 당질, 당류, 미네랄류(나트륨 제외), 비타민류	식품 100g 또는 1회 제공량 또는 1포장 또는 기타 방법
(호주·뉴질랜드)				
2002년	호주뉴질랜드 식품기준청 (FSANZ) 호주뉴질랜드 식품기준코드	사전포장식품	-(의무 표시대상) 열량, 단백질, 총 지방, 포화지방산, 탄수화물, 당류, 나트륨 -(자율 표시대상) 비타민, 무기질, 생물학적 활성 성분	1회 제공량 및 식품 100g(또는 100ml)
(태국)				
1998년	공중보건부 식품의약품청 식품법(1979), 관련 공중보건부 고시	①영양 강조표시 식품 ②판매촉진에 영양적 가치를 활용하는 식품 ③판매촉진에 소비자군을 지정한 식품 ④관련 고시에서 별도로 지정한 식품	-(의무 표시대상) 총 열량(총 지방 열량), 총 지방(포화지방), 콜레스테롤, 단백질, 총 탄수화물(식이섬유, 당류), 나트륨, 비타민 A, 비타민 B1, 비타민 B2, 칼슘, 철 -(자율 표시대상) Thai RDI 지정 영양성분 중 의무 표시대상 제외 성분 22종 및 Thai RDI 미지정 영양성분 * Thai RDI 지정 영양성분은 양식 내부에, 미지정 영양성분은 양식 외부에 표시함	1회 제공량 또는 식품 100g 또는 100ml
(베트남)				
2024년 (예정)	보건부 식품에 대한 영양표시 지침	사전포장식품	-(1안) 열량, 단백질, 탄수화물/총 탄수화물, 총 당류, 총 지방, 포화지방, 나트륨 -(2안) 열량, 단백질, 탄수화물, 지방, 나트륨	1회 제공량 및 식품 100g

<해외 주요국 영양성분 표시제도 현황 요약 2>

국가 / 영양성분	미국	캐나다	EU (영국)	중국	대만	일본	호주·뉴질랜드	태국	베트남
열량	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무
나트륨(식염)	의무	의무	의무 (식염)	의무	의무	의무 (식염)	의무	의무	의무
탄수화물	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무
당류	의무 (첨가당 별도표기)	의무	의무	자율	의무	자율	의무	의무	의무
식이섬유	의무	의무	자율	자율	자율	자율 (권장)	자율	의무	-
지방	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무
트랜스지방	의무	의무	-	자율	의무	자율	자율	자율 (양식 외부 표시)	-
포화지방	의무	의무	의무	자율	의무	자율 (권장)	의무	의무	의무
콜레스테롤	의무	의무	-	자율	자율	자율	자율	의무	-
단백질	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무	의무
비타민	의무 (비타민D)	자율	자율	자율	자율	자율	자율	의무 (A, B1, B2)	-
무기질	의무 (칼슘, 칼륨, 철)	의무 (칼슘, 칼륨, 철)	자율	자율	자율	자율	자율	의무 (칼슘, 철)	-

<해외 주요국 영양성분 표시제도 현황 요약 3>

미국

Nutrition Facts
8 servings per container
Serving size 2/3 cup (55g)

Amount per serving
Calories 230

	% Daily Value*
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 240mg	6%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

캐나다

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per HM (MM)
pour MD (MM)

Calories ####	% Daily Value* / % valeur quotidienne*
Fat / Lipides ## g	## %
Saturated / saturés ## g + Trans / trans ## g	## %
Carbohydrate / Glucides ## g	
Fibre / Fibres ## g	## %
Sugars / Sucres ## g	## %
Protein / Protéines ## g	
Cholesterol / Cholestérol ### mg	
Sodium #### mg	## %
Potassium #### mg	## %
Calcium #### mg	## %
Iron / Fer ## mg	## %

*5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**
*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

EU(영국)

energy	kJ/kcal
fat	g
of which	
— saturates,	g
— mono-unsaturates,	g
— polyunsaturates,	g
carbohydrate	g
of which	
— sugars,	g
— polyols,	g
— starch,	g
fibre	g
protein	g
salt	g
vitamins and minerals	the units specified in point 1 of Part A of Annex XIII

중국

营养成分表

项目	每 100 克	营养参考值 %
能量	2214 千焦	26%
蛋白质	8.5 克	14%
脂肪	25.2 克	42%
一 反式脂肪酸	0 克	
碳水化合物	63.9 克	21%
一 糖	0 克	
膳食纤维	6.3 克	25%
钠	224 毫克	11%

대만

營 養 標 示

每一份量 毫升
本包裝含 份

	每份	每 100 毫升
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克

일본

栄養成分表示
食品単位当たり

熱量	○kcal
たんぱく質	○g
脂質	○g
炭水化物	○g
食塩相当量	○g

호주·뉴질랜드

NUTRITION INFORMATION

Servings per package: (insert number of servings)
Serving size: g (or mL or other units as appropriate)

	Quantity per serving	Quantity per 100 g (or 100mL)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein	g	g
Fat, total	g	g
—saturated	g	g
Carbohydrate	g	g
—sugars	g	g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, µg (or other units as appropriate)	g, mg, µg (or other units as appropriate)

태국

ข้อมูลโภชนาการ
หนึ่งหน่วยบริโภค :.....(.....)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... : .....

ส่วนที่ 1

ส่วนที่ 2
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี)

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *

ช่วงที่ 2
ไขมันทั้งหมด ..... ก. .....%
ไขมันอิ่มตัว ..... ก. .....%
โคเลสเตอรอล ..... มก. .....%
โปรตีน ..... ก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก. .....%
ใยอาหาร ..... ก. .....%
น้ำตาล ..... ก.
โซเดียม ..... มก. .....%

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *

ช่วงที่ 3
วิตามินเอ .....% **วิตามินบี 1** .....%
วิตามินบี 2 .....% **แคลเซียม** .....%
เหล็ก .....%

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ส่วนที่ 3
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2,000	มก.

พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

베트남

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Thành phần dinh dưỡng	Trên 100g/ml		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	.....	kcal	.....%
Chất đạm (Protein)	.....	g	.....%
Carbohydrate	.....	g	.....%
Đường tổng số (Total Sugars)	.....	g	.....%
Chất béo (Fat)	.....	g	.....%
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	.....	g	.....%
Natri (Sodium)	.....	mg	.....%

% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values - NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100 g hoặc 100 ml thực phẩm.

Ⅰ 미국

1. 개요

1) 법적 근거

○ 연방법전(USC) 제21편 식품 및 의약품, 9장 연방 식품의약품화장품법[1)]

- 연방규정집(CFR) 제21편 식품 및 의약품, 101 식품의 표시[2)]
  - · 1994년 영양성분 표시제도가 시행되어, 섭취 목적의 판매용 식품에는 의무적으로 영양성분 정보를 표시해야 함
  - · 2016년, FDA는 열량표시 강조 확대, 첨가당 의무표시 등을 주요 내용으로 하여 영양성분 표시를 개정하였으며, 2021년 7월 이후 전면 시행되었음[3)]

2) 주관 기관

○ 식품의약품청(FDA)

- 육류, 가금류 및 일부 알류 제품을 제외한 모든 식품에 대한 안전을 보장하며 법으로 규제하고 있음
- FDA는 연방법전, 연방규정집 외에도 정책지침, 산업지침 등을 통해 식품의 종류, 성분 등에 따른 식품의 영양표시를 권고하고 있으며, 표시제도 위반 시 그에 따른 적절한 조치를 취하고 있음

---

1) 미국 연방법전 제21편 9장 (https://uscode.house.gov/view.xhtml?path=/prelim@title21/chapter9&edition=prelim)
2) 미국 연방규정집 제21편 101 (https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101)
3) 미국 식품의약품청, 'Changes to the Nutrition Facts Label' (https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/changes-nutrition-facts-label)

1. 표시 방법

1) 표시 대상

○ 섭취 목적으로 판매되는 모든 제품(면제 대상 제외)에는 영양성분 정보를 표시해야 함

○ 영양성분 표시 면제 대상 또는 별도의 표시 규정이 적용되는 대상은 다음과 같음

- 소비자에게 직접 판매하는 자(예: 소매업체)가 판매를 위해 제공하는 식품으로, 해당 판매자의 연간 총매출액 또는 거래액이 $500,000 이하이거나 소비자를 상대로 한 식품 판매에 대한 연간 총매출액 또는 거래액이 $50,000 이하인 경우(단, 해당 식품의 라벨, 광고 등에는 영양성분 강조표시 또는 기타 영양성분 정보가 없어야 함)
- 음식점이나 기타 시설(예: 학교, 병원 등 기관의 식품 서비스 시설, 교통수단 등)에서 사람이 즉시 섭취할 수 있도록 제공하는 식품(단, 해당 식품의 라벨, 광고 등에는 영양성분 강조표시 또는 기타 영양성분 정보가 없어야 함)
- 주로 소매시설에서 가공・조리되고 소비자에게 판매되지만, 시설 외부에서 판매용으로 제공되지 않으며 즉석에서 섭취하는 것은 아닌 식품(단, 해당 식품의 라벨, 광고 등에는 영양성분 강조표시 또는 기타 영양성분 정보가 없어야 함)
- 영양성분 정보에 표시할 영양성분과 식품 성분을 적은 양만 함유한 식품(예: 커피콩, 찻잎)(단, 해당 식품의 라벨, 광고 등에는 영양성분 강조표시 또는 기타 영양성분 정보가 없어야 함)
- 영아용 조제식(infant formula)을 제외한 12개월 이하의 영아용으로 표시된 식품은 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨, 식이섬유, 총당류 또는 첨가당에 대한 % Daily Value를 표시하지 않아야 하며, 각주를 표시하지 않아야 함
- 영아용 조제식(infant formula)을 제외한 1-3세 어린이용으로 표시된 식품은 "% Daily Value는 1회 제공량의 영양성분이 하루 식단에 얼마나 기여하는지 나타냅니다. 일반적인 영양 섭취 권장량은 하루 1,000칼로리입니다."라는 문구의 각주를 표시해야 함
- 식이보충제(21 CFR 101.36)
- 영아용 조제식(21 CFR 107)
- 특정 질병으로 인해 고유한 영양성분 요구량을 관리하기 위해 특별히 조정된 영양성분을 제공하는 식품 등 일부 의료용 식품(medical foods)
- 소비자 유통용이 아닌 대용량 단위 식품
- 과일, 채소, 어류(단, 21 CFR 101.45가 적용되는 식품은 해당하지 않으며 해당 식품의 라벨, 광고 등에는 영양성분 강조표시 또는 기타 영양성분 정보가 없어야 함)
- 어류 또는 수렵육(game meat)*으로 구성된 단일 원료 포장 제품 * 수렵육(game meat): 연방육류검사법 또는 가금류제품검사법에 해당하지 않는 동물성 제품으로, 사슴, 들소, 토끼, 메추라기, 야생 칠면조 또는 타조의 육류 제품이 해당함
- 라벨의 총면적이 12제곱인치 미만인 소포장 식품(단, 해당 식품의 라벨, 광고 등에는 영양성분 강조표시 또는 기타 영양성분 정보가 없어야 함) 또는 라벨의 총면적이 40제곱인치 이하인 포장 식품
- 상자 뚜껑 안쪽이나 내부에 영양성분 정보가 표시된 상자에 포장된 난류
- "이 포장은 소매 판매용으로 표시되지 않음."이라는 문구가 표시되어 소매용 묶음 포장에 포함되어 있으며, 필요한 표시 문구가 묶음 포장에 모두 표시된 개별 용기 제품
- 대용량 용기에서 덜어내 판매하는 식품

2) 표시방법

○ 표시 위치 등

- **(포장식품)** 영양성분표 서식을 이용해 영양성분 정보를 표시해야 함
- **(비포장식품)** 필수 영양성분 정보는 구매지점*에 명확하게 표시되어야 하며, 기타 적절한 방법**을 이용하여 영양성분 정보를 구매지점에 표시할 수 있음

* 계산대 안내판(counter card), 표지판, 제품에 부착된 꼬리표, 기타 적절한 장치 등

** 소책자, 루스리프 바인더(looseleaf binder) 등

○ 표시단위 기준

- 모든 영양성분 및 식품성분의 함량은 1회 제공량을 기준으로 표시해야 하며, 제공량 산출 방법은 다음과 같음

* 제공량(serving 또는 serving size): 4세 이상의 사람이 통상적으로 섭취하는 식품별 1회 섭취량으로, "1회 섭취 당 통상적으로 섭취하는 참고량(이하 '참고량', Reference Amounts Customarily Consumed Per Eating Occasion)"을 참고함

· 분할 단위(discrete units) 제품* 및 2가지 이상 식품이 포장되었으며 함께 섭취하도록 표현된 제품의 제공량은 다음과 같이 산출함

* 머핀, 분할제품(예: 분할된 빵), 여러 번 먹을 수 있도록 포장된 제품 내의 개별 포장 제품

구분	표시 방법
참고량의 50% 이하	참고량에 가장 근접한 전체 단위 수
참고량의 50% 초과, 67% 미만	제조업체는 1단위 또는 2단위로 표시
참고량의 67% 이상, 200% 미만	1단위로 표시
참고량의 200% 이상, 300% 이하	참고량에 가장 근접한 양으로, 제조업체는 1회 제공량당 중량과 하루 영양성분 기준치에 대한 비율(%DV)을 표시하고, 영양성분표의 추가 열에 개별단위 당 중량과 %DV를 표시해야 함 (영양성분표 제1열: 1회 제공량당 영양성분, 제2열: 개별단위 당 영양성분)
마라스키노 체리(maraschino cherries)	체리 1개로 표시하며, 괄호로 중간 크기 체리의 평균 무게를 미터법으로 표시
자연적으로 크기가 다양한 제품 (예: 피클, 조개류, 생선 및 생선 살코기)	식품 범주의 참고량과 가장 근접한 온스로 표시할 수 있음
주성분이 분할 단위로 표시되었으며, 2가지 이상의 식품이 포장되고 함께 섭취하도록 표시된 제품(예: 팬케이크와 시럽)	주성분으로 표시되는 분할 단위 수와 결합한 제품에 대한 참고량을 결정하는 데 이용된 부재료의 수를 더한 것으로 표시할 수 있음
영양표시를 비롯한 모든 정보가 표시된 단일제공 용기 여러 개로 구성된 제품 (즉, 단일 제공 용기를 개별 판매할 수 있도록 적절하게 표시한 경우)	1단위로 표시

· 다음 식품의 제공량은 식품 범주의 참고량과 가장 근접한 즉석섭취식품의 분수 단위(fractional slice)로 표시함(예: 케이크 1/12, 파이 1/8, 피자 1/4, 멜론 1/4, 양배추 1/4)

① 일반적으로 섭취를 위해 소분하여 판매하는 대용량 분할 단위 제품(예: 케이크, 파이, 피자, 멜론, 양배추)
② 일반적으로 소분하여 섭취하는 대용량 분할 단위 제품을 조리하는 데 필요한 모든 재료가 조리되지 않은 상태의 제품(예: 케이크 믹스, 피자 키트)
③ 2가지 이상의 식품이 함께 섭취하도록 포장 및 제공되는 제품으로, 주성분으로 표시된 성분이 일반적으로 섭취를 위해 소분하는 대용량 분할 단위 제품(예: 프로스팅과 포장된 조리된 케이크)

· 다음 식품의 제공량은 식품 범주의 참고량과 가장 근접한 가정용 계량 척도*의 양으로 표시함

* 가정용 계량 척도(household measure): 컵, 테이블스푼, 티스푼, 피스, 조각, 분수, 온스, 액량온스 또는 가정에서 식품을 담는 데 사용하는 식기류(예: 병, 접시) 등을 의미함

① 비분할 대용량 제품(예: 아침용 시리얼, 밀가루, 설탕, 드라이믹스, 농축액, 팬케이크 믹스, 마카로니, 치즈키트)
② 2가지 이상의 식품이 함께 섭취하도록 포장 및 제공되는 제품으로, 주성분으로 표시된 성분이 대용량인 제품(예: 땅콩버터, 젤리)

- 용기당 총제공량(servings per container)은 1회 제공량을 기준으로 함

· 총제공량이 2-5회이거나 무작위 중량 제품을 제외하고, 총 제공량은 반올림하여 가장 근사한 정수로 표시해야 함
· 총제공량이 2-5회인 경우에는 가장 가까운 0.5회 제공량 단위로 반올림해야 함
· 반올림한 경우, '약(about)'이라는 용어를 사용해 표시해야 함(예: 약 2회 제공량, 약 3.5회 제공량)

· 제공량을 고형분으로 표시해야 하고, 단위 크기의 자연적인 차이로 인해 총제공량이 달라지는 경우(예: 마라스키노 체리, 피클), 제조업체는 용기당 통상적인 총제공량을 표시할 수 있음(예: 일반적으로 5회 제공량)

· 무작위 중량 제품의 경우, 가정용 계량 척도로 표시된 참고량을 근거로 영양 정보를 제공한다면 제조업체는 용기당 총 제공량에 대해 "다양함(varied)"이라고 표시할 수 있음
· 크기가 다양하여 무작위 중량으로 판매되는 무작위 중량 제품(예: 치즈)은 포장 용기에 따라 실제 함량(net contents)이 다를 수 있음
· 제조업체는 "다양함(varied)" 문구 다음 괄호 안에 통상적인 총제공량을 표시할 수 있음

· 영양성분 표시를 비롯한 모든 정보가 표시된 단일제공 용기 여러 개로 구성된 제품(즉, 단일 제공 용기를 개별 판매할 수 있도록 적절하게 표시한 경우)의 경우, 총 제공량은 전체 포장 내의 개별포장 제품의 개수로 표시해야 함

· 다회 제공할 수 있는 개별포장 제품 여러 개로 구성된 제품의 경우, 총제공량은 전체 포장에 들어있는 개별 다회 제공 단위 수에 각 개별포장 제품의 총제공량을 곱한 값으로 함

○ 표시성분 및 함량 표시 단위

- (의무 표시대상 성분)

영양성분		단 위
열량(Calories, total, Total calories 또는 Calories)		cal
총지방(Fat, total 또는 Total fat)		g
포화지방(Saturated fat 또는 Saturated)		g
트랜스지방(Trans fat 또는 Trans)		g
콜레스테롤(Cholesterol)		mg
나트륨(Sodium)		mg
총 탄수화물(Carbohydrate, total 또는 Total carbohydrate)		g
식이섬유(Dietary fiber)		g
총당류(Total Sugars)		g
첨가당(Added Sugars)		g
단백질(Protein)		g
비타민 및 무기질	비타민 D(Vitamin D)	mcg
	칼슘(Calcium)	mg
	철(Iron)	mg
	칼륨(Potassium)	mg

- (자율 표시대상 성분)

영양성분	단 위
포화지방 유래 열량(Calories from saturated fat 또는 Calories from saturated)	cal
다가불포화지방(Polyunsaturated fat 또는 Poly-unsaturated)	g
단가불포화지방(Monounsaturated fat 또는 Monounsaturated)	g
불소(Fluoride)	mg
가용성 식이섬유(Soluble fiber)	g
불용성 식이섬유(Insoluble fiber)	g
당알코올(Sugar alcohol)	g

○ 영양성분 함량 산출 방법[4)]

- 실험실 분석

· 영양성분 분석용 샘플*의 분석은 AOAC 국제공인분석법을 적용하며, AOAC 분석법을 적용할 수 없거나 적절하지 않은 경우에는 신뢰성이 높고 적절한 분석법을 적용함

* 분석용 샘플은 서로 다른 12개의 운송 용기에서 1개씩 무작위로 추출한 제품으로 구성되어 있으며, FDA는 이러한 1개의 복합 테스트 샘플에 대해 영양성분 함량을 분석함

3) 영양성분별 세부 표시 방법

○ 의무 표시 성분

- 열량, 총지방, 포화지방, 트랜스지방 등을 포함한 11가지 영양성분은 다음과 같이 표시함

영양성분	단 위	표시방법
열량 (Calories, total, Total calories 또는 Calories)	cal	· 제공량당 에너지 함량을 표시하며 5칼로리 이하는 0으로 표현되는 경우를 제외하고, 50칼로리 이하는 가장 근접한 5칼로리 단위로, 50칼로리 초과분은 10칼로리 단위로 증분 표현함 · 제공량당 에너지 함량은 킬로줄(kJ) 단위로 열량 바로 뒤 괄호 안에 추가할 수 있음
총지방 (Fat, total 또는 Total fat)	g	· 제공량당 총지방의 함량을 표시하며 5그램 미만은 가장 근접한 0.5그램 단위로, 5그램 초과분은 가장 근접한 1그램 단위로 증분 표현해야 함 · 제공량당 0.5그램 미만으로 함유하고 있다면 0으로 표시해야 함
포화지방 (Saturated fat 또는 Saturated)	g	· 제공량당 포화지방의 함량을 들여쓰기하여 표시하며, 5그램 미만은 가장 근접한 0.5그램 단위로, 5그램 초과분은 가장 근접한 1그램 단위로 증분 표현해야 함 · 제공량당 0.5그램 미만으로 함유하고 있다면 0으로 표시해야 함 · 제공량당 총지방 함량이 0.5그램 미만인 제품에 지방, 지방산 또는 콜레스테롤 함량에 관한 강조표시가 없고 “포화지방 유래 열량”이라고 표시하지 않았다면 포화지방 함량 표시는 필요하지 않음 · 포화지방 함량을 표시하지 않은 경우, 영양성분표 하단에 “포화지방의 중요한 공급원이 아님(Not a significant source of saturated fat)” 문구를 표시해야 함

4) 미국 식품의약품청, ‘Guidance for Industry: Guide for Developing and Using Data Bases for Nutrition Labeling’ (https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-guide-developing-and-using-data-bases-nutrition-labeling)

영양성분	단 위	표시방법
트랜스지방 (Trans fat 또는 Trans)	g	· 제공량당 트랜스지방의 함량을 들여쓰기하여 표시하며 5그램 미만은 가장 근접한 0.5그램 단위로, 5그램 초과분은 가장 근접한 1그램 단위로 증분 표현함 · 제공량당 0.5그램 미만으로 함유하고 있다면 0으로 표시해야 함 · 제공량당 총지방 함량이 0.5그램 미만인 제품에 지방, 지방산 또는 콜레스테롤 함량에 관한 강조표시가 없다면 트랜스지방 함량 표시는 필요하지 않음 · 트랜스지방 함량을 표시하지 않은 경우, 영양성분표 하단에 "트랜스지방의 중요한 공급원이 아님(Not a significant source of trans fat)" 문구를 표시해야 함 · "trans" 단어는 이탤릭체로 표시할 수 있음
콜레스테롤 (Cholesterol)	mg	· 제공량당 콜레스테롤의 함량을 가장 근접한 0.5밀리그램 증분으로 표시함 · 제공량당 콜레스테롤 함량이 2밀리그램 미만인 제품에 지방, 지방산 또는 콜레스테롤 함량에 관한 강조표시가 없다면 콜레스테롤 함량을 표시할 의무가 없으며 콜레스테롤 함량을 0으로 표시할 수 있음 · 콜레스테롤 함량을 표시하지 않은 경우, 영양성분표 하단에 "콜레스테롤의 중요한 공급원이 아님(Not a significant source of cholesterol)" 문구를 표시해야 함 · 제공량당 2-5밀리그램의 콜레스테롤을 함유한 식품은 "5밀리그램 미만(less than 5 milligrams)"이라고 표시할 수 있음
나트륨 (Sodium)	mg	· 제공량당 나트륨 함량을 표시하며, 제공량당 5-140밀리그램을 함유하고 있다면 가장 근접한 5밀리그램 단위로 표시하며, 140밀리그램 초과하여 함유한 경우에는 가장 근접한 10밀리그램 단위로 증분 표시함 · 제공량당 5밀리그램 미만으로 함유하고 있다면 0으로 표시함
총 탄수화물 (Carbohydrate, total 또는 Total carbohydrate)	g	· 제공량당 총 탄수화물의 함량을 가장 근접한 그램으로 표시함 · 제공량당 총 탄수화물의 함량이 1그램 미만인 경우, "1그램 미만 함유(Contains less than 1 gram)" 또는 "1그램 미만(less than 1 gram)" 표현을 사용할 수 있음 · 제공량당 총 탄수화물의 함량이 0.5그램 미만인 경우, 함량은 0으로 표시할 수 있음

영양성분	단 위	표시방법
식이섬유 (Dietary fiber)	g	· 제공량당 총 식이섬유의 함량을 가장 근접한 그램으로 들여쓰기하여 표시함 · 제공량당 총 식이섬유의 함량이 1그램 미만인 경우 식이섬유 표시가 요구되지 않으나, 대신 “1그램 미만 함유(Contains less than 1 gram)” 또는 “1그램 미만(less than 1 gram)” 표현을 사용할 수 있음 · 제공량당 총 식이섬유의 함량이 0.5그램 미만인 경우, 함량은 0으로 표현할 수 있음 · 식이섬유 함량이 표시되지 않은 경우, 영양성분표 하단에 “식이섬유의 중요한 공급원이 아님(Not a significant source of dietary fiber)” 문구를 표시하여야 함
총당류 (Total Sugars)	g	· 제공량당 총당류의 함량을 가장 근접한 그램으로 표현함 · 제공량당 총당류의 함량이 1그램 미만인 경우, “1그램 미만 함유(Contains less than 1 gram)” 또는 “1그램 미만(less than 1 gram)” 표현을 사용할 수 있음 · 제공량당 총당류의 함량이 0.5그램 미만인 경우, 함량은 0으로 표시할 수 있음 · 제공량당 총당류의 함량이 1그램 미만인 제품에 감미료, 당류 또는 당알코올 함량에 관한 강조표시가 없다면 총당류 함량표시가 필요하지 않음 · 총당류 함량이 표시되지 않은 경우, 영양성분표 하단에 “총당류의 중요한 공급원이 아님(Not a significant source of total sugars)” 문구를 표시하여야 함
첨가당 (Added Sugars)	g	· 제공량당 첨가당의 함량은 가장 근접한 그램으로 표현함 · 제공량당 첨가당의 함량이 1그램 미만인 경우, “1그램 미만 함유(Contains less than 1 gram)” 또는 “1그램 미만(less than 1 gram)” 표현을 사용할 수 있음 · 제공량당 첨가당의 함량이 0.5그램 미만인 경우, 함량은 0으로 표시할 수 있음 · 제공량당 첨가당의 함량이 1그램 미만인 제품에 감미료, 당류 또는 당알코올 함량에 관한 강조표시가 없다면 첨가당 함량표시가 필요하지 않음 · 첨가당 함량이 표시되지 않은 경우, 영양성분표 하단에 “첨가당의 중요한 공급원이 아님(Not a significant source of added sugars)” 문구를 표시해야 함 · 첨가당 함량은 총당류 함량 아래에 들여쓰기하여 “첨가당 ‘X’ g 함유(Includes ‘X’ g Added Sugars)”라고 표시함

영양성분	단 위	표시방법
단백질 (Protein)	g	· 제공량당 단백질의 함량은 가장 근접한 그램으로 표현함 · 제공량당 단백질의 함량이 1그램 미만인 경우, “1그램 미만 함유(Contains less than 1 gram)” 또는 “1그램 미만(less than 1 gram)” 표현을 사용할 수 있음 · 제공량당 단백질의 함량이 0.5그램 미만인 경우, 함량은 0으로 표시할 수 있음 · 4세 이상 어린이 및 성인용 제품에 함유된 단백질의 품질 값(protein quality value)이 단백질 소화율 보정 아미노산 점수(protein digestibility-corrected amino acid score)로 20% 미만인 경우 또는 1세 초과 4세 미만 어린이용 식품의 단백질의 품질 값이 단백질 소화율 보정 아미노산 점수로 40% 미만인 경우에는 다음 중 하나의 문구를 중량 단위 단백질 함량 옆에 표기하여야 함 ① “단백질의 중요한 공급원이 아님(Not a significant source of protein)” 문구 ② 1회 제공량당 보정된 단백질 함량 값의 “1일 영양성분 기준치에 대한 비율(Percent Daily Value)”이라는 제목의 열 하단에 맞춰 목록을 정하고 단백질 기준 단백질 기준 하루섭취참고량(DRV) 또는 하루섭취권장량(RDI) 중 적절한 지표를 택해 백분율로 계산하며, 1일 영양성분 기준치에 대한 비율로 표시함 · 12개월까지의 영아용 식품에 함유된 단백질의 품질 값이 단백질효율 비율(PER)로 40% 미만인 경우에는 “단백질의 중요한 공급원이 아님(Not a significant source of protein)” 문구를 단백질 함량 옆에 표시하여야 함 · 제공량당 교정 단백질 함량은 단백질에 대한 RDI나 DRV에 대한 비율로 계산하여 %DV로 표시할 수 있으나, 단백질 함량 강조표시가 있거나 12개월까지의 영아 또는 1-3세 어린이 대상 식품은 제공량당 교정 단백질 함량을 반드시 표시해야 함 ① 성인 및 1세 이상의 어린이 대상 식품의 “제공량당 교정 단백질 함량(g)”은 제공량당 실제 단백질의 양(g)에 단백질 소화율에 대한 교정된 아미노산 점수를 곱한 값으로, 1.00보다 큰 단백질 소화율에 대한 교정된 아미노산 점수는 1.00으로 간주함 ② 12개월까지의 영아용 식품의 “제공량당 교정 단백질 함량(g)”은 제공량당 실제 단백질의 양(g)에 상대적 단백질 품질 값(relative protein quality value)을 곱한 값으로, 상대적 단백질 품질 값은 해당 식품의 단백질 효율(PER, Protein Efficiency Ratio) 값을 카제인 PER로 나눈 값이며 1.00보다 큰 상대 단백질값은 1.00으로 간주함

- 비타민 및 무기질

· 12개월 이하 영아용 식품, 1-3세 어린이용 식품, 임신 및 수유여성용 식품은 해당 집단의 하루섭취권장량(RDI)을 적용해야 하며, 기타 모든 식품은 4세 이상 어린이 및 성인의 RDI를 적용함 · 12개월 이하 영아와 1-3세 어린이의 RDI 값을 기준으로 %DV를 별도로 표시해야 함 · 임신 및 수유여성용 식품은 임신 및 수유여성의 RDI 값을 기준으로 %DV를 표시해야 함
· 12개월 이하 영아, 1-3세 어린이, 임신 및 수유여성, 성인 및 4세 이상 어린이를 대상으로 한 비타민과 무기질을 중량 단위 함량과 % RDI로 표시할 때에는 비타민 D, 칼슘, 철 및 칼륨의 순서로 표시해야 함 · 엽산(folic acid)이 영양보충제로 첨가되거나 영양성분에 대한 강조표시가 있는 경우에는 엽산의 중량 단위 함량을 표시해야 함 · 식품에 함유된 비타민과 무기질을 중량 단위 함량과 %RDI로 표시하는 경우에는 다음 표에 명시된 기타 비타민 및 무기질을 표시할 수 있음 · 다음 표에 명시된 기타 비타민 및 무기질이 영양보충제로 첨가되거나 강조표시가 있는 경우에는 중량 단위 함량과 %DV가 표시되지 않은 한, 제공량당 함량을 %RDI로 계산하여 %DV로 표시해야 함
· 비타민 및 무기질의 비율이 10% 이하인 경우에는 가장 근접한 2% 단위로, 10% 초과 50% 이하인 경우에는 5% 단위로, 50% 초과하는 경우에는 10% 단위로 증분 표시함 · 비타민 및 무기질의 중량과 비율이 RDI 2% 미만인 경우에는 영양성분표에 표시하지 않아도 되지만, 0으로 표시하거나 별표(또는 기타 기호)*를 사용하여 표시할 수 있음 * 이 별표(또는 기타 기호)는 표 하단의 다른 별표(또는 기타 기호)를 나타내며, 그 뒤에 "(영양성분)의 Daily Value의 2% 미만 함유(Contains less than 2 percent of the Daily Value of this (these) nutrient (nutrients))" 또는 "(영양성분)의 Daily Value의 <2% 함유(Contains <2 percent of the Daily Value of this (these) nutrient (nutrients))"를 표시함 · 비타민 D, 칼슘, 철 또는 칼륨이 RDI의 2% 미만인 경우, 영양성분표 하단에 "-의 중요한 공급원이 아님(Not a significant source of -)" 문구를 표시했다면 영양성분표에 표시하지 않아도 됨 · 나트륨을 제외한 비타민과 무기질의 함량은 제품의 1회 제공량에 포함된 함량으로 표시해야 하며, 소수점 이하 '0'을 삭제할 수 있고 미량을 표시하는데 충분하지 않은 경우 자릿수를 추가할 수 있음
· 영양성분 또는 식이성분의 명칭 뒤에 괄호를 넣고 다음과 같은 동의어를 추가할 수 있음 * 열량(Calories)－에너지(Energy), 비타민 C－아스코르브산(Ascorbic acid), 티아민(Thiamin)－비타민 B_1, 리보플라빈(Riboflavin)－비타민B_2 · 베타카로틴 형태로 존재하는 비타민 A의 비율은 자율적으로 표시할 수 있음

<표> 비타민 및 무기질의 단위 및 집단별 하루섭취권장량(RDI)

영양성분	단 위	RDI			
		성인 및 4세 이상 어린이	12개월까지의 영아①	1-3세 어린이	임신 및 수유여성
1. 비타민 D	마이크로그램 (mcg)②	20	10	15	15
2. 칼슘	밀리그램 (mg)	1,300	260	700	1,300
3. 철	밀리그램 (mg)	18	11	7	27
4. 칼륨	밀리그램 (mg)	4,700	700	3,000	5,100
5. 비타민 A	마이크로그램 RAE③ (mcg)	900	500	300	1,300
6. 비타민 C	밀리그램 (mg)	90	50	15	120
7. 비타민 E	밀리그램 (mg)④	15	5	6	19
8. 비타민 K	마이크로그램 (mcg)	120	2.5	30	90
9. 티아민	밀리그램 (mg)	1.2	0.3	0.5	1.4
10. 리보플라빈	밀리그램 (mg)	1.3	0.4	0.5	1.6
11. 나이아신	밀리그램 NE⑤ (mg)	16	4	6	18
12. 비타민 B_6	밀리그램 (mg)	1.7	0.3	0.5	2.0
13. 엽산⑥	마이크로그램 DFE⑦ (mcg)	400	80	150	600
14. 비타민 B_{12}	마이크로그램 (mcg)	2.4	0.5	0.9	2.8
15. 비오틴	마이크로그램 (mcg)	30	6	8	35
16. 판토텐산	밀리그램 (mg)	5	1.8	2	7
17. 인	밀리그램 (mg)	1,250	275	460	1,250
18. 아이오딘	마이크로그램 (mcg)	150	130	90	290
19. 마그네슘	밀리그램 (mg)	420	75	80	400
20. 아연	밀리그램 (mg)	11	3	3	13
21. 셀레늄	마이크로그램 (mcg)	55	20	20	70
22. 구리	밀리그램 (mg)	0.9	0.2	0.3	1.3
23. 망간	밀리그램 (mg)	2.3	0.6	1.2	2.6
24. 크로뮴	마이크로그램 (mcg)	35	5.5	11	45
25. 몰리브덴	마이크로그램 (mcg)	45	3	17	50
26. 염화물	밀리그램 (mg)	2,300	570	1,500	2,300
27. 콜린	밀리그램 (mg)	550	150	200	550
28. 단백질	그램 (g)	-	11	-	71⑧

① RDI는 12개월까지의 영아용 권고 식이섭취량(dietary reference intake recommendations)을 기준으로 함

② 비타민 D 함량은 의무표시 단위인 mcg로 표시하며, 추가적으로 국제단위(IU)로 표시할 수 있으나 이는 의무가 아님
mcg 단위의 비타민 D 표시 뒤의 괄호 안에 IU 단위의 비타민 D 함량을 표시해야 함

③ RAE = 레티놀 활성당량; 1mcg RAE = 레티놀 1mcg, 보조 베타카로틴 2mcg, 식이 베타카로틴 12mcg, 또는 식이 알파카로틴 24mcg, 또는 식이 베타크립토잔틴 24mcg

④ 알파토코페롤 1mg(강조표시) = 알파토코페롤 1mg = RRR-알파토코페롤 1mg = all-rac-알파토코페롤 2mg

⑤ NE = 나이아신 당량, 1mg NE = 나이아신 1mg = 트립토판 60mg

⑥ "엽산"("Folate" 및 "Folic Acid")은 일반식품(conventional food) 및 식이보충제의 영양정보에 표시하는 목적으로 사용함
엽산은 mcg DFE(일반식품 또는 식이보충제에 중량 단위로 표시한 경우)와 그에 따른 %DV로 표시함
엽산이 첨가되었거나 엽산에 대한 강조표시가 있는 경우에는 괄호 안에 mcg 단위로 표시해야 함

⑦ DFE = 식이엽산당량; 1DFE= 천연엽산 1mcg = 엽산 0.6mcg

⑧ 성인 및 4세 이상 어린이, 임신 및 수유여성의 기준 열량 섭취량 2,000칼로리를 기준으로 함

○ 자율 표시대상 성분

- 의무 표시 영양성분 외에 추가적으로 표시하고자 하는 영양성분은 아래와 같이 표시하여야 함

영양성분	단 위	내 용
포화지방 유래 열량 (Calories from saturated fat 또는 Calories from saturated)	cal	- 제공량당 포화지방 유래 열량을 표시하며 5칼로리 미만은 0으로 표현되는 경우를 제외하고, 50칼로리 이하는 가장 인접한 5칼로리 단위로, 50칼로리 초과분은 10칼로리 단위로 증분 표현함
다가불포화지방 (Polyunsaturated fat 또는 Poly-unsaturated)	g	- 제공량당 다가불포화지방의 함량은 단가불포화지방 함량이 표시되었거나, “무지방(fat free)” 강조표시 기준을 충족하지 않는 식품에 지방산 또는 콜레스테롤 관련 강조표시가 있는 경우를 제외하고 자율적으로 표시할 수 있음 - 5그램 미만은 가장 근접한 0.5그램 단위로, 5그램 초과분은 가장 근접한 1그램의 단위로 증분 표현함 제공량당 0.5그램 미만을 함유한 경우 0으로 표시해야 함
단가불포화지방 (Monounsaturated fat 또는 Monounsaturated)	g	- 제공량당 단가불포화지방의 함량은 다가불포화지방 함량이 표시되었거나, “무지방(fat free)” 강조표시 기준을 충족하지 않는 식품에 지방산 또는 콜레스테롤 관련 강조표시가 있는 경우를 제외하고 자율적으로 표시할 수 있음 - 5그램 미만은 가장 근접한 0.5그램 단위로, 5그램 초과분은 가장 근접한 1그램의 단위로 증분 표현함 제공량당 0.5그램 미만을 함유한 경우 0으로 표시해야 함
불소(Fluoride)	mg	- 제공량당 불소의 함량은 자율적으로 표시할 수 있으나, 불소 함량에 대한 강조표시가 있는 경우에는 불소 함량을 표시해야 함 - 0.8밀리그램 이하는 가장 근접한 0.1밀리그램 단위로, 0.8그램 초과분은 가장 근접한 0.2밀리그램 단위로 증분 표현함 제공량당 0.1밀리그램 미만을 함유한 경우 0으로 표시해야 함

영양성분	단 위	내 용
가용성 식이섬유 (Soluble fiber)	g	- 제공량당 가용성 식이섬유의 함량은 자율적으로 표시할 수 있으나, 가용성 식이섬유에 대한 강조 표시가 있는 경우에는 함량을 표시해야 함 - 제공량당 가용성 식이섬유의 함량은 들여쓰기하여 가장 근접한 그램으로 표현하며, 0.5그램 미만을 함유한 경우 0으로 표시할 수 있음 제공량당 1그램 미만을 함유한 경우, “1그램 미만 함유(Contains less than 1 gram)” 또는 “1그램 미만(less than 1 gram)”으로 대신하여 표시할 수 있음
불용성 식이섬유 (Insoluble fiber)	g	- 제공량당 불용성 식이섬유의 함량은 자율적으로 표시할 수 있으나, 불용성 식이섬유에 대한 강조 표시가 있는 경우에는 함량을 표시해야 함 - 제공량당 불용성 식이섬유의 함량은 들여쓰기하여 가장 근접한 그램으로 표현하며, 0.5그램 미만을 함유한 경우 0으로 표시할 수 있음 제공량당 1그램 미만을 함유한 경우, “1그램 미만 함유(Contains less than 1 gram)” 또는 “1그램 미만(less than 1 gram)”으로 대신하여 표시할 수 있음
당알코올 (Sugar alcohol)	g	- 제공량당 당알코올의 함량은 자율적으로 표시할 수 있으나, 당알코올이 존재하는 식품에 당알코올이나 총당류 또는 첨가당에 대한 강조표시가 있는 경우에는 당알코올 함량을 표시해야 함 - 제공량당 당알코올의 함량은 들여쓰기하여 가장 근접한 그램으로 표현하며, 0.5그램 미만을 함유한 경우 0으로 표시할 수 있음 제공량당 1그램 미만을 함유한 경우, “1그램 미만 함유(Contains less than 1 gram)” 또는 “1그램 미만(less than 1 gram)”으로 대신하여 표시할 수 있음 * 당알코올(sugar alcohols) 함량은 영양성분표의 “총탄수화물”의 하단에 자율적으로 표시하는 별도의 규정이 존재하므로 “총당류”와 “첨가당” 표시 대상이 아니며, FDA는 당알코올을 첨가당으로 간주하지 않음[5)6)]

5) 미국 연방관보, ‘Food Labeling: Revision of the Nutrition and Supplement Facts Labels’ (https://www.federalregister.gov/documents/2014/03/03/2014-04387/food-labeling-revision-of-the-nutrition-and-supplement-facts-labels)
6) 미국 연방관보, ‘Sugars that Are Metabolized Differently Than Traditional Sugars’ (https://www.federalregister.gov/documents/2020/10/19/2020-22900/sugars-that-are-metabolized-differently-than-traditional-sugars)

4) 표시 서식

○ 영양성분 정보는 가는 선(hairline)으로 된 사각형 내부에 표시하고, 백색 또는 글자와 대조되는 배경에 검은색 또는 한 가지 색의 글자로 표시해야 함

○ 영양성분표에 표시한 모든 정보는 ▲읽기 쉬운 서체 1가지만 사용하고, ▲대문자 및 소문자를 사용하며, ▲행간(두 줄 사이의 간격)은 최소 1포인트이어야 하며 ▲글자들이 겹치지 않아야 함

○ 영양성분의 중량 단위 함량을 표시할 때, 미만은 "<" 기호를 사용할 수 있음

○ 하루 섭취 참고량에 대한 비율(% DRV)의 목록은 "% Daily Value" 아래에 표시된 각 영양성분에 대해 가장 근사한 정수 %로 표시해야 하고 단백질에 대한 백분율은 생략할 수 있으며, 숫자 값 뒤에는 퍼센트 기호(%)가 와야 함

- 하루 섭취 참고량에 대한 비율(% DRV)은 "% Daily Value" 아래에 표시된 각 영양성분에 대해 표시해야 하며, 각 영양성분에 대해 라벨에 표시된 양 또는 각 영양성분의 실제량을 영양성분에 대한 DRV로 나누어 계산함

<표> 하루섭취참고량(DRV)

영양성분	단 위	성인 및 4세 이상 어린이	12개월까지의 영아	1-3세 어린이	임신 및 수유여성
지방	g	78①	30	39②	78①
포화지방	g	20①	-	10②	20①
콜레스테롤	mg	300	-	300	300
총 탄수화물	g	275①	95	150②	275①
나트륨	mg	2,300	-	1,500	2,300
식이섬유	g	28①	-	14②	28①
단백질	g	50①	-	13②	-
첨가당	g	50①	-	25②	50①

① 성인 및 4세 이상 어린이, 임신 및 수유여성의 기준 열량 섭취량 2,000칼로리를 기준으로 함

② 1-3세 어린이의 기준열량섭취량 1,000칼로리를 기준으로 함

○ 비타민과 무기질(나트륨 제외)에 대한 정보는 기타 영양성분과 막대를 이용해 구분하고, 수직으로 배치하거나 수평으로 배치할 수 있음

- 2열의 가로 방향으로 표시하는 경우, 비타민 D와 칼슘은 첫 번째 줄에 표시해야 하고 철과 칼륨은 두 번째 줄에 표시해야 함

- 4가지를 초과하는 비타민과 무기질을 자율적으로 표시하는 경우, "% Daily Value" 아래에 % 표시와 함께 세로로 표시할 수 있음

○ 앞에 별표(*)가 붙는 각주는 비타민 및 무기질 목록 아래에 표시하고, 각주와 목록을 굵은 선으로 구분함

- 단, 제품에 "무열량(calorie free, free of calories, without calories)", "미량의 열량 공급원(trivial source of calories, negligible source of calories)" 또는 "식이적으로 미미한 열량 공급원(dietary insignificant source of calorie)" 표시가 있는 제품은 각주를 생략할 수 있음

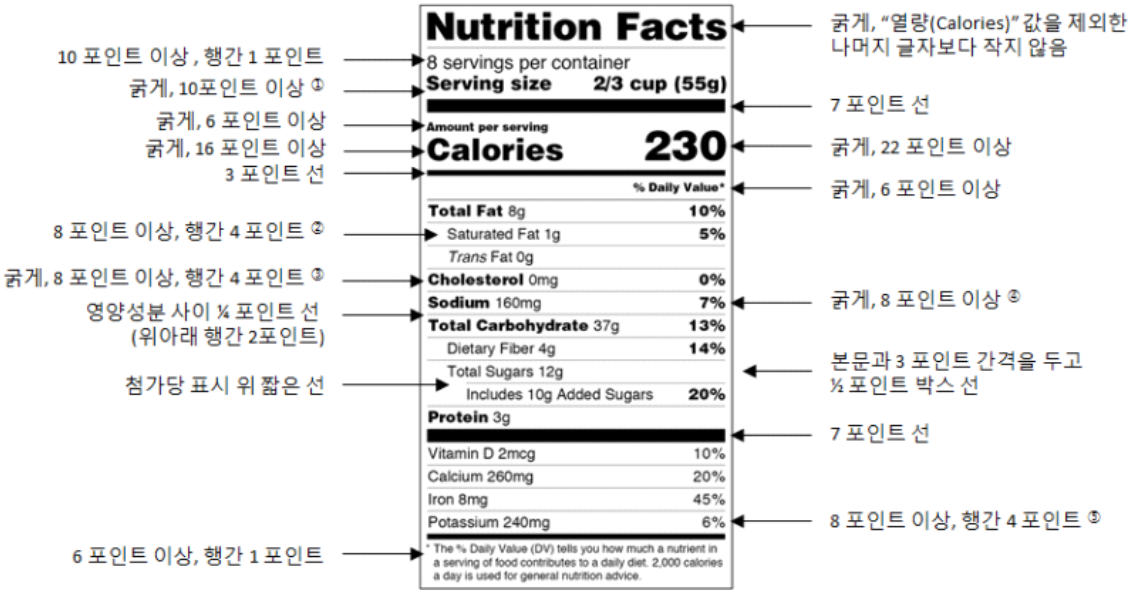
- "무열량", "미량의 열량 공급원" 또는 "식이적으로 미미한 열량 공급원"이라고 표시된 식품의 각주의 첫 번째 문장에는 "% Daily Value는 하루식이필요량에 대한 1회 제공량당 영양성분의 비율임("The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet")" 문구를 사용할 수 있음

- 각주에는 다음과 같이 명시해야 함: "*% Daily Value는 하루식이필요량에 대한 1회 제공량당 영양성분의 비율임. 하루 필요 열량 2,000칼로리를 기준으로 함 ("*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice)"

- 1-3세 어린이용 식품의 경우, 각주의 두 번째 문장의 "2,000칼로리"는 "1,000칼로리"로 변경해야 함

○ 중량(g)에 대한 지방, 탄수화물 및 단백질의 열량 변환 정보는 앞에 별표(*)가 붙는 각주 아래에 표시할 수 있고 가는 선으로 구분해야 하며, 이는 가로로 표시(예: "그램당 열량: 지방 9, 탄수화물 4, 단백질 4")하거나 열에 세로로 표시할 수 있음

○ 영양성분표의 높이가 의무 표시 대상인 칼륨 등을 모두 표시하는데 충분(약 3인치)하지 않은 경우, 테이블 서식(tabular display)을 사용할 수 있음



① 추가 공간이 필요한 경우, "Serving size" 표시는 8포인트 이상, 굵게 표시할 수 있음

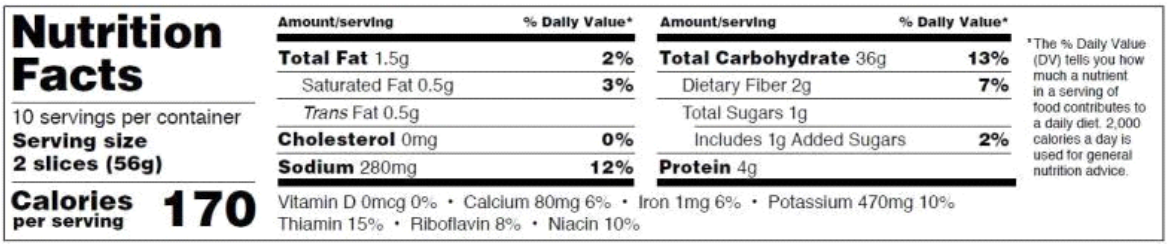
② 포화지방, 트랜스지방, 식이섬유, 총당류, 첨가당, 자율적 표시 대상(표시된 경우) 및 해당 성분의 함량(g/mg): 8포인트보다 작지 않아야 하며, 행간은 4포인트임

③ 총지방, 콜레스테롤, 나트륨, 총 탄수화물 및 단백질: 굵게, 8포인트보다 작지 않아야 하며, 행간은 4포인트임

④ 영양성분에 대한 % Daily Values는 7포인트의 선 사이에 표시함: 굵게, 8포인트보다 작지 않아야 함

⑤ 비타민 D, 칼슘, 철, 칼륨, 자율적 표시 대상(표시된 경우) 및 해당 성분의 함량(mg/mcg) 및 % Daily Values: 8포인트보다 작지 않아야 하며, 행간은 4포인트임

<그림> 기본서식(예시)



<그림> 테이블서식(예시)

○ 개별적으로 섭취하는 2개 이상의 개별포장 식품으로 구성된 제품(예: 시리얼 또는 스낵식품 버라이어티 팩) 또는 같은 유형의 식품과 호환되는 포장 용기에 포장된 제품(예: 둥근 아이스크림 용기)의 경우, 제품 외부에 영양성분표 종합서식(aggregate display)을 사용할 수 있음

○ 종합서식은 가능한 앞에서 서술된 표시 서식을 준수해야 하나, 각 구성품의 개별명칭은 "영양성분표" 우측에 표시해야 하고, 각각의 영양성분에 대한 중량 단위 함량(예: g/mg/mcg)과 % Daily Value는 각 구성품의 개별명칭 아래 별도의 열에 표시해야 함

Nutrition Facts	Wheat Squares Sweetened		Corn Flakes Not Sweetened		Mixed Grain Flakes Sweetened	
1 serving per container						
Serving size 1 box	(35g)		(19g)		(27g)	
Amount per serving						
Calories	130		70		100	
		% Daily Value*		% Daily Value*		% Daily Value*
Total Fat	0g	**0%**	0g	**0%**	0g	**0%**
Saturated Fat	0g	**0%**	0g	**0%**	0g	**0%**
Trans Fat	0g		0g		0g	
Cholesterol	0mg	**0%**	0mg	**0%**	0mg	**0%**
Sodium	0mg	**0%**	200mg	**9%**	120mg	**5%**
Total Carbohydrate	29g	**11%**	17g	**6%**	24g	**9%**
Dietary Fiber	3g	**11%**	1g	**4%**	1g	**4%**
Total Sugars	8g		6g		13g	
Includes Added Sugars	8g	**16%**	5g	**10%**	13g	**26%**
Protein	4g		1g		1g	
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.						
Vitamin D	2mcg	10%	2mcg	10%	0mcg	0%
Calcium	0mg	0%	0mg	0%	0mg	0%
Iron	2mg	10%	1mg	6%	4mg	20%
Potassium	120mg	2%	80mg	2%	30mg	0%
Vitamin A		0%		10%		10%
Vitamin C		0%		15%		90%
Thiamin		35%		15%		25%
Riboflavin		30%		10%		25%
Niacin		30%		10%		20%
Vitamin B_6		30%		20%		20%

<그림> 종합서식(예시)

○ 2가지 언어로 표시해야 하는 경우, 언어별로 영양성분표를 나타내거나 하나의 영양성분표에 영어와 제2의 언어를 함께 표시할 수 있으나 모든 필수 정보는 2가지 언어로 표시해야 하며, 2가지 언어에서 같은 숫자는 반복하지 않아도 됨(예: "단백질/Protein: 2g")

○ 2가지 이상의 형태로 제공되는 식품(예: "판매상태" 및 "조리 상태"), 2가지 이상의 식품으로 구성된 식품 조합, 다른 단위로 표시된 제품(예: 빵 슬라이스 또는 100g당) 또는 둘 이상의 RDI 집단을 대상으로 한 식품(예: 12개월까지의 영아용 및 1-3세 어린이용)은 2열 서식을 이용하여 영양정보를 표시할 수 있음

- 1회 제공량 정보 다음에는 같은 제품의 다른 형태(예: "믹스 1/4컵당" 및 "조리 상태 1인분당"), 식품 조합, 단위, RDI 집단에 대한 제공량당 함량을 정확하게 설명하는 2개 이상의 열 표제를 표시해야 함

- 중량에 따른 정보는 포장된 제품의 형태 및 제품의 다른 형태에 대해 나타내야 함 (예: "조리 상태" 또는 "다른 재료와 조합된 상태")

2열 서식 (1회 제공량/포장단위기준)	2열 서식 (단일식품의 이중표시)	2열 서식 (1회 제공량/구성단위기준)

Nutrition Facts

2 servings per container
Serving size **1 cup (255g)**

Calories	Per serving **220**		Per container **440**	
		% DV*		% DV*
Total Fat	5g	**6%**	10g	**13%**
Saturated Fat	2g	**10%**	4g	**20%**
Trans Fat	0g		0g	
Cholesterol	15mg	**5%**	30mg	**10%**
Sodium	240mg	**10%**	480mg	**21%**
Total Carb.	35g	**13%**	70g	**25%**
Dietary Fiber	6g	**21%**	12g	**43%**
Total Sugars	7g		14g	
Incl. Added Sugars	4g	**8%**	8g	**16%**
Protein	9g		18g	
Vitamin D	5mcg	25%	10mcg	50%
Calcium	200mg	15%	400mg	30%
Iron	1mg	6%	2mg	10%
Potassium	470mg	10%	940mg	20%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Facts

12 servings per container
Serving size **1/4 cup dry mix (44g)**

Calories	Per 1/4 cup dry mix **170**		Per baked portion **300**	
		% DV*		% DV*
Total Fat	1.5g	**2%**	16g	**21%**
Saturated Fat	1g	**5%**	5g	**25%**
Trans Fat	0g		0g	
Cholesterol	0mg	**0%**	60mg	**20%**
Sodium	300mg	**13%**	375mg	**16%**
Total Carb.	36g	**13%**	36g	**13%**
Dietary Fiber	<1g	**2%**	<1g	**2%**
Total Sugars	18g		18g	
Incl. Added Sugars	18g	**36%**	18g	**36%**
Protein	2g		3g	
Vitamin D	0mcg	0%	0mcg	0%
Calcium	100mg	8%	100mg	8%
Iron	1mg	6%	1mg	6%
Potassium	40mg	0%	40mg	0%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Facts

12 servings per container
Serving size **1/2 muffin (144g)**

Calories	Per 1/2 muffin **380**		Per 1 muffin **760**	
		% DV*		% DV*
Total Fat	16g	**21%**	32g	**41%**
Saturated Fat	3g	**15%**	6g	**30%**
Trans Fat	0g		0g	
Cholesterol	50mg	**17%**	100mg	**33%**
Sodium	480mg	**21%**	960mg	**42%**
Total Carb.	56g	**20%**	112g	**41%**
Dietary Fiber	2g	**7%**	4g	**14%**
Total Sugars	32g		64g	
Incl. Added Sugars	30g	**60%**	60g	**120%**
Protein	3g		6g	
Vitamin D	0.1mcg	0%	0.2mcg	2%
Calcium	40mg	4%	80mg	6%
Iron	2mg	10%	4mg	20%
Potassium	190mg	4%	380mg	8%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

테이블 2열 서식

Nutrition Facts

2 servings per container
Serving size
1 cup (255g)

Calories
220 per serving | **440** per container

	Per serving % DV*		Per container % DV*	
Total Fat	5g	**6%**	10g	**13%**
Saturated Fat	2g	**10%**	4g	**20%**
Trans Fat	0g		0g	
Cholesterol	15mg	**5%**	30mg	**10%**
Sodium	240mg	**10%**	480mg	**21%**
Vitamin D	5mcg	25%	10mcg	50%
Calcium	200mg	15%	400mg	30%

	Per serving % DV*		Per container % DV*	
Total Carb.	35g	**13%**	70g	**25%**
Dietary Fiber	6g	**21%**	12g	**43%**
Total Sugars	7g		14g	
Incl. Added Sugars	4g	**8%**	8g	**16%**
Protein	9g		18g	
Iron	1mg	6%	2mg	10%
Potassium	470mg	10%	940mg	20%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

<그림> 2열 서식

○ 다음의 영양성분 중 8가지 이상을 미량으로 함유한 식품의 경우, 단순서식(simplified format)을 사용하여 영양성분 정보를 표시할 수 있음

열량	총지방	포화지방	트랜스지방	콜레스테롤
나트륨	총 탄수화물	식이섬유	총당류	첨가당
단백질	비타민 D	칼슘	철	칼륨

- 단, 12개월까지의 영아 및 1-3세 어린이 대상 식품은 다음 영양성분 중 6가지 이상을 미량으로 함유한 경우 단순서식을 사용하여 영양성분 정보를 표시할 수 있음

열량	총지방	나트륨	총 탄수화물
식이섬유	총당류	첨가당	단백질
비타민 D	칼슘	철	칼륨

- “미량(insignificant amount)”은 표시 규정에서 ‘0’으로 표시할 수 있는 양을 의미하며, 총 탄수화물, 식이섬유, 단백질은 “1그램 미만(less than 1 gram)”으로 표시할 수 있는 양을 의미함

- 단순서식에는 다음과 같은 영양성분을 표시해야 함

  - 총열량, 총지방, 총 탄수화물, 단백질 및 나트륨
  - 미량을 초과하여 함유한 영양성분
  - 특성 기준(standard of identity)이 존재하는 식품에 영양보충제로서 첨가된 비타민 및 무기질
  - 영양보충제로서 자율적으로 식품에 첨가된 비타민 및 무기질

- 식품에 자연적으로 존재하는 기타 영양성분의 양이 미량보다 많은 경우 자율적으로 단순서식을 이용하여 표시할 수 있음

- 단순서식의 영양성분표는 위에서 명시한 방법과 동일하게 표시해야 함
  단, 각주는 필요하지 않으며 제목에 “Daily Value” 철자표시가 없는 경우에는 영양성분표 하단에 별표(*)와 함께 “% DV = % Daily Value” 문구를 표시해야 함

Nutrition Facts

64 servings per container

Serving size **1 tbsp (14g)**

Amount per serving

Calories **130**

	% DV*
Total Fat 14g	**18%**
Saturated Fat 2g	**10%**
Trans Fat 2g	
Polyunsaturated Fat 4g	
Monounsaturated Fat 6g	
Sodium 0mg	**0%**
Total Carbohydrate 0g	**0%**
Protein 0g	

Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron, and potassium

* %DV = %Daily Value

<그림> 단순서식

5) 영양 강조표시

○ 영양성분별 강조표시 사용기준

영양성분/ 근거법령	강조표시	표시조건
열량 21CFR101.60[7]	무열량 (Free/Zero)	- 참고량 및 표시된 제공량당 5칼로리 미만의 식품
	저열량 (Low/Few)	- 참고량이 30그램 또는 2테이블스푼보다 많으며, 참고량당 40칼로리를 초과하지 않는 식품 - 참고량이 30그램 또는 2테이블스푼 이하이며 참고량 및 설탕 대체품을 제외한 50그램당 40칼로리를 초과하지 않는 식품 - 식사제품(meal product)[1] 및 정식제품(main dish product)[2]: 100그램당 120칼로리 이하인 경우
	저감 (Reduced/Less)	- 적절한 참고 식품보다 참고량 당 열량이 최소 25퍼센트 낮은 식품(단, 참고식품이 "저열량"의 정의를 충족하는 경우에는 표시하지 않을 수 있음) - 식사제품 및 정식제품: 적절한 참고 식품보다 100그램당 열량이 최소 25퍼센트 이상 낮은 경우(단, 참고식품이 "저열량"의 정의를 충족하는 경우에는 표시하지 않을 수 있음)
총지방 21CFR101.62[8]	무지방 (Free/Zero)	- 참고량 및 표시된 제공량당 지방 0.5그램 미만 함유 식품 또는 표시된 제공량당 지방 0.5그램 미만인 식사제품 또는 정식제품 - 원료목록에 별표(*)를 붙이고 원료목록 아래에 "미량의 지방첨가(adds a trivial amount of fat, adds a negligible amount of fat)" 또는 "식이적으로 미미한 분량의 지방 첨가(adds a dietarily insignificant amount of fat)" 문구를 나타내지 않은 경우, 지방 또는 소비자가 일반적으로 지방을 함유한 것으로 인식하는 재료를 함유하지 않은 식품
	저지방 (Low/Little)	- 참고량이 30그램 또는 2테이블스푼보다 많으며, 참고량당 지방의 함량이 3그램 이하인 식품 - 참고량이 30그램 이하이거나 2테이블스푼 이하이며 참고량 및 50그램당 지방을 3그램 이하로 함유한 식품 - 식사제품 및 정식제품: 100그램당 총지방을 3그램 이하로 함유하고 있으며 지방 유래 열량이 30퍼센트 이하인 경우
	저감 (Reduced/Less)	- 적절한 참고 식품보다 참고량 당 지방이 최소 25퍼센트 적은 식품(단, 참고식품이 "저지방"의 정의를 충족하는 경우에는 표시하지 않을 수 있음) - 식사제품 및 정식제품: 적절한 참고 식품보다 100그램당 지방이 최소 25퍼센트 이상 적은 경우(단, 참고식품이 "저지방"의 정의를 충족하는 경우에는 표시하지 않을 수 있음)

영양성분/ 근거법령	강조표시	표시조건
	퍼센트 무지방 (percent fat free)	- “저지방”의 조건을 충족하는 식품 - 표시된 퍼센트와 “무지방” 단어는 균일한 활자크기임 - “100% 무지방” 강조표시는 “무지방” 기준을 충족하고 100그램당 지방을 0.5그램 미만을 함유하였으며, 첨가된 지방이 없는 식품에 표시할 수 있음
포화지방 21CFR101.62	무(Free/Zero)	- 참고량 및 표시된 제공량당 포화지방 0.5그램 미만이며 트랜스지방산 0.5그램 미만인 식품 또는 표시된 제공량당 포화지방 0.5그램 미만이며 트랜스지방산 0.5그램 미만인 식사제품 및 정식제품 - 원료목록에 별표(*)를 붙이고 원료목록 아래에 “미량의 포화지방 첨가(adds a trivial amount of saturated fat, adds a negligible amount of saturated fat)” 또는 “식이적으로 적은 양의 포화지방 첨가(adds a dietarily insignificant amount of saturated fat)” 문구를 나타내지 않은 경우, 소비자가 일반적으로 포화지방을 함유한 것으로 인식하는 재료를 함유하지 않은 식품
	저(Low/A little)	- 참고량당 포화지방산 1그램 미만이며 포화지방산 유래 열량이 15퍼센트 이하인 식품 - 식사제품 및 정식제품: 100그램당 포화지방산 1그램 이하이며 포화지방 유래 열량이 10퍼센트 미만인 경우
	저감 (Reduced/Less)	- 적절한 참고 식품보다 참고량당 포화지방이 최소 25퍼센트 적은 식품(단, 참고식품이 “저 포화지방”의 정의를 충족하는 경우에는 표시하지 않을 수 있음) - 식사제품 및 정식제품: 적절한 참고 식품보다 100그램 당 포화지방이 25퍼센트 이상 적은 경우(단, 참고식품이 “저포화지방”의 정의를 충족하는 경우에는 표시하지 않을 수 있음)
콜레스테롤 21CFR101.62	무(Free/Zero)	- ▲참고량이 30g 또는 2 테이블스푼 이하이며, 참고량, 표시된 제공량 및 50g 당 총지방 13g 이하인 식품 또는 ▲표시된 제공량 당 총지방 26.0g 이하인 식사제품이나 ▲표시된 제공량 당 총지방 19.5g 이하인 정식제품 중 다음과 같은 경우 해당 강조표시를 사용할 수 있음 · ▲참고량 및 표시된 제공량 당 콜레스테롤 2mg 미만인 식품 또는 ▲표시된 제공량 당 콜레스테롤 2mg 미만인 식사제품 또는 정식제품

영양성분/ 근거법령	강조표시	표시조건
		· 원재료 목록에 기호(*)를 붙이고 하단에 “미량의 콜레스테롤 첨가(adds a trivial amount of cholesterol, adds a negligible amount of cholesterol)” 또는 “식이적으로 적은 양의 콜레스테롤 첨가(adds a dietarily insignificant amount of cholesterol)” 문구를 나타내지 않은 경우, 소비자가 일반적으로 콜레스테롤을 함유한 것으로 인식하는 원재료를 함유하지 않은 식품 · ▲참고량 당 포화지방산 2g 이하인 식품 또는 ▲표시된 제공량 당 포화지방산 2g 이하인 식사제품 또는 정식제품 - ▲참고량이 30g 또는 2 테이블스푼 이하이며, 참고량, 표시된 제공량 및 50g당 총지방 13g을 초과하는 식품 또는 ▲표시된 제공량 당 총지방 26g을 초과하는 식사제품이나 ▲표시된 제공량 당 총지방 19.5g을 초과하는 정식제품 중 다음과 같은 경우 해당 강조표시를 사용할 수 있음 · ▲참고량 및 표시된 제공량 당 콜레스테롤 2mg 미만인 식품 또는 ▲표시된 제공량 당 콜레스테롤 2mg 미만인 식사제품 또는 정식제품 · 원재료 목록에 기호(*)를 붙이고 하단에 “미량의 콜레스테롤 첨가(adds a trivial amount of cholesterol, adds a negligible amount of cholesterol)” 또는 “식이적으로 적은 양의 콜레스테롤 첨가(adds a dietarily insignificant amount of cholesterol)” 문구를 나타내지 않은 경우, 소비자가 일반적으로 콜레스테롤을 함유한 것으로 인식하는 원재료를 함유하지 않은 식품 · ▲참고량 당 포화지방산 2g 이하인 식품 또는 ▲표시된 제공량 당 포화지방산 2g 미만인 식사제품 또는 정식제품
	저(Low/Little)	- 참고량이 30g 또는 2테이블스푼을 초과하는 식품 중 다음의 경우에는 해당 강조표시를 사용할 수 있음 · 참고량 당 콜레스테롤 20mg 이하 · 참고량 당 포화지방산 2g 이하 - 참고량이 30g 또는 2테이블스푼 이하인 식품 중 다음의 경우에는 해당 강조표시를 사용할 수 있음 · 참고량 및 50g당 콜레스테롤 20mg 이하 · 참고량 당 포화지방산 2g 이하

영양성분/ 근거법령	강조표시	표시조건
	저감 (Reduced/Less)	- 참고량이 30g 또는 2테이블스푼 이하이고 참고량, 표시된 기준량 및 50g당 총지방 13g 이하인 식품 중 다음의 경우에는 해당 강조표시를 사용할 수 있음 · 표시 대상 식품과 유사하거나 대체 가능한 참고식품 대비 콜레스테롤 함량을 25% 이상 저감할 수 있도록 특수하게 조제, 변형 또는 가공 · 참고량 당 포화지방산이 2g 이하 · 시장점유율 5% 이상 - 참고량이 30g 또는 2 테이블스푼 이하이고 참고량, 표시된 기준량 및 50g당 총지방이 13g을 초과하는 식품 중 다음의 경우에는 해당 강조표시를 사용할 수 있음 · 표시 대상 식품과 유사하거나 대체 가능한 참고식품 대비 콜레스테롤 함량을 25% 이상 저감할 수 있도록 특수하게 조제, 변형 또는 가공 · 참고량 당 포화지방산이 2g 이하 · 전국 또는 지역의 시장점유율 5% 이상 - 참고식품이 "저콜레스테롤"의 정의를 충족하는 경우에는 해당 강조표시를 표시하지 않을 수 있음
나트륨 21CFR101.61[9]	무(Free/Zero)	- 참고량 및 표시된 제공량당 나트륨 5밀리그램 미만인 식품 또는 표시된 제공량당 나트륨 5밀리그램 미만인 식사제품이나 정식제품이며; - 원료목록에 별표(*)를 붙이고 원료목록 아래에 "미량의 나트륨 첨가(Adds a trivial amount of sodium, adds a negligible amount of sodium), "식이적으로 적은 양의 나트륨 첨가(adds a dietarily insignificant amount of sodium)" 문구를 나타내지 않은 경우, 염화나트륨 또는 소비자가 일반적으로 나트륨을 함유한 것으로 인식하는 재료를 함유하지 않은 식품
	초저(Very low)	- 참고량이 30그램 또는 2테이블스푼보다 많으며, 참고량당 나트륨 35밀리그램 이하인 식품 또는 참고량이 30그램 또는 2테이블스푼 이하이며, 참고량 및 50그램당 나트륨 35그램 이하인 식품 - 식사제품 및 정식제품: 100그램당 나트륨 35밀리그램 이하
	저(Low/Little)	- 참고량이 30그램 또는 2테이블스푼보다 많으며, 참고량당 나트륨 140밀리그램 이하인 식품 또는 참고량이 30그램 또는 2테이블스푼 이하이며, 참고량 및 50그램당 나트륨이 140그램 이하인 식품 - 식사제품 및 정식제품: 100그램당 나트륨 140밀리그램 이하

영양성분/ 근거법령	강조표시	표시조건
	저감 (Reduced/Less)	- 적절한 참고식품보다 참고량당 나트륨이 최소 25퍼센트 적은 식품(단, 참고식품이 "저나트륨"의 정의를 충족하는 경우에는 표시하지 않을 수 있음) - 참고식품의 명칭 및 참고식품과 표시대상 식품의 나트륨 함량 차이를 강조표시와 가장 근접한 곳에 표시해야 함(예: _ 나트륨 저감, 일반 _보다 나트륨 50% 저감) - 식사제품 및 정식제품: 적절한 참고식품보다 100그램당 나트륨이 최소 25퍼센트 적은 경우(단, 참고식품이 "저나트륨"의 정의를 충족하는 경우에는 표시하지 않을 수 있음)
	염(salt)	- 염은 나트륨과 동의어가 아니며, 염화나트륨을 의미함 - "무염(unsalted, no salt, no salt added)"과 같은 용어는 소비자에게 오해의 소지가 있음 - "무염(salt free)"은 "무나트륨(sodium free)" 식품인 경우에만 사용할 수 있음 - "염을 추가하지 않은(unsalted, without added salt, no salt added)"은 다음의 식품에 사용할 수 있음 · 가공 중 염이 첨가되지 않음 · 표시대상 식품과 유사하고 대체할 수 있는 식품은 일반적으로 염을 이용하여 가공됨 · 무나트륨 식품이 아닌 경우, "무나트륨 식품이 아님(not a sodium free food)" 또는 "나트륨 조절식이 아님(not for control of sodium in the diet)" 문구를 표시함
당류 21CFR101.60	무(Free/Zero)	- 참고량 및 표시된 제공량당 당류 0.5그램 미만 함유 식품 또는 표시된 제공량당 당류 0.5그램 미만인 식사제품 또는 정식제품이며; - 원료목록에 별표(*)를 붙이고 원료목록 아래에 "미량의 당류 첨가(adds a trivial amount of sugar, adds a negligible amount of sugar)" 또는 "식이적으로 적은 양의 당류 첨가(adds a dietarily insignificant amount of sugar)" 문구를 나타내지 않은 경우, 당류 또는 소비자가 일반적으로 당류를 함유한 것으로 인식하는 재료를 함유하지 않은 식품 - "저열량(low calorie)" 또는 "열량을 줄인(reduced calorie)"과 같은 강조표시를 하거나 특수 식이 목적의 상대적 강조표시를 하였거나, 영양성분표 바로 옆에 "열량을 줄인 식품이 아님(not a reduced calorie food)," 저열량 식품이 아님(not a low calorie food)" 또는 "체중조절용이 아님(not for weight control)"과 같은 문구를 표시해야 함

영양성분/ 근거법령	강조표시	표시조건
	무가당 (No added sugar)	- 가공 또는 포장과정 중 ▲당류* 또는 ▲기능적으로 첨가당을 대체할 수 있는 당류를 함유한 기타 원료를 첨가하지 않음 * 21 CFR 101.9(c)(6)(ii)에 따르면 총당류(total sugars)는 모든 유리 단당류 및 이당류의 합으로 정의됨 - 잼, 젤리 또는 농축 과일주스와 같은 첨가당 함유 원료를 함유하지 않음 - 효소 사용 등의 방법으로 표시 대상 제품의 당류 함량이 증가하지 않음(단, 그러한 과정의 기능적인 효과가 식품의 당류 함량 증가가 아니며 결과적으로 당류 함량이 미미하게 증가한 경우는 제외함) - 표시 대상 식품과 유사하고 표시 대상 식품을 대체할 수 있는 식품은 일반적으로 당류가 첨가됨 - ("저열량(low calorie)" 또는 "열량을 줄인(calorie reduced)" 식품의 요건을 준수하지 않는 한) "저열량" 또는 "열량을 줄인" 식품이 아니라는 문구를 표시하고, 열량과 당류 함량에 관한 추가 정보를 영양성분표에서 확인할 수 있도록 소비자의 주의를 환기하는 문구를 표시하여야 함
	저감 (Reduced/Less)	- 적절한 참고식품보다 참고량 당 당류가 최소 25퍼센트 적은 식품 - 식사제품 및 정식제품: 적절한 참고식품보다 100그램당 당류가 최소 25퍼센트 적은 경우

[1] **식사제품(meal product)**: 21 CFR 101.13에 따라 식사제품은

(1) 전체 식단이 다음으로 구성된 식품을 의미함;

(ⅰ) 표시된 제공량이 최소 10온스 이상인 식품; 그리고

(ⅱ) 아래 (E)에 명시된 식품을 제외하고 아래 4가지 식품군 중 적어도 2가지 식품군에 속하는 40g 분량의 식품 3종 이상을 함유하거나 그러한 식품들이 조합된 식품

(A) 빵, 시리얼, 쌀, 파스타 식품군;

(B) 과일, 채소 식품군;

(C) 우유, 발효유, 치즈 식품군;

(D) 육류, 가금류, 어류, 건조 두류, 난류, 견과류 식품군. 단 다음과 같은 식품은 제외함:

(E) 소스(상기 4가지 식품군에 속한 식품이 소스에 있는 경우는 제외함), 그레이비, 양념, 렐리시, 피클, 올리브, 잼, 젤리, 시럽, 빵가루 또는 가니시; 그리고

(2) 일반적으로 아침식사, 점심식사, 저녁식사 또는 식사(meal)로 표현하거나 그렇게 인정되는 식품. 여기서 표현이란 문구, 사진 또는 그림을 의미함

[2] **정식제품(main dish product)**: 21 CFR 101.13에 따라 정식제품은

(1) 다음과 같은 요건에 따라 식사로 간주되는 식품을 의미함;

(ⅰ) 표시된 제공량이 최소 6온스 이상인 식품; 그리고

(ⅱ) 아래 (E)에 명시된 식품을 제외하고 아래 4가지 식품군 중 적어도 2가지 식품군에 속하는 40g을 초과하는 분량의 식품을 함유하거나 그러한 식품들이 조합된 식품

(A) 빵, 시리얼, 쌀, 파스타 식품군;

(B) 과일, 채소 식품군;

(C) 우유, 발효유, 치즈 식품군;

(D) 육류, 가금류, 어류, 건조 두류, 난류, 견과류 식품군. 단 다음과 같은 식품은 제외함:

(E) 소스(상기 4가지 식품군에 속한 식품이 소스에 있는 경우는 제외함), 그레이비, 양념, 렐리시, 피클, 올리브, 잼, 젤리, 시럽, 빵가루 또는 가니시; 그리고

(2) 일반적으로 정식(main dish)으로 표현하거나 그렇게 인정되는 식품(예: 음료 또는 디저트가 아닌 식품). 여기서 표현이란 문구, 사진 또는 그림을 의미함

○ **상대적 강조표시[10)]**

- 상대적 강조표시를 한 제품은 참고식품의 명칭 및 참고식품의 영양성분 함량과 표시대상 식품의 영양성분 함량을 비교하여 백분율(또는 분수)로 표시해야 함(예: "(참고식품) 대비 지방함량 50% 적음" 또는 "(참고식품) 대비 열량 1/3 낮음")

강조표시	표시조건
"더 적은(Less, fewer)", "더 많은(more)"	- 동일한 제품 범주의 다른 제품(예: 프레첼의 참고식품으로 감자칩, 비타민 C 정제의 참고식품으로 오렌지주스) 또는 유사한 식품(예: A브랜드 감자칩의 참고식품으로 B브랜드 감자칩, A브랜드 종합비타민의 참고식품으로 B브랜드 종합비타민)은 참고식품이 될 수 있음
"연한(Light)", "줄인(reduced)", "첨가된(added)", "추가된(extra)", "더한(plus)", "강화된(fortified)" 및 "풍부한(enriched)"	- 참고식품은 유사한 식품(예: A브랜드 감자칩의 참고식품으로 B브랜드 감자칩, A브랜드 종합비타민의 참고식품으로 B브랜드 종합비타민)이 되어야 함

7) 미국 연방규정집 제21편 101.60
(https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101/subpart-D/section-101.60)

8) 미국 연방규정집 제21편 101.62
(https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101/subpart-D/section-101.62)

9) 미국 연방규정집 제21편 101.61
(https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101/subpart-D/section-101.61)

10) 미국 연방규정집 제21편 101.13
(https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101/subpart-A/section-101.13)

○ 기타 강조표시

강조표시	근거법령	표시조건
“기름기가 적은(Lean)”	21CFR101.62	- 식사제품 및 정식제품을 제외하고, 참고량 및 100그램당 총지방 10그램 미만, 포화지방 4.5그램 이하, 콜레스테롤 95밀리그램 미만을 함유한 수산물 또는 수렵육 포장제품 - 참고량 당 총지방 8그램 미만, 포화지방 3.5그램 이하, 콜레스테롤 80밀리그램 미만을 함유한 컵으로 계량할 수 없는 혼합요리(mixed dish) - 100그램 및 표시된 제공량당 총지방 10그램 미만, 포화지방 4.5그램 이하, 콜레스테롤 95밀리그램 미만을 함유한 식사제품 및 정식제품
“기름기가 매우 적은 (Extra lean)”	21CFR101.62	- 식사제품 및 정식제품을 제외하고, 참고량 및 100그램당 총지방 10그램 미만, 포화지방 2그램 미만, 콜레스테롤 95밀리그램 미만을 함유한 분할 수산물 또는 수렵육 포장제품 - 100그램 및 표시된 제공량당 총지방 5그램 미만, 포화지방 2그램 미만, 콜레스테롤 95 밀리그램 미만인 식사제품 및 정식제품
“높은(High)”, “풍부한(Rich in)” 또는 “풍부한 공급원 (Excellent source of)”	21CFR101.54[11]	- 식사제품 및 정식제품을 제외하고, 참고량 당 하루섭취권장량(RDI) 또는 하루섭취참고량(DRV)의 20% 이상을 함유한 식품 - 식사제품 및 정식제품: 상기의 정의에 부합하는 식품을 함유하였으며, 강조표시의 대상이 되는 식품을 명확하게 표시해야 함(예: 본 제품의 브로콜리는 비타민 C 함량이 높음)
“우수한 공급원 (Good Source)”, “함유(Contains)” 또는 “제공(Provides)”	21CFR101.54	- 식사제품및 정식제품을 제외하고, 참고량 당 RDI 또는 DRV의 10~19%를 함유한 식품 - 식사제품 및 정식제품: 상기의 정의에 부합하는 식품을 함유하였으며, 강조표시의 대상이 되는 제품을 명확하게 표시해야 함(예: 본 제품의 고구마는 식이섬유의 “우수한 공급원”임)

강조표시	근거법령	표시조건
“식이섬유(Fiber)”	21CFR101.54	- 식이섬유 함량 수준에 대한 영양 강조표시를 한 경우, 즉 식이섬유 함량이 높은 식품, 식이섬유의 우수한 공급원 또는 “더 많은” 식이섬유를 함유한 식품 및 총지방의 함량이 “낮지” 않은 식품, 또는 총지방의 함량이 “낮지” 않은 식사나 정식제품의 경우, 표시된 제공량당 총지방의 수준을 표시해야 함 - 강조표시에 사용된 글자의 1/2보다 작지 않은 크기의 글자로 해당 강조표시 바로 옆과 공개 문구* 앞에 표시해야 함(예: “제공량당 총지방 [X] 함유. 지방함량에 관한 영양성분 정보를 참고하시오”) * 공개 문구(disclosure statement): 21CFR101.13에 따라, 영양성분 강조표시에 가장 인접한 곳에는 공개 문구 “___에 관한 영양성분 정보 참고”를 표시해야 함
“더(More)”, “강화된(Fortified)”, “강화된(Enriched)”, “첨가된(Added)”, “추가(Extra)” 및 “더한(Plus)”	21CFR101.54	- 적절한 참고식품보다 참고량 당 비타민 또는 무기질에 대한 RDI 또는 단백질, 식이섬유 또는 칼륨에 대한 DRV의 10% 이상 함유한 식품의 단백질, 비타민, 무기질, 식이섬유 또는 칼륨의 수준을 표시하기 위한 상대적 강조표시(식사제품 및 정식제품 제외) - 적절한 참고식품보다 100그램당 비타민 또는 무기질에 대한 RDI 또는 단백질, 식이섬유, 칼륨에 대한 DRV의 10% 이상 함유한 식품의 단백질, 비타민, 무기질, 식이섬유 또는 칼륨의 수준을 표시하기 위한 강조표시(식사제품 및 정식제품 제외)
“고함량(High potency)”	21CFR101.54	- 참고량 당 RDI의 100% 또는 그 이상의 비타민 또는 무기질을 함유한 식품 - 기타 영양성분 또는 식이성분을 함유한 식품의 개별 비타민 또는 무기질을 강조하기 위해 “고함량(high potency)” 용어를 사용한 경우, 어떠한 종류의 비타민 또는 무기질이 “고함량”의 대상인지 명확하게 표시해야 함(예: “고용량 비타민 E가 함유된 식물성 ‘X’”)

강조표시	근거법령	표시조건
“항산화제(Antioxidant)”	21CFR101.54	- 식품에 존재하는 항산화 영양성분 함량 수준을 특징짓기 위하여 다음과 같은 경우 “항산화제” 용어를 사용하여 영양성분 강조표시를 할 수 있음 · 각 영양성분에 대한 RDI가 정립되었어야 함 · 강조표시 대상 영양성분의 항산화 활성을 입증하는 과학적 증거가 있어야 함 · 각 영양성분의 함량은 “높은(High)”, “우수한 공급원(Good Source)” 또는 “더(More)”의 표시 조건을 충족해야 함 · 강조표시 대상 영양성분의 명칭은 강조표시에 포함되어야 하며, 영양성분 함량 강조표시의 일부로 사용된 경우에는 “항산화(Antioxidant)” 등의 용어에 기호(예: *)를 붙여 각주 표시해야 함
“라이트(light 또는 lite)”	21CFR101.56	[“라이트(light 또는 lite)”] - 식사제품과 정식제품을 제외한 식품은 다음과 같은 경우 해당 강조표시를 사용할 수 있음 · 지방 유래 열량이 총열량의 50% 이상인 경우, 적절한 참고식품보다 참고량 당 지방함량을 50% 이하로 줄여야 함 · 지방 유래 열량이 총열량의 50% 미만인 경우, ▲적절한 참고식품보다 참고량 당 열량을 최소 1/3 줄이거나, ▲표시 대상 식품과 유사하거나 대체 가능한 참고식품 대비 참고량 당 열량을 50% 이상 줄여야 함 - 참고식품이 “저지방” 및 “저열량”의 정의를 충족하는 경우에는 해당 강조표시를 표시하지 않을 수 있음 - 표시 대상 식품의 참고식품이 참고량 당 40칼로리 이하 및 지방 3g 이하인 경우, 표시 대상 식품은 참고식품 대비 나트륨 함량을 50% 이상 줄인 경우 추가 조건 없이 해당 강조표시를 사용할 수 있음 - “저열량” 또는 “저지방” 정의를 충족하는 식사제품과 정식제품은 해당 강조표시를 사용할 수 있음

강조표시	근거법령	표시조건
		["나트륨을 줄인(light/lite in sodium)"] - 표시 대상 식품의 참고식품이 참고량 당 40칼로리를 초과하거나 지방이 3g을 초과하는 경우, 표시 대상 식품은 참고식품 대비 나트륨 함량을 50% 이상 줄인 경우 "나트륨을 줄인(light/lite in sodium)" 강조표시를 사용할 수 있음 - 식사제품과 정식제품을 제외하고, 표시 대상 식품의 참고식품이 "저나트륨(low in sodium)"의 정의를 충족하는 경우, 표시 대상 식품은 "나트륨을 줄인" 강조표시를 하지 않을 수 있음 - "저나트륨"의 정의를 충족하는 정의를 충족하는 식사제품과 정식제품은 "나트륨을 줄인" 강조표시를 사용할 수 있음

11) 미국 연방규정집 제21편 101.54
(https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101/subpart-D/section-101.54)

6) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차범위

○ 식품의약품청(FDA)은 식품표시 규정 준수 여부를 판단하기 위해 영양성분을 두 가지로 분류(Class)하고 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차범위를 설정함

· Class Ⅰ: 강화식품 또는 가공식품에 첨가된 영양성분 · Class Ⅱ: 자연 생성 영양성분. 자연 생성 영양성분이 식품에 존재하거나 성분이 식품에 첨가된 경우, 최종제품에 함유된 해당 영양성분의 총량은 Class Ⅱ의 요건을 따라야 함 단, 최종제품에 외인 생성 영양성분이 첨가된 경우, 최종제품에 함유된 해당 영양성분의 총량은 Class Ⅰ의 요건을 따라야 함

- Class Ⅰ의 정의를 충족하는 비타민, 무기질, 단백질 또는 식이섬유의 경우, 라벨에 표시된 함량의 100% 이상 함유해야 하며, 이를 준수하지 않으면 연방식품의약품화장품법 403(a)에 따라 부정표시된 것으로 간주함
- Class Ⅱ의 정의를 충족하는 비타민, 무기질, 단백질, 총 탄수화물, 다가불포화 또는 단가불포화지방 또는 식이섬유의 경우, 라벨에 표시된 함량의 80% 이상 함유해야 하며, 이를 준수하지 않으면 연방식품의약품화장품법 403(a)에 따라 부정표시된 것으로 간주함
- 열량, 총당류, 첨가당(식품 내 당류의 유일한 공급원이 첨가당인 경우), 총지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 또는 나트륨의 경우, 라벨에 표시된 함량의 120%를 초과하면 연방식품의약품화장품법 403(a)에 따라 부정표시된 것으로 간주함
- 열량, 총당류, 첨가당, 총지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 또는 나트륨의 경우, 표시된 양에 대해 합리적인 부족분은 현행우수제조관리기준 내에서 수용이 가능함
- 비타민, 무기질, 단백질, 총 탄수화물, 식이섬유, 수용성 식이섬유, 불용성 식이섬유, 당알코올, 다가불포화 또는 단가불포화지방의 경우, 표시된 양에 대해 합리적인 초과분은 현행우수제조관리기준 내에서 수용이 가능함

7) 영양성분 표시 및 허용오차범위 표시 준수 여부

○ 제조업체는 영양성분표에 표시된 영양성분 함량을 검증하기 위해 서면 기록*의 작성 및 보관 의무가 있고, 해당 기록은 식품이 주간 상거래(interstate commerce)에 도입 또는 도입을 위해 유통된 이후 최소 2년 동안 보관해야 하며 FDA의 요청 시 반드시 제공하여야 함

* 예: 데이터베이스 분석자료, 조리법, 배합(formulations), 조리법 또는 제조공정에서 나온 정보, 배치 기록 등

- ▲식이섬유와 ▲식이섬유의 정의를 충족하지 않는, 첨가된 비소화성 탄수화물의 혼합물이 식품에 존재하는 경우, 제조업체는 식이섬유의 정의를 충족하지 않는 첨가된 비소화성 탄수화물의 양에 대한 서면 기록을 작성 및 보관하여야 함

- ▲가용성 식이섬유와 ▲식이섬유의 정의를 충족하지 않는, 첨가된 비소화성 탄수화물의 혼합물이 식품에 존재하는 경우, 제조업체는 식이섬유의 정의를 충족하지 않는 첨가된 비소화성 탄수화물의 양을 검증하기 위한 서면 기록을 작성 및 보관하여야 함

- ▲불용성 식이섬유와 ▲식이섬유의 정의를 충족하지 않는, 첨가된 비소화성 탄수화물의 혼합물이 식품에 존재하는 경우, 제조업체는 식이섬유의 정의를 충족하지 않는 첨가된 비소화성 탄수화물의 양을 검증하기 위한 서면 기록을 작성 및 보관하여야 함

- 식품에 천연당과 첨가당의 혼합물이 존재하는 경우, 제조업체는 식품 가공 중 첨가된 첨가당의 양에 대한 서면 기록을 작성 및 보관하여야 함

- 비효소적 갈변 및/또는 발효를 통해 첨가당 함량이 감소하는 경우, 제조업체는 다음을 따라야 함
  - 비효소적 갈변 및/또는 발효 이후 식품의 첨가당 함량과 관련하여, 제조업체는 참고한 모든 관련 과학 데이터와 정보에 대한 기록과 해당 데이터와 정보가 최종제품에 표시된 첨가당 함량을 설명하는 데 충분한 이유를 설명하는 기록을 작성하고 보관하여야 함
  - 식품의 가공 전 및 가공 중 첨가된 첨가당에 대한 기록을 작성하고 보관하여야 하며, 표시된 첨가당 함량은 라벨에 표시된 총당류 함량을 초과할 수 없음

- all rac-α-토코페롤과 RRR-α-토코페롤 혼합물이 식품에 존재하는 경우, 제조업체는 식품에 첨가된 all rac-α-토코페롤 양과 최종제품의 RRR-α-토코페롤 함량에 대한 서면 기록을 작성 및 보관하여야 함

- 엽산(folate)과 엽산(folic acid)의 혼합물이 식품에 존재하는 경우, 제조업체는 식품에 첨가된 합성 엽산(folate) 및/또는 엽산(folic acid)의 양과 최종제품의 천연 엽산(folate) 함량에 대한 서면 기록을 작성 및 보관하여야 함

8) 표시 규정 위반 시 처분 기준

○ 식품표시 규정을 위반한 경우, 오표시된 식품으로 간주하여 다음과 같은 처분이 내려짐

구분	근거법령	내용
부정표시된 식품	연방법전(USC) 제21편 343[12]	- 식품의 라벨이 잘못되거나 오해의 소지가 있는 경우, 해당 식품은 부정표시된 것으로 간주함
금지행위	연방법전(USC) 제21편 331[13]	- 오염되거나 부정표시된 식품을 주간상거래에 도입 또는 도입을 위해 유통하려는 행위는 금지된 행위임
처분	연방법전(USC) 제21편 333[14]	- 금지행위 조항을 위반한 자는 다음과 같은 처분이 내려짐 (1) 금지행위 조항을 위반한 자는 1년 이하의 징역 또는 1,000달러 이하의 벌금 또는 두 가지 모두에 처할 것임 (2) (1) 조항에도 불구하고, 동 조항에 따라 유죄 판결이 확정된 이후에 위반하거나 사기 또는 오도하려는 의도로 위반을 저지르는 경우, 3년 이하의 징역 또는 10,000달러 이하의 벌금 또는 두 가지 모두에 처할 것임

12) 미국 연방법전 제21편 343 (https://uscode.house.gov/view.xhtml?req=granuleid:USC-prelim-title21-section343&num=0&edition=prelim)
13) 미국 연방법전 제21편 331 (https://uscode.house.gov/view.xhtml?req=granuleid:USC-prelim-title21-section331&num=0&edition=prelim)
14) 미국 연방법전 제21편 333 (https://uscode.house.gov/view.xhtml?req=granuleid:USC-prelim-title21-section333&num=0&edition=prelim)

3. 최근 동향[15)]

○ '22년 9월 28일, 백악관은 2030년까지 기아를 종식하고 건강한 식사와 신체활동을 증가시켜 미국인의 식이 관련 질환을 줄이고 관련 건강 격차를 줄이고자 하는 바이든-해리스 행정부의 '기아, 영양, 보건에 대한 국가전략'을 발표하였음

○ FDA는 미국인들이 더 건강한 식품과 영양성분 정보에 더 많이 접근할 수 있도록 영양 이니셔티브에 우선순위를 두고 있으며, 바이든-해리스 행정부의 국가전략에는 FDA의 여러 영양 이니셔티브가 포함되어 있음

- FDA 영양 이니셔티브의 주요 요소는 ▲나트륨 저감화, ▲어머니와 영아의 건강과 영양, ▲표시와 강조표시, ▲소비자 교육 및 ▲혁신 지원이며, 표시 관련 진행 상황은 다음과 같음

· 포장전면(FOP) 영양성분 표시제도 개발 분석을 위하여 소비자 연구계획에 관한 연구 절차 통보문을 2차례 고시하였고('23.1, '23.6), 대중의 의견 수렴을 위한 규정(안)을 발표할 계획임[16)]
· 식품 라벨 중 식이지침 문구 사용에 관한 지침 초안을 발표함('23.3)
· "healthy" 강조표시의 정의를 업데이트하는 규정(안)을 발표함('22.9)
· healthy 기호에 대한 예비 정량적 소비자 연구와 관련하여 절차 통보문을 2차례 고시함('21.5, '22.3)
· FDA의 'New Era E-Commerce Summit'에서 온라인 식료품 쇼핑 표시에 대해 논의하였고('21.10), 온라인 식료품 쇼핑에 대한 정보 요청(RFI)을 연방관보에 고시함('23.4)

15) 미국 식품의약품청, 'FDA's Nutrition Initiatives'
(https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/fdas-nutrition-initiatives)

16) 미국 식품의약품청, 'Front-of-Package Nutrition Labeling'
(https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/front-package-nutrition-labeling)

Ⅱ 캐나다

1. 개요

1) 법적 근거

○ 식품의약품규정(Food and Drug Regulations, FDR)[17]

- (목적) 명확하고 일관된 정보 제공을 통해 소비자가 구매 시점에 식품을 비교할 수 있도록 함으로써 건강한 식습관 유지에 기여
- (표시의무) 2007년 12월 12일부터 모든 사전포장 식품에 대한 영양성분 표시가 의무화되었으며[18], 이에 따라 표시 면제 대상을 제외한 모든 사전포장 식품에 영양성분표(Nutrition Facts Table, NFT)를 표시하도록 규정함
- (개정) 2016년 12월 14일 표시 규정 개정[19]으로 영양성분표 표시 방법이 다음과 같이 변경됨(전면 시행일: 2021년 12월 15일)

<표> 영양성분표 개정 사항

구분	주요 내용
제공량	· 유사제품 간 영양성분 비교와 섭취 열량 및 영양성분 파악이 용이하도록 정부가 정한 식품유형별 1회 섭취량인 '기준량(reference amount)'을 토대로 제공량 설정 · 글자크기 확대 및 밑줄 표시로 가독성 증대
열량	· 글자크기 확대 밑줄 표시로 가독성 증대
1일 영양성분 기준치	· 최신 과학 기반으로 기준치 업데이트
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(% Daily Value)	· 영양성분표 하단에 비율에 대한 설명 문구('5% or less is a little, 15% or more is a lot') 표시
당류	· 당류에 % Daily Value 표시 추가
의무 표시성분	· 칼륨 추가, 비타민A 및 비타민C 제외
기타	· 칼륨, 칼슘, 철분의 밀리그램(mg) 양 추가

2) 주관 기관

○ 캐나다 연방보건부(Health Canada)

- 건강 및 영양 관련 식품 표시 정책 개발, 건강 및 안전 표준 관리

○ 캐나다 식품검사청(Canadian Food Inspection Agency, CFIA)

- 식품의 표시·포장·광고·등급·품질·성분 등에 관한 규정의 집행 및 위반 사항 관리

17) 캐나다 FDR 전문 (https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/index.html)
18) 캐나다 연방보건부, 영양표시 설명 (https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-labelling/nutrition-labelling.html)
19) 캐나다 연방보건부, 식품표시 변경사항 (https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-labelling-changes.html)

2. 표시 방법

1) 표시 대상[20][21]

○ 다음의 면제 대상 식품을 제외한 모든 사전포장 식품은 영양성분 정보(영양성분표)를 표시해야 함

① 항상 표시가 면제되는 식품

- 신선한 과일이나 채소, 별도로 첨가된 원료(ingredient)가 없는 신선한 과일이나 채소의 조합, 색소가 첨가된 오렌지, 미네랄오일·파라핀 왁스·바셀린·기타 보호 코팅을 입힌 신선한 과일이나 채소
- 식당 및 기타 상업시설에서 식사 또는 간식과 함께 제공되는 개별 인분의 사전포장 식품 (예: 커피와 함께 제공되는 커피크림(프림))
- 리필이 가능한 유리 용기에 담아 파는 우유, 부분탈지유, 탈지유, 산양유, 부분탈지 산양유, 탈지산양유, 가향 우유, 가향 부분탈지유, 가향 탈지유, 크림
- 사전포장 식품의 사용 가능한 표시 면적이 15㎠ 미만인 경우

② 일반적으로 표시가 면제되는 식품

- 명시된 제공량 외의 필수 표시 성분이 모두 '0(zero)'으로 표시될 수 있는 식품
- 다음 유형에 해당하는 식품
  - · 알코올을 0.5% 초과 함유한 음료
  - · 미가공 단일 원료 육류, 육류 부산물, 가금육 또는 가금육 부산물
  - · 미가공 단일 원료 수산물
  - · 원재료로 조리 및 가공되어* 소매점에서만 판매되는 식품
    - * 사전혼합(pre-mix) 원료에 물 이외의 다른 원료를 첨가하여 조리 및 가공하는 경우도 포함
  - · 가판대, 박람회, 벼룩시장, 농산물 직판장, 메이플 시럽 농장(sugar bush)에서 개인이 조리 및 가공하여 판매하는 식품
  - · 식품의 보존기한(durable life)을 연장하는 가공 과정(특별 포장 포함)을 거치지 않고 즉석 섭취를 목적으로 판매되는 식품
  - · 식품이 포장된 소매점에서만 판매용으로, 스티커로 라벨을 부착하며 표시 가능한 면적이 200㎠ 미만인 식품

---

20) 캐나다 FDR, B.01.401 (https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/c.r.c.%2C_c._870/page-15.html#h-568847)

21) 캐나다 식품검사청, 영양성분표 표시 면제 (https://www.inspection.gc.ca/food-label-requirements/labelling/industry/nutrition-labelling/exemptions/eng/1389198015395/1389198098450)

③ ‘②’의 면제 대상에 속하나 면제 자격을 상실하여 표시해야 하는 경우

- 비타민 또는 무기질 성분이 첨가된 경우
- 비타민 또는 무기질 성분이 원료의 구성성분으로 표시된 경우(밀가루 제외)
- 아스파탐(aspartame), 수크랄로스(sucralose), 네오탐(neotame), 아세설팜칼륨(acesulfame potassium)이 첨가된 경우
- 분쇄육, 분쇄육 부산물, 가금 분쇄육, 가금 분쇄육 부산물에 해당하는 경우
- 표시나 광고에서 다음의 사항을 하나 이상 포함하고 있는 경우
  - · 필수 및 추가 영양 정보(열량 및 영양성분)에 관한 레퍼런스
  - · 건강 및 기능성 강조표시
  - · 건강 관련 제품명, 문구(statement), 로고, 기호, 검인 및 마크(상표 포함)
  - · ‘영양성분(nutrition facts, valeur nutritive 또는 valeurs nutritives)’ 문구
  - · 영양 또는 건강 관련 특성에 대한 표현이나 이를 암시하는 표현, 또는 영양 강조표시

○ 영양성분표(Nutrition Facts Table) 표시 금지 식품[22)]

- 아래 식품은 영양성분표 관련 규정에서 요구되는 것과는 다른 개별 표시 요건을 준수해야 하며, 따라서 일반적인 영양성분표를 사용하거나 ‘영양성분(nutrition facts, valeur(s) nutritive(s))’이라는 문구를 사용할 수 없음
  - · 배합 유동식(formulated liquid diets)
  - · 영유아용 조제식(infant formula)
  - · 영유아용 조제식 포함 식품(foods containing infant formula)
  - · 모유 강화제(human milk fortifiers)
  - · 식사 대용품(meal replacements)
  - · 영양 보충제(nutritional supplements)
  - · 초저칼로리 식사용 식품(foods represented for use in very low energy diets)
- 단, 영양성분표의 서식은 활용 가능[23)]

22) 캐나다 FDR, B.01.101(4)-(5)
(https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/page-15.html#h-568846)

23) 캐나다 식품검사청, 영양성분표 표시 금지 식품
(https://www.inspection.gc.ca/food-label-requirements/labelling/industry/nutrition-labelling/prohibitions/eng/1386948927357/1386948928185)

2) 표시 방법

○ **표시 위치 등**[24]

- 모든 필수 정보는 영어와 프랑스어의 2개 공용어로 표시해야 함
- 영양성분표는 포장의 평평하거나 경미하게 굽은 면에 표시해야 하며, 면적이 충분하지 않아 불가능한 경우를 제외하고는 라벨의 다른 정보와 동일한 방향으로 표시해야 함
- 영양성분표는 일반적인 판매 환경에서 소비자에게 잘 보이도록 표시해야 함
- 영양성분표의 정보는 정해진 순서에 따라 표시해야 함
- 영양성분표의 글씨체는 기울어지지 않고 장식이 없는(non-decorative) 폰트여야 하며, 두 종류 이상의 폰트를 사용할 수 없음
- 영양성분표는 흰색 또는 무채색 배경에 검정색 또는 다른 어두운 색으로 표시해야 함

○ **표시 단위 기준**

- 명시된 제공량(Serving of stated size)당 함량으로 표시함[25]

○ **표시성분 및 함량 표시 단위**

- **(의무 표시사항)** 영양성분 표시가 면제되는 식품 외의 모든 사전포장 식품은 44쪽의 '<표> 영양성분표 의무 표시사항 및 표시 단위'에 따라 영양성분표를 작성해야 함
- **(자율 표시사항)** 의무 표시사항 외에 추가적으로 표시할 수 있는 사항은 46쪽의 '<표> 영양성분표 자율 표시사항 및 표시 단위'와 같음[26]

· 단, 다음의 경우 자율 표시사항에 속하는 영양성분도 의무적으로 표시해야 함

① 오메가-6, 오메가-3, 단가불포화지방산, 다가불포화지방산 중 하나 이상이 영양성분표, 라벨 또는 광고에 표시된 경우이거나 특정 지방산이 라벨이나 광고에 표시된 경우, 오메가-6, 오메가-3, 단가불포화지방산을 모두 의무적으로 표시
② 라벨이나 광고에 해당 성분에 대한 정보가 명시적 또는 묵시적으로 표현된 경우, 해당 성분 표시
③ 당알코올, 비타민, 무기질이 첨가된 경우 해당 성분을 표시 (식탁용 또는 일반 가정용으로 식염에 요오드화물을 첨가하거나 사전 포장된 물 또는 얼음에 불소를 첨가하는 경우는 제외)
④ 식품에 사용된 원재료(밀가루 제외)에 비타민이나 무기질이 첨가된 경우 해당 성분 표시

24) 캐나다 식품검사청, 영양성분표의 그래픽 및 기술적 요건 (https://www.inspection.gc.ca/food-label-requirements/labelling/industry/nutrition-labelling/presentation/eng/1387664849974/1387664998059?chap=1)
25) 캐나다 FDR, B.01.401 (https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/c.r.c.%2C_c._870/page-10.html#h-568847)
26) 캐나다 FDR, B.01.402 (https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/c.r.c.%2C_c._870/page-11.html#h-568914)

<표> 영양성분표 의무 표시사항 및 표시 단위

구분[27]	영문 표시 명칭	표시 단위
명시된 제공량	• Serving Size • Serving • Per	(1) 1인분 사전포장 제품: '(제품 무게)g 또는 ㎖' (2) 다인분 사전포장 제품: 기준량 표[28]에 따라 미터법 단위와 함께 가정용 측량 도구 표시 단위(컵, 티스푼, 테이블스푼 등)로 표시
열량	• Calories • Total Calories • Calories, Total	명시된 제공량당 Calories
지방	• Fat • Total Fat • Fat, Total	명시된 제공량당 g 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치* 충족 비율(%) * **[붙임 1]** 참조
포화지방산	• Saturated Fat • Saturated Fatty Acids • Saturated • Saturates	명시된 제공량당 g
트랜스지방산	• Trans Fat • Trans Fatty Acids • Trans	명시된 제공량당 g
포화지방산 및 트랜스 지방산의 합	• Saturated Fat + Trans Fat • Saturated Fatty Acids + Trans Fatty Acids • Saturated + Trans • Saturates + Trans	명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
탄수화물	• Carbohydrate • Total Carbohydrate • Carbohydrate, Total	명시된 제공량당 g

27) 캐나다 연방보건부, 영양성분 등의 정의
(https://inspection.canada.ca/food-labels/labelling/industry/nutrition-labelling/definitions/eng/1387826851549/1387826852362#d11)
28) 캐나다 연방보건부, 식품의 기준량

구분[27]	영문 표시 명칭	표시 단위
식이섬유	• Fibre • Fiber • Dietary Fibre • Dietary Fiber	명시된 제공량당 g 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
당류	• Sugars	명시된 제공량당 g 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
단백질	• Protein	명시된 제공량당 g
콜레스테롤	• Cholesterol	(1) 명시된 제공량당 mg (2) 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)* * 선택 표시사항
나트륨	• Sodium	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 일일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
칼륨	• Potassium	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
칼슘	• Calcium	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
철분	• Iron	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)	• 5% or less is a little • 15% or more is a lot	-

(https://www.canada.ca/en/health-canada/services/technical-documents-labelling-requirements/table-reference-amounts-food.html)

<표> 영양성분표 자율 표시사항 및 표시 단위

구분	영문 표시 명칭	표시 단위
포장당 제공량	• Servings per Container • (제품 제공 단위) per Container • Servings per Package • (제품 제공 단위) per Package • Servings per (포장 유형) • (제품 제공 단위) per (포장 유형)	-
킬로줄 단위의 열량	• kilojoules • kJ	명시된 제공량당 킬로줄
다가불포화 지방산	• Polyunsaturated Fat • Polyunsaturated Fatty Acids • Polyunsaturated • Polyunsaturates	명시된 제공량당 g
오메가-6 다가불포화 지방산	(1) 영양성분표에 다가불포화지방산이 포함된 경우 • Omega-6 • Omega-6 Polyunsaturated Fat • Omega-6 Polyunsaturated Fatty Acids • Omega-6 Polyunsaturates • Omega-6 Polyunsaturate (2) 그 외의 경우 • Omega-6 Polyunsaturated Fat • Omega-6 Polyunsaturated Fatty Acids • Omega-6 Polyunsaturates • Omega-6 Polyunsaturated	명시된 제공량당 g
오메가-3 다가불포화 지방산	(1) 영양성분표에 다가불포화지방산이 포함된 경우 • Omega-3 • Omega-3 Polyunsaturated Fat • Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids • Omega-3 Polyunsaturates • Omega-3 Polyunsaturated (2) 그 외의 경우 • Omega-3 Polyunsaturated Fat • Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids • Omega-3 Polyunsaturates • Omega-3 Polyunsaturated	명시된 제공량당 g
단가불포화 지방산	• Monounsaturated Fat • Monounsaturated Fatty Acids • Monounsaturates • Monounsaturated	명시된 제공량당 g
가용성 식이섬유	• Soluble Fibre • Soluble Fiber	명시된 제공량당 g
불용성 식이섬유	• Insoluble Fibre • Insoluble Fiber	명시된 제공량당 g

구분	영문 표시 명칭	표시 단위
당알코올	(1) 한 종류의 당알코올만 함유한 경우 • Sugar Alcohol • Polyol • 해당 당알코올의 명칭 (2) 그 외의 경우 • Sugar Alcohols • Polyols	명시된 제공량당 g
전분	• Starch	명시된 제공량당 g
비타민 A	• Vitamin A • Vit A	명시된 제공량당 ㎍ 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
비타민 C	• Vitamin C • Vit C	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
비타민 D	• Vitamin D • Vit D	명시된 제공량당 ㎍ 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
비타민 E	• Vitamin E • Vit E	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
비타민 K	• Vitamin K • Vit K	명시된 제공량당 ㎍ 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
티아민	• Thiamine • Thiamin • Thiamine (Vitamin B1) • Thiamine (Vit B1) • Thiamin (Vitamin B1) • Thiamin (Vit B1)	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
리보플라빈	• Riboflavin • Riboflavin (Vitamin B2) • Riboflavin (Vit B2)	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
나이아신	• Niacin	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
비타민 B_6	• Vitamin B_6 • Vit B_6	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
엽산	• Folate	명시된 제공량당 식이섭취 상당량(DFE)의 ㎍ 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
비타민 B_{12}	• Vitamin B_{12} • Vit B_{12}	명시된 제공량당 ㎍ 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)

구분	영문 표시 명칭	표시 단위
비오틴	• Biotin	명시된 제공량당 ㎍ 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
판토텐산	• Pantothenic Acid • Pantothenate	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
콜린	• Choline	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
인	• Phosphorus	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
아이오딘	• Iodide • Iodine	명시된 제공량당 ㎍ 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
마그네슘	• Magnesium	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
아연	• Zinc	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
셀레늄	• Selenium	명시된 제공량당 ㎍ 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
구리	• Copper	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
망간	• Manganese	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
크롬	• Chromium	명시된 제공량당 ㎍ 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
몰리브덴	• Molybdenum	명시된 제공량당 ㎍ 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)
염화물	• Chloride	명시된 제공량당 mg 및 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)

○ 영양성분 함량 산출 방법[29)]

- 식품의약품규정은 영양성분 함량 산출 시 사용해야 하는 분석법을 명시하지 않음
- 사업자는 영양성분 함량 분석을 통해 직접 산출하거나, 신뢰할 수 있는 데이터베이스 또는 소프트웨어를 사용한 계산을 통해 산출할 수 있음
  - 단, 데이터베이스나 소프트웨어를 사용한 산출은 정확성에 대한 확신이 있는 경우에만 선택할 수 있으며, 다양한 요소(식품의 특성, 가공 과정에서의 영양성분 손실, 계절적 변수, 지리적 변수, 원료배합의 변수 등)를 반드시 계산에 반영하여야 함
  - 분석은 검증된 분석법을 사용하는 공인 실험실*을 통하도록 권장됨

    * '캐나다 표준위원회(SCC)'[30)] 또는 '캐나다 실험실 인증 협회(CALA)'[31)] 참고
- 식품검사청은 표시된 영양성분 값의 정확성 평가를 위해 적합성 검사[32)]를 진행하며, 다음과 같이 영양성분별 검증된 분석법 및 기법 목록을 제공함

<표> 영양성분별 분석법 및 기법

영양성분	분석법	기법
열량	· LCAQ-040: 식품 중 총 탄수화물(carbonate by difference) 및 열량 함량 측정	지방·단백질·식이섬유·탄수화물에 적절한 인자 적용(당알코올 및 폴리덱스트로스에 대해 조정 가능)
지방	· LCAQ-034: 가스크로마토그래피-불꽃이온화검출기(GC-FID)를 통한 식품 중 지방산(C4-C24) 측정	GC-FID
지방산①	· LCAQ-034: GC-FID를 통한 식품 중 지방산(C4-C24) 측정	GC-FID
탄수화물	· LCAQ-040: 식품 중 총탄수화물 및 열량 함량 측정 * 탄수화물=총 고형분-(회분+단백질+지방)	총탄수화물
식이섬유	· AOAC2017.16: 효소 중량 고압 액체크로마토그래피법	효소중량법 / 고성능 액체크로마토그래피(HPLC)
당류	· LCAQ-123: HPLC-RID를 통해 식품 중 당류 및 당알코올 12종(과당·포도당·유당·갈락토오스·맥아당·자당·에리스리톨·자일리톨·솔비톨·만니톨·만노스,·이소말토스) 측정	굴절률 검출기(RDI) 활용 HPLC

29) 캐나다 식품검사청, 영양성분표의 영양정보 (https://www.inspection.gc.ca/food-label-requirements/labelling/industry/nutrition-labelling/nutrition-facts-table/eng/1389198568400/1389198597278?chap=4)
30) 캐나다 표준위원회 (http://www.scc.ca/en)
31) 캐나다 실험실 인증 협회 (http://www.cala.ca/)
32) 캐나다 식품검사청, 영양표시 적합성 검사 (https://inspection.canada.ca/food-labels/labelling/industry/nutrition-labelling/additional-information/compliance-test/eng/1409949165321/1409949250097)

영양성분	분석법	기법
단백질	· LCAQ-098: 연소에 의한 식품 중 단백질 측정(Dumas 원리)	연소 기기
	· LCAQ-109: 근적외선 이용 치즈와 버터의 지방, 수분, 단백질 측정	근적외선 분광법(NIR)
콜레스테롤	· LCAQ-035: 식품 중 콜레스테롤 함량 측정	GC-FID
비타민 A	· AOAC 2012.10: 순상 HPLC를 이용한 유아용 조제분유 및 성인용 영양제 중 비타민 E와 A 동시 측정	순상 HPLC-DAD
	· HPLC-UV-Visible를 이용한 식품 중 비타민 A 측정	순상 HPLC-DAD
	· LCAQ-097: HPLC-UV-Visible을 이용한 식품 중 베타카로틴의 HPLC 측정	역상 HPLC-DAD
	· LCAQ-110: HPLC-UV-Visible을 이용한 우유 중 비타민 A 측정	순상 HPLC-DAD
	· LCAQ-124: HPLC-UV-Visible을 이용한 식물 기반 강화음료 중 비타민 A 측정	순상 HPLC-DAD
비타민 C	· AOAC 2021.22: LC-UV를 이용한 유아용 조제분유 및 성인/소아용 영양액 중 비타민 C 측정	역상 HPLC-DAD
비타민 D	· LCAQ-112: UHPLC-MS/MS를 이용한 식품 중 비타민 D 측정	삼중 극자 질량분석기 이용 역상 UHPLC
비타민 E	· LCAQ-094: HPLC-FLD를 이용한 식품 중 비타민 E (알파-토코페롤) 측정	형광 검출법 이용한 역상 HPLC
티아민	· 분광형광법을 이용한 식품 중 티아민 측정	형광 검출법
리보플라빈	· LCAQ-088: HPLC-FLD를 이용한 식물 기반 음료 및 치즈 중 리보플라빈 측정	역상 HPLC-FLD
아이오딘	· AOAC 2012.15: 유도 결합 플라즈마 질량분석법(ICP-MS)을 이용한 유아용 조제분유 및 성인/소아용 영양액 중 총 아이오딘 함량 측정	마이크로웨이브 분해 / ICP-MS
무기질②	· LCAQ-102: ICP-MS를 이용한 식품 중 무기질 측정	마이크로웨이브 분해 / ICP-MS

① 포화·트랜스·단일불포화·다가불포화·오메가-3 다가불포화·오메가-6 다가불포화 지방산
② 나트륨, 칼륨, 칼슘, 인, 마그네슘, 아연, 셀레늄, 구리, 망간, 몰리브덴

3) 영양성분별 세부 표시 방법

○ 의무 표시 영양성분 등[33)]

- 열량 및 지방, 포화지방산 등은 1회 제공량당 함량과 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 아래의 세부 표시 방법에 따라 표시해야 함

<표> 의무 표시사항의 세부 표시 방법

구분	세부 표시 방법
명시된 제공량	(1) 미터법 단위로 표시하는 경우 - 10g 또는 10㎖ 미만인 경우, 근접한 0.1g 또는 0.1㎖ 단위로 반올림 - 10g 또는 10㎖ 이상인 경우, 근접한 1g 또는 1㎖ 단위로 반올림 (2) 분수로 표시하는 경우 분자와 분모를 선으로 구분하여 표시 (3) 여러 식품을 함께 포장한 식품(assortment of foods)의 경우, 영양성분표가 총합을 기준으로 만들어졌다면 'assorted' 단어를 표시해야 함
열량	(1) 5 Calories 미만인 경우 - '무열량(free of energy)' 요건을 충족하는 제품의 경우, '0 Calorie'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1 Calorie 단위로 반올림 (2) 5~50 Calories의 경우, 근접한 5 Calories 단위로 반올림 (3) 50 Calories를 초과하는 경우, 근접한 10 Calories 단위로 반올림
지방	(1) 중량(g) 표시 - 0.5g 미만인 경우 (i) '무지방(free of fat)' 요건을 충족하고, 포화지방산 및 트랜스지방산이 '0'으로 표시되며, 기타 지방산이 '0'보다 적게 표시되는 경우, '0g'으로 표시 (ii) 그 외의 경우, 근접한 0.1g 단위로 반올림 - 0.5g~5g의 경우, 근접한 0.5g 단위로 반올림 - 5g을 초과하는 경우, 근접한 1g 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0g'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 반올림
포화지방산	(1) 0.5g 미만인 경우 - '무 포화지방산(free of saturated fatty acids)' 요건을 충족하는 경우, '0g'으로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 0.1g 단위로 반올림 (2) 0.5g~5g의 경우, 근접한 0.5g 단위로 반올림 (3) 5g을 초과하는 경우, 근접한 1g 단위로 반올림
트랜스지방산	(1) 0.5g 미만인 경우 - '무 트랜스지방산(free of trans fatty acids)' 요건을 충족하는 경우, '0g'으로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 0.1g 단위로 반올림 (2) 0.5g~5g의 경우, 근접한 0.5g 단위로 반올림 (3) 5g을 초과하는 경우, 1g 단위로 반올림

33) 캐나다 FDR, B.01.401
(https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/c.r.c.%2C_c._870/page-10.html#h-568846)

구분	세부 표시 방법
포화지방산 및 트랜스 지방산의 합	(1) 포화지방산 및 트랜스지방산이 ‘0g’으로 표시되는 경우, ‘0%’ 표시 (2) 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
탄수화물	(1) 0.5g 미만인 경우, ‘0g’으로 표시 (2) 0.5g 이상의 경우, 근접한 1g 단위로 반올림
식이섬유	(1) 중량(g) 표시 - 0.5g 미만인 경우, ‘0g’으로 표시 - 0.5g 이상의 경우, 근접한 1g 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0g’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
당류	(1) 중량(g) 표시 - 0.5g 미만인 경우, ‘0g’으로 표시 - 0.5g 이상의 경우, 근접한 1g 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0g’으로 표시되는 경우, ‘0%’으로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
단백질	(1) 0.5g 미만의 경우, 근접한 0.1g 단위로 반올림 (2) 0.5g 이상의 경우, 근접한 1g 단위로 반올림
콜레스테롤	(1) 중량(mg) 표시 - ‘무 콜레스테롤(free of cholesterol)’의 요건을 충족하는 경우, ‘0mg’으로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 5mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0mg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
나트륨	(1) 중량(mg) 표시 - 5mg 미만인 경우 (i) ‘무 나트륨 또는 무염(free of sodium or salt)’의 요건을 충족하는 경우, ‘0mg’으로 표시 (ii) 그 외의 경우, 근접한 1mg 단위로 반올림 - 5mg~140mg의 경우, 근접한 5mg 단위로 반올림 - 140mg을 초과하는 경우, 근접한 10mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0mg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 반올림

구분	세부 표시 방법
칼륨	(1) 중량(mg) 표시 - 5mg 미만의 경우, ‘0mg’으로 표시 - 5mg 이상 50mg 미만의 경우, 근접한 10mg 단위로 반올림 - 50mg 이상 250g 미만의 경우, 근접한 25mg 단위로 반올림 - 250mg 이상의 경우, 근접한 50mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0mg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 반올림
칼슘	(1) 중량(mg) 표시 - 5mg 미만의 경우, ‘0mg’으로 표시 - 5mg 이상 50mg 미만의 경우, 근접한 10mg 단위로 반올림 - 50mg 이상 250g 미만의 경우, 근접한 25mg 단위로 반올림 - 250mg 이상의 경우, 근접한 50mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0mg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 반올림
철분	(1) 중량(mg) 표시 - 0.05mg 미만의 경우, ‘0mg’으로 표시 - 0.05mg 이상 0.5mg 미만의 경우, 근접한 0.1mg 단위로 반올림 - 0.5mg 이상 2.5g 미만의 경우, 근접한 0.25mg 단위로 반올림 - 2.5mg 이상의 경우, 근접한 0.5mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0mg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 반올림
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)	‘% Daily Value’ 또는 ‘% DV’ 뒤에 별표(*)를 붙여 아래 해설 문구 기재 ‘* 5% or less is a little, 15% or more is a lot’

○ 자율 표시 영양성분 등[34)]

- 자율적으로 표시할 수 있는 제공 횟수, 킬로줄 단위의 열량 및 불포화지방산, 비타민 등은 다음의 세부 표시 방법에 따라 표시하여야 함

<표> 자율 표시사항의 세부 표시 방법

구분	세부 표시 방법
포장당 제공 횟수	(1) 반올림하는 경우, - 2회 미만의 경우 근접한 1회 단위로 반올림 - 2회~5회인 경우 근접한 0.5회 단위로 반올림 - 5회 초과일 경우 근접한 1회 단위로 반올림 (2) 반올림을 한 경우 앞에 '약(about)' 단어를 표시 (3) 중량이 개별 제품마다 다를 경우 '다양한(varied)' 단어 표시
킬로줄 단위의 열량	근접한 10 킬로줄 단위로 반올림
다가불포화 지방산	(1) 1g 미만의 경우 근접한 0.1g 단위로 반올림 (2) 1g~5g의 경우, 근접한 0.5g 단위로 반올림 (3) 5g을 초과하는 경우, 근접한 1g 단위로 반올림
오메가-6 다가불포화 지방산	(1) 1g 미만의 경우 근접한 0.1g 단위로 반올림 (2) 1g~5g의 경우, 근접한 0.5g 단위로 반올림 (3) 5g을 초과하는 경우, 근접한 1g 단위로 반올림
오메가-3 다가불포화 지방산	(1) 1g 미만의 경우 근접한 0.1g 단위로 반올림 (2) 1g~5g의 경우, 근접한 0.5g 단위로 반올림 (3) 5g을 초과하는 경우, 근접한 1g 단위로 반올림
단가불포화 지방산	(1) 1g 미만의 경우 근접한 0.1g 단위로 반올림 (2) 1g~5g의 경우, 근접한 0.5g 단위로 반올림 (3) 5g을 초과하는 경우, 근접한 1g 단위로 반올림
가용성 식이섬유	(1) 0.5g 미만의 경우, '0mg'으로 표시 (2) 0.5g 이상의 경우, 근접한 1g 단위로 반올림
불용성 식이섬유	(1) 0.5g 미만의 경우, '0mg'으로 표시 (2) 0.5g 이상의 경우, 근접한 1g 단위로 반올림
당알코올	(1) 0.5g 미만의 경우, '0mg'으로 표시 (2) 0.5g 이상의 경우, 근접한 1g 단위로 반올림
전분	(1) 0.5g 미만의 경우, '0mg'으로 표시 (2) 0.5g 이상의 경우, 근접한 1g 단위로 반올림

34) 캐나다 FDR, B.01.402
(https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/c.r.c.%2C_c._870/page-11.html#docCont)

구분	세부 표시 방법
비타민 A	(1) 중량(μg) 표시 - 5μg 미만의 경우, '0μg'으로 표시 - 5μg 이상 50μg 미만의 경우, 근접한 10μg 단위로 반올림 - 50μg 이상 250μg 미만의 경우, 근접한 50μg 단위로 반올림 - 250μg 이상의 경우, 근접한 100μg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0μg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
비타민 C	(1) 중량(mg) 표시 - 0.1mg 미만의 경우, '0mg'으로 표시 - 0.1mg 이상 1mg 미만의 경우, 근접한 0.2mg 단위로 반올림 - 1mg 이상 5mg 미만의 경우, 근접한 0.5mg 단위로 반올림 - 5mg 이상의 경우, 근접한 1mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0mg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
비타민 D	(1) 중량(μg) 표시 - 0.1μg 미만의 경우, '0μg'으로 표시 - 0.1μg 이상 1μg 미만의 경우, 근접한 0.2μg 단위로 반올림 - 1μg 이상 5μg 미만의 경우, 근접한 0.5μg 단위로 반올림 - 5μg 이상의 경우, 근접한 1μg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0μg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
비타민 E	(1) 중량(mg) 표시 - 0.05mg 미만의 경우, '0mg'으로 표시 - 0.05mg 이상 0.5mg 미만의 경우, 근접한 0.1mg 단위로 반올림 - 0.5mg 이상 2.5mg 미만의 경우, 근접한 0.25mg 단위로 반올림 - 2.5mg 이상의 경우, 근접한 0.5mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0mg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
비타민 K	(1) 중량(μg) 표시 - 0.05μg 미만의 경우, '0μg'으로 표시 - 0.05μg 이상 0.5μg 미만의 경우, 근접한 0.1μg 단위로 반올림 - 0.5μg 이상 2.5μg 미만의 경우, 근접한 0.25μg 단위로 반올림 - 2.5μg 이상의 경우, 근접한 0.5μg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0μg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시

구분	세부 표시 방법
티아민	(1) 중량(mg) 표시 - 0.005mg 미만의 경우, ‘0mg’으로 표시 - 0.005mg 이상 0.05mg 미만의 경우, 근접한 0.01mg 단위로 반올림 - 0.05mg 이상 0.25mg 미만의 경우, 근접한 0.025mg 단위로 반올림 - 0.25mg 이상의 경우, 근접한 0.05mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0mg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
리보플라빈	(1) 중량(mg) 표시 - 0.005mg 미만의 경우, ‘0mg’으로 표시 - 0.005mg 이상 0.05mg 미만의 경우, 근접한 0.01mg 단위로 반올림 - 0.05mg 이상 0.25mg 미만의 경우, 근접한 0.025mg 단위로 반올림 - 0.25mg 이상의 경우, 근접한 0.05mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0mg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
나이아신	(1) 중량(mg) 표시 - 0.05mg 미만의 경우, ‘0mg’으로 표시 - 0.05mg 이상 0.5mg 미만의 경우, 근접한 0.1mg 단위로 반올림 - 0.5mg 이상 2.5mg 미만의 경우, 근접한 0.25mg 단위로 반올림 - 2.5mg 이상의 경우, 근접한 0.5mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0mg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
비타민 B_6	(1) 중량(mg) 표시 - 0.005mg 미만의 경우, ‘0mg’으로 표시 - 0.005mg 이상 0.05mg 미만의 경우, 근접한 0.01mg 단위로 반올림 - 0.05mg 이상 0.25mg 미만의 경우, 근접한 0.025mg 단위로 반올림 - 0.25mg 이상의 경우, 근접한 0.05mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0mg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
엽산	(1) 중량(㎍) 표시 - 1㎍ DFE 미만의 경우, ‘0㎍ DFE’으로 표시 - 1㎍ DFE 이상 10㎍ DFE 미만의 경우, 근접한 2㎍ DFE 단위로 반올림 - 10㎍ DFE 이상 50㎍ DFE 미만의 경우, 근접한 5㎍ DFE 단위로 반올림 - 50㎍ DFE 이상의 경우, 근접한 10㎍ DFE 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0㎍ DFE’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시

구분	세부 표시 방법
비타민 B_{12}	(1) 중량(μg) 표시 - 0.005μg 미만의 경우, '0μg'으로 표시 - 0.005μg 이상 0.05μg 미만의 경우, 근접한 0.01μg 단위로 반올림 - 0.05μg 이상 0.25μg 미만의 경우, 근접한 0.025μg 단위로 반올림 - 0.25μg 이상의 경우, 근접한 0.05μg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0μg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
비오틴	(1) 중량(μg) 표시 - 0.05μg 미만의 경우, '0μg'으로 표시 - 0.05μg 이상 0.5μg 미만의 경우, 근접한 0.1μg 단위로 반올림 - 0.5μg 이상 2.5μg 미만의 경우, 근접한 0.25μg 단위로 반올림 - 2.5μg 이상의 경우, 근접한 0.5μg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0μg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
판토텐산	(1) 중량(mg) 표시 - 0.01mg 미만의 경우, '0mg'으로 표시 - 0.01mg 이상 0.1mg 미만의 경우, 근접한 0.02mg 단위로 반올림 - 0.1mg 이상 0.5mg 미만의 경우, 근접한 0.05mg 단위로 반올림 - 0.5mg 이상의 경우, 근접한 0.1mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0mg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
콜린	(1) 중량(mg) 표시 - 1mg 미만의 경우, '0mg'으로 표시 - 1mg 이상 10mg 미만의 경우, 근접한 2mg 단위로 반올림 - 10mg 이상 50mg 미만의 경우, 근접한 5mg 단위로 반올림 - 50mg 이상의 경우, 근접한 10mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0mg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
인	(1) 중량(mg) 표시 - 5mg 미만의 경우, '0mg'으로 표시 - 5mg 이상 50mg 미만의 경우, 근접한 10mg 단위로 반올림 - 50mg 이상 250mg 미만의 경우, 근접한 25mg 단위로 반올림 - 250mg 이상의 경우, 근접한 50mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0mg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시

구분	세부 표시 방법
아이오딘	(1) 중량(μg) 표시 - 1μg 미만의 경우, '0μg'으로 표시 - 1μg 이상 10μg 미만의 경우, 근접한 2μg 단위로 반올림 - 10μg 이상 50μg 미만의 경우, 근접한 5μg 단위로 반올림 - 50μg 이상의 경우, 근접한 10μg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0μg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
마그네슘	(1) 중량(mg) 표시 - 1mg 미만의 경우, '0mg'으로 표시 - 1mg 이상 10mg 미만의 경우, 근접한 2mg 단위로 반올림 - 10mg 이상 50mg 미만의 경우, 근접한 5mg 단위로 반올림 - 50mg 이상의 경우, 근접한 10mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0mg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
아연	(1) 중량(mg) 표시 - 0.05mg 미만의 경우, '0mg'으로 표시 - 0.05mg 이상 0.5mg 미만의 경우, 근접한 0.1mg 단위로 반올림 - 0.5mg 이상 2.5mg 미만의 경우, 근접한 0.25mg 단위로 반올림 - 2.5mg 이상의 경우, 근접한 0.5mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0mg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
셀레늄	(1) 중량(μg) 표시 - 0.1μg 미만의 경우, '0μg'으로 표시 - 0.1μg 이상 1μg 미만의 경우, 근접한 0.2μg 단위로 반올림 - 1μg 이상 5μg 미만의 경우, 근접한 0.5μg 단위로 반올림 - 5μg 이상의 경우, 근접한 1μg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0μg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
구리	(1) 중량(mg) 표시 - 0.0015mg 미만의 경우, '0mg'으로 표시 - 0.0015mg 이상 0.025mg 미만의 경우, 근접한 0.002mg 단위로 반올림 - 0.025mg 이상 0.05mg 미만의 경우, 근접한 0.005mg 단위로 반올림 - 0.05mg 이상의 경우, 근접한 0.01mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 '0mg'으로 표시되는 경우, '0%'로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시

구분	세부 표시 방법
망간	(1) 중량(mg) 표시 - 0.005mg 미만의 경우, ‘0mg’으로 표시 - 0.005mg 이상 0.05mg 미만의 경우, 근접한 0.01mg 단위로 반올림 - 0.05mg 이상 0.25mg 미만의 경우, 근접한 0.025mg 단위로 반올림 - 0.25mg 이상의 경우, 근접한 0.05mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0mg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
크롬	(1) 중량(μg) 표시 - 0.05μg 미만의 경우, ‘0μg’으로 표시 - 0.05μg 이상 0.5μg 미만의 경우, 근접한 0.1μg 단위로 반올림 - 0.5μg 이상 2.5μg 미만의 경우, 근접한 0.25μg 단위로 반올림 - 2.5μg 이상의 경우, 근접한 0.5μg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0μg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
몰리브덴	(1) 중량(μg) 표시 - 0.05μg 미만의 경우, ‘0μg’으로 표시 - 0.05μg 이상 0.5μg 미만의 경우, 근접한 0.1μg 단위로 반올림 - 0.5μg 이상 2.5μg 미만의 경우, 근접한 0.25μg 단위로 반올림 - 2.5μg 이상의 경우, 근접한 0.5μg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0μg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시
염화물	(1) 중량(mg) 표시 - 5mg 미만의 경우, ‘0mg’으로 표시 - 5mg 이상 50mg 미만의 경우, 근접한 10mg 단위로 반올림 - 50mg 이상 250mg 미만의 경우, 근접한 25mg 단위로 반올림 - 250mg 이상의 경우, 근접한 50mg 단위로 반올림 (2) 비율(%) 표시 - 중량이 ‘0mg’으로 표시되는 경우, ‘0%’로 표시 - 그 외의 경우, 근접한 1% 단위로 표시

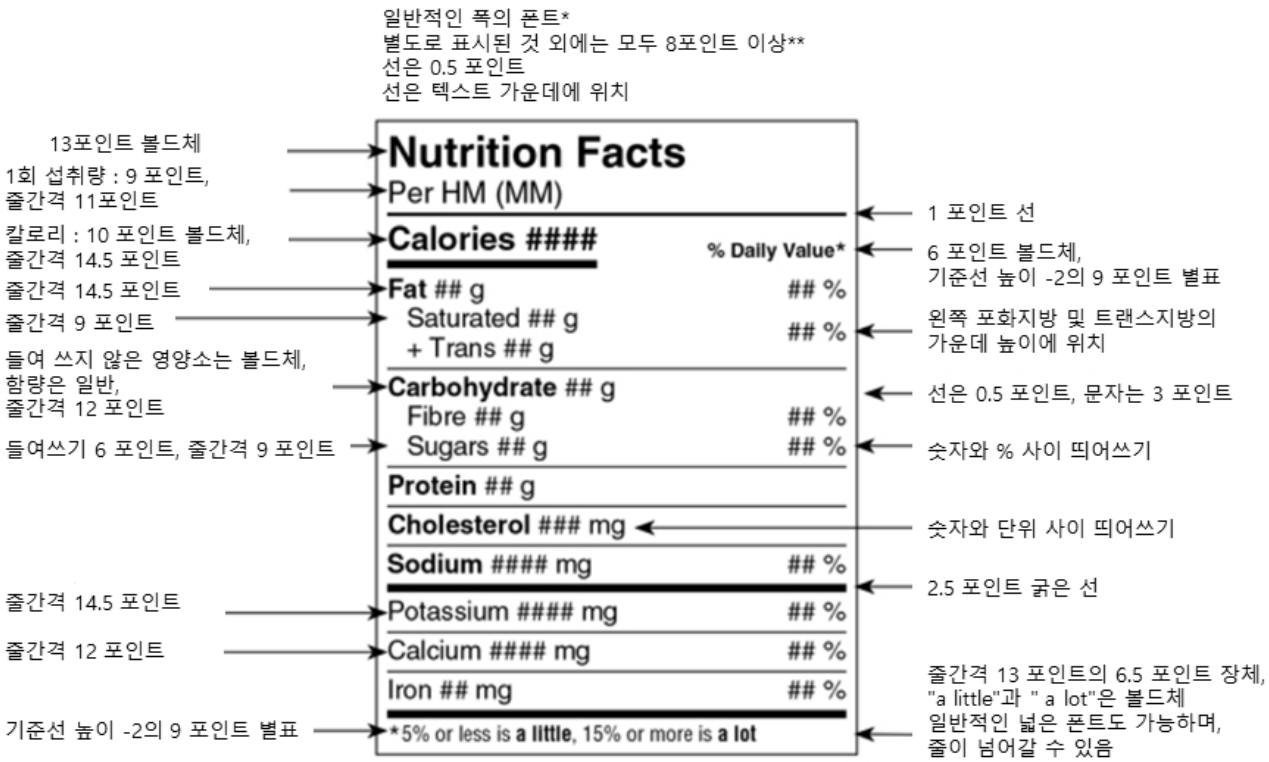
4) 표시 서식[35)36)37)]

○ 영양성분 정보를 표시하는 서식은 기본 서식과 기본 서식을 변형한 좁은 세로 서식, 2개 언어(영어·프랑스어) 서식, 간소화 서식, 이중 서식*, 종합 서식** 등이 있음

* 섭취 전 별도의 조리가 필요한 식품에 대해 조리 전·후의 영양성분을 함께 표시하거나, 서로 다른 섭취량에 대한 영양성분을 함께 표시하는 서식(예: 시리얼은 시리얼 그 자체와 우유와 함께 섭취할 때의 시리얼에 대한 영양성분 함께 표시 가능)

** 여러 가지 식품의 영양성분을 한 표에 표시하는 서식

기본 서식(영어) - 의무 표시성분 표시한 경우



* 폰트는 기울어지지 않고 장식이 없는 폰트여야 함

** 1 포인트 = 0.3527777778 mm

35) 캐나다 FDR, B.01.454-467 (https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/page-13.html#docCont)

36) 캐나다 연방보건부, 영양성분표 (https://www.canada.ca/en/health-canada/services/technical-documents-labelling-requirements/directory-nutrition-facts-table-formats/nutrition-labelling.html#a2)

37) 캐나다 식품검사청, 영양성분표의 그래픽 및 기술적 요건 (https://inspection.canada.ca/food-labels/labelling/industry/nutrition-labelling/presentation/eng/1387664849974/1387664998059?chap=1)

기본 서식(이중 언어) - 의무 및 자율 표시 영양성분을 모두 표시한 경우

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Serving Size HM (MM) / Portion MD (MM)
Servings Per Container ##
Portions par contenant ##

Calories #### (#### kJ)	% Daily Value* / % valeur quotidienne*
Total Fat / Lipides ## g	## %
Saturated / saturés ## g	## %
+ Trans / trans ## g	
Polyunsaturated / polyinsaturés ## g	
Omega-6 / oméga-6 ## g	
Omega-3 / oméga-3 ## g	
Monounsaturated / monoinsaturés ## g	
Total Carbohydrate / Glucides ## g	
Dietary Fibre / Fibres alimentaires ## g	## %
Soluble Fibre / Fibres solubles ## g	
Insoluble Fibre / Fibres insolubles ## g	
Sugars / Sucres ## g	## %
Sugar Alcohols / Polyalcools ## g	
Starch / Amidon ## g	
Protein / Protéines ## g	
Cholesterol / Cholestérol ### mg	## %
Sodium #### mg	## %
Potassium #### mg	## %
Calcium #### mg	## %
Iron / Fer ## mg	## %
Vitamin A / Vitamine A ### µg	## %
Vitamin C / Vitamine C ## mg	## %
Vitamin D / Vitamine D ## µg	## %
Vitamin E / Vitamine E ## mg	## %
Vitamin K / Vitamine K ## µg	## %
Thiamine ## mg	## %
Riboflavin / Riboflavine ## mg	## %
Niacin / Niacine ## mg	## %
Vitamin B_6 / Vitamine B_6 ## mg	## %
Folate ### µg DFE / ÉFA	## %
Vitamin B_{12} / Vitamine B_{12} ## µg	## %
Biotin / Biotine ## µg	## %
Pantothenate / Pantothénate ## mg	## %
Choline ### mg	## %
Phosphorous / Phosphore #### mg	## %
Iodide / Iode ### µg	## %
Magnesium / Magnésium ### mg	## %
Zinc ## mg	## %
Selenium / Sélénium ## µg	## %
Copper / Cuivre ### mg	## %
Manganese / Manganèse ## mg	## %
Chromium / Chrome ## µg	## %
Molybdenum / Molybdène ## µg	## %
Chloride / Chlorure #### mg	## %

*5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**
*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

5) 영양강조 표시[38]

○ 영양 강조표시(nutrition claim)는 특정 영양성분, 식품, 원료를 강조하기 위해 라벨에 선택적으로 표시하는 것으로, 식품의약품규정의 '영양 강조표시 목록'[39]에 등재된 것만 사용 가능하며, 해당 식품의 성분과 식품의 라벨 또는 광고가 특정 조건에 부합해야 표시할 수 있음

○ 영양 강조표시는 ①영양성분 함량 강조표시(nutrient content claim)와 ②건강 강조표시(health claims)로 구분됨

- (영양성분 함량 강조표시) '더 적은(low)' 등 식품에 함유된 영양성분의 함량을 나타낸 것으로, 영양성분 함유 강조표시별 식품 조건 및 라벨/광고 조건은 표 II-6과 같음[40]
- (건강 강조표시) 어떠한 식품을 건강한 식단의 일부로 섭취할 때 해당 식품이 건강에 미칠 수 있는 잠재적 영향을 나타내며, 기능성 강조표시(function claim)와 질병위험감소 강조표시(disease risk reduction claims)으로 구분됨

6) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위[41]

○ 단백질, 탄수화물, 식이섬유, 비타민, 무기질의 실제 측정값은 표시량의 80% 이상이어야 함

○ 열량, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 당, 콜레스테롤, 나트륨의 실제 측정값은 표시량의 120% 이하여야 함

○ 강조표시 또는 영양성분표에 표시된 첨가 비타민, 첨가 무기질, 첨가 아미노산의 실제 측정값은 표시량 이상이어야 함

7) 표시 규정 위반 시 조치

○ 식품 관련 규정 위반 시, 식품의약품규정에 따라 250,000달러 이하의 벌금 또는 3년 이하의 징역 등에 처해질 수 있음[42]

○ 한편 캐나다 식품검사청은 법적 처벌과는 별개로 자체적인 판단하에 시정 명령을 내릴 수 있으며, 식품안전 조사를 통해 식품의 위험성이 확인될 경우 제품 회수를 지시할 수 있음[43]

---

38) 캐나다 연방보건부, 영양 강조표시 (https://www.canada.ca/en/health-canada/services/understanding-food-labels/nutrition-claims.html)
39) 캐나다 FDR, B.01.507-Table 1 (https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/c.r.c.,_c._870/page-18.html#docCont)
40) 캐나다 연방보건부, 영양표시-영양성분 함유 강조표시에 관한 표 (https://www.canada.ca/en/health-canada/services/technical-documents-labelling-requirements/table-permitted-nutrient-content-statements-claims/table-document.html)
41) 캐나다 식품검사청, 식품표시 요건, 영양성분표시 준수 실험, 요약 (https://www.inspection.gc.ca/food-label-requirements/labelling/industry/nutrition-labelling/additional-information/compliance-test/eng/1409949165321/1409949250097?chap=1)
42) 캐나다 식품의약품법 Part II, 31 (https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/F-27/page-6.html#h-234638)
43) 캐나다 식품검사청, 회수 결정 방법 (https://www.inspection.gc.ca/about-cfia/newsroom/food-safety-system/how-we-decide-to-recall-a-food-product/eng/1332206599275/1332207914673)

<표> 영양성분 함유 문구 및 강조표시 조건

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
열량	무열량 (Free of energy)	기준량 또는 명시된 제공량당 열량이 5 칼로리 또는 21 킬로줄 미만인 경우	-	“energy-free”, “free of energy”, “no energy”, “0 energy”, “zero energy”, “without energy”, “contains no energy”, “Calorie-free”, “free of Calories”, “no Calories”, “0 Calories”, “zero Calories”, “without Calories”, “contains no Calories”
	저열량 (Low in energy)	(a) 테이블 감미료 이외의 식품의 경우 기준량 또는 명시된 제공량당 열량(기준량이 30g 또는 30㎖ 이하인 경우 식품 50g당 열량)이 40 칼로리 이하 또는 167 킬로줄 이하인 경우, 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 100g당 120 칼로리 또는 500 킬로줄 이하인 경우	-	“low energy”, “low in energy”, “low source of energy”, “little energy”, “low Calorie”, “low in Calories”, “low source of Calories”, “contains only (number) Calories per serving”, “contains less than (number) Calories per serving” “few Calories”
	열량을 줄인 (Reduced in energy)	(1) (a) 유사참조식품[44]의 기준량 대비 해당 식품의 기준량당 열량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 유사참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 열량이 최소 25% 적도록 가공, 제조, 재구성 또는 변형된 경우 (2) 유사참조식품은 ‘저열량(Low in energy)’ 식품 조건을 충족하는 것이 아니어야 함	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 유사참조식품 (b) 해당 식품과 유사참조식품의 양이 다른 경우 - 해당 식품과 유사참조식품의 양 (c) 유사참조식품과 해당 제품의 명시된 제공량당 열량의 차이(퍼센트, 분수 또는 칼로리로 표시)	“reduced energy”, “reduced in energy”, “energy-reduced”, “less energy”, “lower energy”, “lower in energy”, “reduced Calorie”, “reduced in Calories”, “Calorie-reduced”, “less Calories”, “lower Calories”, “lower in Calories” “fewer Calories”

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
	더 적은 열량 (Lower in energy)	(1) (a) 동일 식품군의 참조식품[45]의 기준량 대비 해당 식품의 기준량당 열량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 동일 식품군의 참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 열량이 최소 25% 적은 경우 (2) 동일 식품군의 참조식품은 '저열량(Low in energy)' 식품 조건을 충족하는 것이 아니어야 함	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 동일 식품군의 참조식품 (b) 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양이 다른 경우 - 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양 (c) 동일 식품군의 참조식품과 해당 식품의 명시된 제공량당 열량의 차이(퍼센트, 분수 또는 칼로리로 표시)	"less energy", "lower energy", "lower in energy", "less Calories", "lower Calorie", "lower in Calories" "fewer Calories"
	열량 급원 (Source of energy)	기준량 또는 명시된 제공량당 열량이 최소 100 칼로리 또는 420 킬로줄을 제공하는 경우	-	"source of energy", "contains energy", "provides energy", "source of Calories", "contains Calories" "provides Calories"
	더 많은 열량 (More energy)	(a) 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량 당 열량, 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 열량이 최소 25% 많고, 최소 100 칼로리 또는 420 킬로줄 이상 많은 경우	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품 (b) 해당 식품과 동일 식품군의 유사참조식품 또는 유사참조식품의 양이 다른 경우 - 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품의 양 (c) 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품과 해당 식품의 명시된 제공량당 열량의 차이(퍼센트, 분수 또는 칼로리로 표시)	"more Calories", "contains more Calories", "higher Calories", "higher in Calories"

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
단백질	저단백질 (Low in protein)	식품 100g당 1g 이하의 단백질이 함유된 경우	-	“low protein”, “low in protein”, “low source of protein”, “contains only (number) g of protein per serving”, “contains less than (number) g of protein per serving”
	단백질원 (Source of protein)	(a) 합리적인 1일 섭취량당 단백질 또는 (b) 해당 식품이 아침식사용 시리얼인 경우 우유 125ml와 합한 30g당 단백질이 Determination of Protein Rating(1981.10.15.)의 공식 평가법 FO-1에 따른 점수가 20 이상인 경우	-	“source of protein”, “contains protein”, “good source of protein”, “high protein”, “high in protein”, “provides protein”
	풍부한 단백질원 (Excellent source of protein)	(a) 합리적인 1일 섭취량당 단백질 또는 (b) 해당 식품이 아침식사용 시리얼인 경우 우유 125ml와 합한 30g당 단백질이 Determination of Protein Rating(1981.10.15.)의 공식 평가법 FO-1에 따른 점수가 40 이상인 경우	-	“excellent source of protein”, “very high protein”, “very high in protein”, “rich in protein”

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
	더 많은 단백질 (More protein)	(1) (a) 합리적인 1일 섭취량당 단백질 또는 (b) 해당 식품이 아침식사용 시리얼인 경우 우유 125ml와 합한 30g당 단백질이 Determination of Protein Rating(1981.10.15.)의 공식 평가법 FO-1에 따른 점수가 20 이상이며, (2) 합리적인 1일 섭취량당 단백질이 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품보다 최소 25% 많고 최소 7g 많은 경우	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품 (b) 해당 식품과 동일 식품군의 유사참조식품 또는 유사참조식품의 양이 다른 경우 - 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품의 양 (c) 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품과 해당 식품의 명시된 제공량당 단백질의 차이 (퍼센트, 분수 또는 그램으로 표시)	“more protein”, “higher protein”, “higher in protein”
지방	무지방 (Free of fat)	(a) 기준량 및 명시된 제공량당 지방 함량이 0.5g 미만이거나 (b) 사전포장 식사의 경우 명시된 제공량당 지방 함량이 0.5g 미만인 경우	-	“fat-free”, “free of fat”, “no fat”, “0 fat”, “zero fat”, “without fat”, “contains no fat”, “non-fat”

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
	저지방 (Low in fat)	(a) 기준량 및 명시된 제공량당(기준량이 30g 또는 30mL 이하일 경우 50g당) 지방 함량이 3g 이하이거나 (b) 사전포장 식사의 경우 100g당 지방 함량이 3g 이하이며 지방으로부터 얻는 열량이 30% 이하인 경우	-	“low fat”, “low in fat”, “low source of fat”, “little fat”, “contains only (number) g of fat per serving”, “contains less than (number) g of fat per serving”
	지방을 줄인 (Reduced in fat)	(1) (a) 유사참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량당 지방 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 유사참조식품의 100g당 지방 함량 대비 해당 식품의 100g당 지방 함량이 최소 25% 적도록 가공, 제조, 재구성 또는 변형된 경우 (2) 유사참조식품은 ‘저지방(Low in fat)’의 식품 조건을 충족하는 것이 아니어야 함	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 유사참조식품 (b) 유사참조식품과 해당 식품의 양이 다른 경우 - 유사참조식품과 해당 식품의 양 (c) 유사참조식품과 해당 제품의 명시된 제공량당 지방 함량의 차이(퍼센트, 분수 또는 그램으로 표시)	“reduced fat”, “reduced in fat”, “fat-reduced”, “less fat”, “lower fat”, “lower in fat”

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
	더 적은 지방 (Lower in fat)	(1) (a) 동일 식품군의 참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량당 지방 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 동일 식품군의 참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 지방 함량이 최소 25% 적은 경우 (2) 동일 식품군의 참조식품은 '저지방(Low in fat)'의 식품 조건을 충족하는 것이 아니어야 함	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 동일 식품군의 참조식품 (b) 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양이 다른 경우 - 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양 (c) 동일 식품군의 참조식품과 해당 식품의 명시된 제공량당 지방 함량의 차이(퍼센트, 분수 또는 그램으로 표시)	"less fat", "lower fat", "lower in fat"
	무지방 100% (100% fat-free)	(a) 100g당 지방 함량이 0.5g 미만이고 (b) 첨가한 지방이 없으며 (c) '무지방(free of fat)'의 식품 조건을 충족하는 경우	-	"100% fat-free", "100% free of fat"
	무지방 % (% fat-free)	'저지방(low in fat)'의 식품 조건을 충족하는 경우	'low fat' 또는 'low in fat' 문구 또는 강조표시가 명시된 경우	"(percentage) fat-free", "(percentage) free of fat"
	지방 무첨가 (No added fat)	(1) 규정의 Division 9에서 정한 첨가 지방이나 기름, 첨가 버터나 기버터(ghee) 또는 이것들이 들어있는 원료가 들어있지 않은 경우 (2) 유사참조식품에 규정의 Division 9에서 정한 첨가 지방이나 기름, 첨가 버터나 기버터(ghee)가 들어있어야 함	-	"no fat added", "no added fat", "without added fat"

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
포화 지방산	무 포화지방산 (Free of saturated fatty acids)	(a) 기준량 및 명시된 제공량당 포화지방산 및 트랜스지방산이 각각 0.2g 미만이거나 (b) 사전포장 식사의 경우 명시된 제공량당 포화지방산 및 트랜스지방산이 각각 0.2g 미만인 경우	-	“saturated fatty acids-free”, “free of saturated fatty acids”, “no saturated fatty acids”, “0 saturated fatty acids”, “zero saturated fatty acids”, “without saturated fatty acids”, “saturated fat-free”, “free of saturated fat”, “no saturated fat”, “0 saturated fat”, “zero saturated fat”, “without saturated fat”, “saturates-free”, “free of saturates”, “no saturates”, “0 saturates”, “zero saturates”, “without saturates”, “0 g saturated fatty acids”, “zero g saturated fatty acids”, “0 gram saturated fatty acids”, “zero gram saturated fatty acids”, “0 g saturated fat”, “zero g saturated fat”, “0 gram saturated fat”, “zero gram saturated fat”, “0 g saturates”, “zero g saturates”, “0 gram saturates”, “zero gram saturates”

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
	저 포화지방산 (Low in saturated fatty acids)	(1) (a) 기준량 및 명시된 제공량당 포화지방산 및 트랜스지방산의 총량이 2g 이하이거나 (b) 사전포장 식사의 경우 100g당 포화지방산 및 트랜스지방산의 총량이 2g 이하이고 (2) 포화지방산 및 트랜스지방산의 합으로부터 얻는 열량이 15% 이하인 경우	-	“low saturated fatty acids”, “low in saturated fatty acids”, “low source of saturated fatty acids”, “little saturated fatty acids”, “contains only (number) g of saturated fatty acids per serving”, “contains less than (number) g of saturated fatty acids per serving”, “low saturated fat”, “low in saturated fat”, “low source of saturated fat”, “little saturated fat”, “contains only (number) g of saturated fat per serving”, “contains less than (number) g of saturated fat per serving”, “low saturates”, “low in saturates”, “low source of saturates”, “little saturates”, “contains only (number) g of saturates per serving”, “contains less than (number) g of saturates per serving”

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
	포화지방산을 줄인 (Reduced in saturated fatty acids)	(1) (a) 유사참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량 당 포화지방산 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 유사참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 포화지방산 함량이 최소 25% 적도록, 트랜스지방산의 함량을 늘리지 않는 방식으로 가공, 제조, 재구성 또는 변형된 경우 (2) 유사참조식품은 '저포화지방산(Low in saturated fat acids)'의 식품 조건을 충족하는 것이 아니어야 함	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 유사참조식품 (b) 유사참조식품과 해당 식품의 양이 다른 경우 - 유사참조식품과 해당 식품의 양 (c) 유사참조식품과 해당 제품의 명시된 제공량당 포화지방산 함량의 차이(퍼센트, 분수 또는 그램으로 표시)	"reduced saturated fatty acids", "reduced in saturated fatty acids", "saturated fatty acids-reduced", "less saturated fatty acids", "lower saturated fatty acids", "lower in saturated fatty acids", "fewer saturated fatty acids", "reduced saturated fat", "reduced in saturated fat", "saturated fat-reduced", "less saturated fat", "lower saturated fat", "lower in saturated fat", "reduced saturates", "reduced in saturates", "saturates-reduced", "less saturates", "lower saturates", "lower in saturates", "fewer saturates"
	더 적은 포화지방산 (Lower in saturated fatty acids)	(1) (a) 동일 식품군의 참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량 당 포화지방산 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 동일 식품군의 참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 포화지방산 함량이 최소 25% 적고 트랜스지방산 함량은 더 높지 않은 경우 (2) 동일 식품군의 참조식품은 '저포화지방산(Low in saturated fatty acids)'의 식품 조건을 충족하는 것이 아니어야 함	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 동일 식품군의 참조식품 (b) 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양이 다른 경우 - 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양 (c) 동일 식품군의 참조식품과 해당 식품의 명시된 제공량당 포화지방산 함량의 차이(퍼센트, 분수 또는 그램으로 표시)	"less saturated fatty acids", "lower saturated fatty acids", "lower in saturated fatty acids", "fewer saturated fatty acids", "less saturated fat", "lower saturated fat", "lower in saturated fat", "less saturates", "lower saturates", "lower in saturates", "fewer saturates"

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
트랜스 지방산	무 트랜스지방산 (Free of trans fatty acids)	(1) (a) 기준량 및 명시된 제공량당 트랜스지방산이 0.2g 미만이거나 (b) 사전포장 식사의 경우 명시된 제공량 당 트랜스지방산이 0.2g 미만이며 (2) '저포화지방산(Low in saturated fatty acids)'의 식품 조건을 충족하는 경우	-	"trans fatty acids-free", "free of trans fatty acids", "no trans fatty acids", "0 trans fatty acids", "zero trans fatty acids", "without trans fatty acids", "contains no trans fatty acids", "trans fat-free", "free of trans fat", "no trans fat", "0 trans fat", "zero trans fat", "without trans fat", "contains no trans fat", "trans-free", "free of trans", "no trans", "0 trans", "zero trans", "without trans", "0 g trans fatty acids", "zero g trans fatty acids", "0 gram trans fatty acids", "zero gram trans fatty acids", "0 g trans fat", "zero g trans fat", "0 gram trans fat", "zero gram trans fat", "0 g trans", "zero g trans", "0 gram trans", "zero gram trans"

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
	트랜스지방산을 줄인 (Reduced in trans fatty acids)	(1) (a) 유사참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량 당 트랜스지방산 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 유사참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 트랜스지방산 함량이 최소 25% 적도록, 포화지방산의 함량을 늘리지 않는 방식으로 가공, 제조, 재구성 또는 변형된 경우 (2) 유사참조식품은 '저포화지방산(Low in saturated fatty acids)'의 식품 조건을 충족하는 것이 아니어야 함	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 유사참조식품 (b) 유사참조식품과 해당 식품의 양이 다른 경우 - 유사참조식품과 해당 식품의 양 (c) 유사참조식품과 해당 제품의 명시된 제공량당 트랜스지방산의 차이(퍼센트, 분수 또는 그램으로 표시)	"reduced trans", "reduced in trans", "trans-reduced", "reduced trans fatty acids", "reduced in trans fatty acids", "trans fatty acids-reduced", "less trans fatty acids", "lower trans fatty acids", "lower in trans fatty acids", "fewer trans fatty acids", "reduced trans fat", "reduced in trans fat", "trans fat-reduced", "less trans fat", "lower trans fat", "lower in trans fat"
	더 적은 트랜스지방산 (Lower in trans fatty acids)	(1) (a) 동일 식품군의 참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 트랜스지방산 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 동일 식품군의 참조식품의 100g당 트랜스지방산 함량이 최소 25% 적고 포화지방산 함량은 더 높지 않은 경우 (2) 동일 식품군의 참조식품은 '저포화지방산(Low in saturated fatty acids)'의 식품 조건을 충족하는 것이 아니어야 함	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 동일 식품군의 참조식품 (b) 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양이 다른 경우 - 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양 (c) 동일 식품군의 참조식품과 해당 식품의 명시된 제공량당 트랜스지방산의 차이(퍼센트, 분수 또는 그램으로 표시)	"less trans fatty acids", "lower trans fatty acids", "lower in trans fatty acids", "fewer trans fatty acids", "less trans fat", "lower trans fat", "lower in trans fat", "less trans", "lower trans", "lower in trans"

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
오메가-3	오메가-3 다중 불포화지방산 급원 (Source of omega-3 polyunsaturated fatty acids)	(a) 오메가-3 다중 불포화지방산이 기준량 및 명시된 제공량당 0.3g 이상이거나 (b) 해당 식품이 사전포장 식사일 경우 100g당 0.3g 이상인 경우	-	“source of omega-3 polyunsaturated fatty acids”, “contains omega-3 polyunsaturated fatty acids”, “provides omega-3 polyunsaturated fatty acids”, “source of omega-3 polyunsaturated fat”, “contains omega-3 polyunsaturated fat”, “provides omega-3 polyunsaturated fat”, “source of omega-3 polyunsaturates”, “contains omega-3 polyunsaturates”, “provides omega-3 polyunsaturates”
오메가-6	오메가-6 다중 불포화지방산 급원 (Source of omega-6 polyunsaturated fatty acids)	(a) 오메가-6 다중 불포화지방산이 기준량 및 명시된 제공량당 2g 이상이거나 (b) 해당 식품이 사전포장 식사일 경우 100g당 2g 이상인 경우	-	“source of omega-6 polyunsaturated fatty acids”, “contains omega-6 polyunsaturated fatty acids”, “provides omega-6 polyunsaturated fatty acids”, “source of omega-6 polyunsaturated fat”, “contains omega-6 polyunsaturated fat”, “provides omega-6 polyunsaturated fat”, “source of omega-6 polyunsaturates”, “contains omega-6 polyunsaturates”, “provides omega-6 polyunsaturates”

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
콜레스테롤	무 콜레스테롤 (Free of cholesterol)	(1) (a) 기준량 및 명시된 제공량당 콜레스테롤이 2mg 미만이거나 (b) 사전포장 식사의 경우 명시된 제공량당 콜레스테롤이 2mg 미만이며 (2) '저포화지방산(Low in saturated fatty acids)'의 식품 조건을 충족하는 경우	-	"cholesterol-free", "free of cholesterol", "no cholesterol", "0 cholesterol", "zero cholesterol", "without cholesterol", "contains no cholesterol"
	저 콜레스테롤 (Low in cholesterol)	(1) (a) 기준량 및 명시된 제공량당 (기준량이 30g 또는 30mL 이하일 경우 50g당) 콜레스테롤 함량이 20mg 이하이거나 (b) 사전포장 식사의 경우 100g당 콜레스테롤 함량이 20mg 이하이며 (2) '저포화지방산(Low in saturated fatty acids)'의 식품 조건을 충족하는 경우	-	"low cholesterol", "low in cholesterol", "low source of cholesterol", "little cholesterol", "contains only (number) mg of cholesterol per serving", "contains less than (number) mg of cholesterol per serving"

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
	콜레스테롤을 줄인 (Reduced in cholesterol)	(1) (a) 유사참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량당 콜레스테롤 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 유사참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 콜레스테롤 함량이 최소 25% 적도록 가공, 제조, 재구성 또는 변형되었으며 (2) 유사참조식품이 '저콜레스테롤(Low in cholesterol)'의 식품 조건을 충족하지 않으며 (3) 해당 식품이 '저포화지방산(Low in saturated fatty acids)'의 식품 조건을 충족하는 경우	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 유사참조식품 (b) 유사참조식품과 해당 식품의 양이 다른 경우 - 유사참조식품과 해당 식품의 양 (c) 유사참조식품과 해당 제품의 명시된 제공량당 콜레스테롤의 차이(퍼센트, 분수 또는 밀리그램으로 표시)	"reduced cholesterol", "reduced in cholesterol", "cholesterol-reduced", "less cholesterol", "lower cholesterol", "lower in cholesterol"
	콜레스테롤을 더 줄인 (Lower in cholesterol)	(1) (a) 동일 식품군의 참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량당 콜레스테롤 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 동일 식품군의 참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 콜레스테롤 함량이 최소 25% 적으며 (2) 동일 식품군의 참조식품이 '저콜레스테롤(Low in cholesterol)'의 식품 조건을 충족하지 않고 (3) 해당 식품이 '저포화지방산(Low in saturated fatty acids)'의 식품 조건을 충족하는 경우	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 동일 식품군의 참조식품 (b) 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양이 다른 경우 - 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양 (c) 동일 식품군의 참조식품과 해당 식품의 명시된 제공량당 콜레스테롤의 차이(퍼센트, 분수 또는 밀리그램으로 표시)	"less cholesterol", "lower cholesterol", "lower in cholesterol"

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
나트륨 및 식염	무 나트륨 또는 식염 (Free of sodium or salt)	(a) 기준량 및 명시된 제공량당 나트륨이 5mg 미만이거나 (b) 사전포장 식사의 경우 명시된 제공량당 나트륨이 5mg 미만인 경우	-	“sodium-free”, “free of sodium”, “no sodium”, “0 sodium”, “zero sodium”, “without sodium”, “contains no sodium”, “salt-free”, “free of salt”, “no salt”, “0 salt”, “zero salt”, “without salt”, “contains no salt”
	저 나트륨 또는 식염 (Low in sodium or salt)	(a) 기준량 및 명시된 제공량당(기준량이 30g 또는 30mL 이하일 경우 50g당) 나트륨 함량이 140mg 이하이거나 (b) 사전포장 식사의 경우 100g당 나트륨 함량이 140mg 이하인 경우	-	“low sodium”, “low in sodium”, “low source of sodium”, “little sodium”, “contains only (number) mg of sodium per serving”, “contains less than (number) mg of sodium per serving”, “low salt”, “low in salt”, “low source of salt”, “little salt”, “contains only (number) mg of salt per serving”, “contains less than (number) mg salt per serving”
	나트륨 또는 식염을 줄인 (Reduced in sodium or salt)	(1) (a) 유사참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량당 나트륨 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 유사참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 나트륨 함량이 최소 25% 적도록 가공, 제조, 재구성 또는 변형되었으며 (2) 유사참조식품이 ‘저 나트륨 또는 식염(Low in sodium or salt)’의 식품 조건을 충족하지 않는 경우	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 유사참조식품 (b) 유사참조식품과 해당 식품의 양이 다른 경우 - 유사참조식품과 해당 식품의 양 (c) 유사참조식품과 해당 제품의 명시된 제공량당 나트륨 함량의 차이(퍼센트, 분수 또는 밀리그램으로 표시)	“reduced sodium”, “reduced in sodium”, “sodium-reduced”, “less sodium”, “lower sodium”, “lower in sodium”, “reduced salt”, “reduced in salt”, “salt-reduced”, “less salt”, “lower salt”, “lower in salt”

구분	식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
더 적은 나트륨 또는 식염 (Lower in sodium or salt)	(1) (a) 동일 식품군의 참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량당 나트륨 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 동일 식품군의 참조식품 100g 대비 해당 식품의 100g당 나트륨 함량이 최소 25% 적으며 (2) 동일 식품군의 참조식품이 '저 나트륨 또는 식염(Low in sodium or salt)'의 식품 조건을 충족하지 않는 경우	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 동일 식품군의 참조식품 (b) 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양이 다른 경우 - 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양 (c) 동일 식품군의 참조식품과 해당 식품의 명시된 제공량당 나트륨 함량의 차이(퍼센트, 분수 또는 밀리그램으로 표시)	"less sodium", "lower sodium", "lower in sodium", "less salt", "lower salt", "lower in salt"
나트륨 또는 식염 무첨가 (No added sodium or salt)	(1) 첨가 식염 또는 기타 나트륨염을 함유하고 있지 않거나, 기능적으로 첨가 식염을 대체하는 나트륨을 포함한 원료를 함유하고 있지 않으며 (2) 유사참조식품이 '저 나트륨 또는 식염(Low in sodium or salt)'의 식품 조건을 충족하지 않고 첨가 식염 또는 기타 나트륨염을 함유하고 있지 않은 경우	-	"unsalted", "without added salt", "no salt added", "no added salt", "without added sodium", "no sodium added", "no added sodium"
식염을 가볍게 첨가한 (Lightly salted)	(1) 유사참조식품에 첨가된 나트륨보다 최소 50% 적은 첨가 나트륨이 포함되어 있으며 (2) 유사참조식품이 '저나트륨 또는 식염(Low in sodium or salt)'의 식품 조건을 충족하지 않는 경우	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 유사참조식품 (b) 유사참조식품과 해당 식품의 양이 다른 경우 - 유사참조식품과 해당 식품의 양 (c) 유사참조식품과 해당 제품의 명시된 제공량당 나트륨 함량의 차이(퍼센트, 분수 또는 밀리그램으로 표시)	"lightly salted", "salted lightly"

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
당류	무당 (Free of sugars)	(a) 기준량 및 명시된 제공량당 당류가 0.5g 미만이며, (b) '저열량(low in energy)'의 식품 조건을 충족하는 경우	-	"sugar-free", "free of sugar", "no sugar", "0 sugar", "zero sugar", "without sugar", "contains no sugar", "sugarless", "0 g sugar", "zero g sugar", "0 gram sugar", "zero gram sugar"
	저당 (Low in sugars)	(a) 기준량 및 명시된 제공량 당(기준량이 30g 또는 30mL 이하일 경우 50g당) 당류 함량이 5g 이하이거나 (b) 사전포장 식사의 경우 100g 당 당류 함량이 5g 이하인 경우	-	"low sugar", "low in sugar", "low source of sugar", "little sugar", "contains only (number) g of sugar per serving", "contains less than (number) g of sugar per serving"
	당류를 줄인 (Reduced in sugars)	(a) 유사참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량당 당류 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 유사참조 식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 당류 함량이 최소 25%, 최소 5g 적도록 가공, 제조, 재구성 또는 변형된 경우	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 유사참조식품 (b) 유사참조식품과 해당 식품의 양이 다른 경우 - 유사참조 식품과 해당 식품의 양 (c) 유사참조식품과 해당 제품의 명시된 제공량당 당류의 차이 (퍼센트, 분수 또는 그램으로 표시)	"reduced sugar", "reduced in sugar", "sugar-reduced", "less sugar", "lower sugar", "lower in sugar"

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
	더 적은 당류 (Lower in sugars)	(a) 동일 식품군의 참조식품의 기준량 대비 해당 식품의 기준량당 당류 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 동일 식품군의 참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 당류 함량이 최소 25%, 최소 5g 적은 경우	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 동일 식품군의 참조식품 (b) 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양이 다른 경우 - 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품의 양 (c) 동일 식품군의 참조식품과 해당 식품의 명시된 제공량당 당류의 차이(퍼센트, 분수 또는 그램으로 표시)	“lower sugar”, “lower in sugar”, “less sugar”
	무가당 (No added sugars)	(1) 첨가당 기반 원료나 첨가당 기반 원료를 함유한 원료를 함유하고 있지 않고 (2) 당 함량이 다른 수단을 통해 증가되지 않으며(그 기능적 효과가 식품의 당 함량 증가가 아닌 경우는 제외) (3) 유사참조식품이 (a)첨가당 기반 원료나 첨가당 기반 원료를 함유한 원료를 포함하며, (b) '저당(low in sugars)'의 식품 조건을 충족하지 않는 경우	-	“no sugar added”, “no added sugar”, “without added sugar”

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
식이섬유	식이섬유 급원 (Source of fibre)	(1) (a) 식이섬유 또는 식이섬유원이 문구 또는 강조표시에 명시되지 않은 경우, 기준량 및 명시된 제공량당 식이섬유가 2g 이상, 또는 (b) 식이섬유 또는 식이섬유원이 문구 또는 강조표시에 명시된 경우, 기준량 및 명시된 제공량당 명시된 식이섬유나 명시된 식이섬유원에서 유래한 식이섬유가 각각 2g 이상이거나 (2) 사전포장 식사의 경우 해당 식품에 상기 (1)의 조건을 충족하는 원료가 최소 하나 이상 포함된 경우	-	“source of fibre”, “contains fibre”, “provides fibre”, “made with fibre”, “source of (naming the fibre)”, “contains (naming the fibre)”, “provides (naming the fibre)”, “made with (naming the fibre)”, “source of (naming the fibre source)”, “contains (naming the fibre source)”, “provides (naming the fibre source)”, “made with (naming the fibre source)”, “source of dietary fibre”, “contains dietary fibre”, “provides dietary fibre”, “made with dietary fibre”
	높은 식이섬유 급원 (High source of fibre)	(1) (a) 식이섬유 또는 식이섬유원이 문구 또는 강조표시에 명시되지 않은 경우, 기준량 및 명시된 제공량당 식이섬유가 4g 이상, 또는 (b) 식이섬유 또는 식이섬유원이 문구 또는 강조표시에 명시된 경우 기준량 및 명시된 제공량당 명시된 식이섬유나 식이섬유원에서 유래한 식이섬유가 각각 4g 이상이거나 (2) 사전포장 식사의 경우 해당 식품에 상기 (1)의 조건을 충족하는 원료가 최소 하나 이상 포함된 경우	-	“high source of fibre”, “high fibre”, “high in fibre”, “high source of (naming the fibre)”, “high (naming the fibre)”, “high in (naming the fibre)”, “high source of (naming the fibre source)”, “high (naming the fibre source)”, “high in (naming the fibre source)”, “high source of dietary fibre”, “high dietary fibre”, “high in dietary fibre”

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
	매우 높은 식이섬유 급원 (Very high source of fibre)	(1) (a) 식이섬유 또는 식이섬유원이 문구 또는 강조표시에 명시되지 않은 경우, 기준량 및 명시된 제공량당 식이섬유가 6g 이상, 또는 (b) 식이섬유 또는 식이섬유원이 문구 또는 강조표시에 명시된 경우, 기준량 및 명시된 제공량당 명시된 식이섬유나 식이섬유원에서 유래한 식이섬유가 6g 이상이거나 (2) 사전포장 식사의 경우 해당 식품에 상기 (1)의 조건을 충족하는 원료가 최소 하나 이상 포함된 경우	-	“very high source of fibre”, “very high fibre”, “very high in fibre”, “fibre rich”, “rich in fibre”, “very high source of (naming the fibre)”, “very high (naming the fibre)”, “very high in (naming the fibre)”, “(naming the fibre) rich”, “rich in (naming the fibre)”, “very high source of (naming the fibre source)”, “very high (naming the fibre source)”, “very high in (naming the fibre source)”, “(naming the fibre source) rich”, “rich in (naming the fibre source)”, “very high source of dietary fibre”, “very high dietary fibre”, “very high in dietary fibre”, “dietary fibre rich”, “rich in dietary fibre”

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
	더 많은 식이섬유 (More fibre)	(1) (a) 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품 기준량 대비 해당 식품의 기준량당 식이섬유 함량 또는 (b) 사전포장 식사의 경우 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품의 100g 대비 해당 식품의 100g당 식이섬유 함량이 (i) 식이섬유 또는 식이섬유원이 문구 또는 강조표시에 명시되지 않은 경우에는 최소 25% 많고 최소 1g 많으며, (ii) 식이섬유 또는 식이섬유원이 문구 또는 강조표시에 명시된 경우에는 명시된 식이섬유 또는 명시된 식이섬유원에서 유래한 식이섬유의 함량이 최소 25% 많고 최소 1g 많아야 하며, (2) (a) (i) 식이섬유 또는 식이섬유원이 문구 또는 강조표시에 명시되지 않은 경우 식이섬유 함량이 최소 2g 이상이며, (ii) 식이섬유 또는 식이섬유원이 문구 또는 강조표시에 명시된 경우 명시된 식이섬유 또는 명시된 식이섬유원에서 유래한 식이섬유의 함량이 최소 2g 이상이거나 (b) 사전포장 식사의 경우 '식이섬유 급원(Source of fibre)'의 식품 조건을 충족하는 원료가 하나 이상 포함되어 있어야 함	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품 (b) 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품의 양이 다른 경우 - 해당 식품과 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품의 양 (c) 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품과 해당 식품의 명시된 제공량당 식이섬유의 차이(퍼센트, 분수 또는 그램으로 표시)	"more fibre", "higher fibre", "higher in fibre", "more (naming the fibre)", "higher (naming the fibre)", "higher in (naming the fibre)", "more (naming the fibre source)", "higher (naming the fibre source)", "higher in (naming the fibre source)", "more dietary fibre", "higher dietary fibre", "higher in dietary fibre"

구분		식품 조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
기타	가벼운 열량 또는 지방 (Light in energy or fat)	해당 식품이 (a) '열량을 줄인(Reduced in energy)'의 식품 조건을 충족하거나 (b) '지방을 줄인(Reduced in fat)'의 식품 조건을 충족하는 경우	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 유사참조식품 (b) 유사참조식품과 해당 식품의 양이 다른 경우 - 유사참조식품과 해당 식품의 양 (c) 유사참조식품과 해당 제품의 명시된 제공량당 열량 또는 지방 값의 차이(퍼센트, 분수, 칼로리 또는 그램으로 표시)	"light", "lite"
	기름기가 적은 (Lean)	(a) 해당 식품이 분쇄되지 않은 육류 또는 가금류, 해양동물 또는 민물 동물이거나 그 가공 식품이며, (b) 지방 함량이 10% 이하인 경우	-	"lean"
	기름기가 매우 적은 (Extra lean)	(a) 해당 식품이 분쇄되지 않은 육류 또는 가금류, 해양동물 또는 민물 동물이거나 그 가공 식품이며, (b) 지방 함량이 7.5% 이하인 경우	-	"extra lean"

44) 캐나다 식품검사청, '유사참조식품': 비교 대상 식품과 동일한 유형의 식품으로, 열량값 또는 비교 대상 영양성분의 양을 증가 또는 감소시키는 방식으로 가공·배합·재배합 또는 기타 방식으로 변경되지 않은 식품
(https://www.inspection.gc.ca/food-label-requirements/labelling/industry/nutrient-content/definitions/eng/1389909213507/1389909252496?chap=7)

45) 캐나다 식품검사청, '동일 식품군의 참조식품': 비교 대상 식품을 식단에서 대체할 수 있는 식품으로, 다음과 같은 식품군에 속하는 식품
>비교 대상 식품과 동일한 식품군에 속하는 식품(예: 우유의 참조식품인 치즈, 두부의 참조식품인 닭고기)
>비교 대상 식품도 해당 범주에 속하는 경우 '기타 식품' 범주에 해당(예: 감자칩의 참조식품인 프레즐)
>비교 대상 식품도 해당 범주에 속하는 경우 '복합식품(combination foods)' 범주에 해당(예: 라자냐의 참조식품인 피자)
(https://www.inspection.gc.ca/food-label-requirements/labelling/industry/nutrient-content/definitions/eng/1389909213507/1389909252496?chap=6)

3. 최근 동향

1) 보충식품 관련 신규 규정 제정[46]

○ (도입배경) 보충식품에 관한 구체적인 법적 체계를 마련하여, 제품별로 임시판매허가(TMA)를 통해 시판하는 임시시스템의 행정적 부담과 규제 불확실성을 해소하고자 함

(~'12년) 천연건강제품으로 판매

('12년~'22년 7월 20일) 식품의약품규정에 따라, 제품별 요건 충족 시 임시판매허가로 시판

('22년 7월 21일~) 보충식품 관련 규정 충족 시, 시판 전 승인 불필요

○ (근거법령) 「식품의약품규정 및 대마규정(보충식품) 개정 규정」[47](발효일: '22.7.21., 전면 시행일: '26.1.1.)

○ (관리현황) 「식품의약품규정」 Part B, Division 29에서 보충식품 대상 품목, 보충원료, 표시사항 등 세부 내용을 정함

- (보충식품 정의) 비타민, 무기질, 아미노산 등 하나 이상의 보충원료가 함유된 사전포장식품(예: 비타민/무기질 첨가 음료, 카페인 함유 에너지 음료)

· (보충원료) 보충식품에 첨가할 수 있는 모든 보충원료는 '허용 보충원료 목록'[48]에 사용조건과 함께 나열되며, 총 44종(비타민 13종, 무기질 10종, 아미노산 19종, 기타 보충원료 2종)이 명시됨

허용 보충원료('23.11. 기준)	
비타민 (13종)	비오틴, 콜린, 나이아신, 판토텐산, 리보플라빈, 티아민(비타민 B1), 비타민 A(베타카로틴), 비타민 A(레티놀), 비타민 B6, 비타민 B12, 비타민 C, 비타민 D, 비타민 E
무기질 (10종)	칼슘, 크롬, 구리, 아이오딘, 마그네슘, 몰리브덴, 인, 칼륨, 셀레늄, 아연
아미노산 (19종)	L-알라닌, L-아르기닌, L-아스파라긴, L-아스파르트산, L-시스테인, L-글루탐산, L-글루타민, 글리신, L-히스티딘, L-라이신, L-메티오닌, L-페닐알라닌, L-프롤린, L-세린, L-트레오닌, L-티로신 L-발린
기타 (2종)	카페인, 타우린

46) 캐나다 연방보건부, 보충식품 규정에 관한 지침문서 (https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/legislation-guidelines/guidance-documents/supplemented-foods-regulations.html)

47) 캐나다 FRD 및 대마규정 개정 규정 (SOR/0169) (https://canadagazette.gc.ca/rp-pr/p2/2022/2022-07-20/html/sor-dors169-eng.html)

48) 캐나다 연방보건부, 허용 보충원료 목록 (https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/supplemented-foods/technical-documents/list-permitted-food-ingredients.html)

- (보충식품 대상 품목) '허용 보충식품 목록'[49]에서 보충원료 사용이 허용되는 9개 식품 품목을 정하며, 해당 목록에 명시되지 않은 품목은 보충식품으로 간주하지 않음

① 탄산 또는 비탄산수 기반 음료*
② 과일음료(과일 농축액), 채소음료(채소 농축액), 과채류음료(과채류 농축액), 과일즙, 과일 기반 스무디, 채소 기반 스무디, 또는 과채류 기반 스무디**
③ 주스
④ 1회 제공량으로 포장된 차, 커피, 또는 허브차
⑤ 바(bar)
⑥ 경질·연질·반연질 사탕***
⑦ 초콜릿 제과류(Chocolate confectioneries)***
⑧ 츄잉껌***
⑨ 빙과

* 재구성 대상 농축액 및 혼합물 포함
** 비타민, 무기질 영양성분 또는 아미노산 첨가된 식품 제외
*** 개별 판매되는 한입(one bite) 제과류 제외

- (보충식품 표시 조건) 소비자가 보충식품을 다른 식품과 구별할 수 있도록 '보충식품 영양성분표(Supplemental Food Facts)'를 표시해야 함

· (보충식품 영양성분표) 보충식품 영양성분표에는 △'Supplemented Food Facts'라는 고유 제목 아래 핵심 영양성분을 일반식품의 영양성분표와 동일한 요건으로 표시하며, △'~Supplemented with'라는 부제목 아래 식품에 함유된 각 보충원료의 총함량을 표시해야 함

> (표시 위치 등) 표시언어, 성분표 색깔 및 폰트 등 일반식품의 표시 조건과 동일함

> (표시 단위 기준) 일반식품과 동일하게 명시된 제공량당 함량으로 표시함

> (표시성분 및 함량 표시 단위)

① (자율 표시사항) 일반식품과 동일함

② (의무 표시사항) 일반식품의 표시 조건 외에 보충원료 등을 세부 표시 방법에 따라 표시해야 함

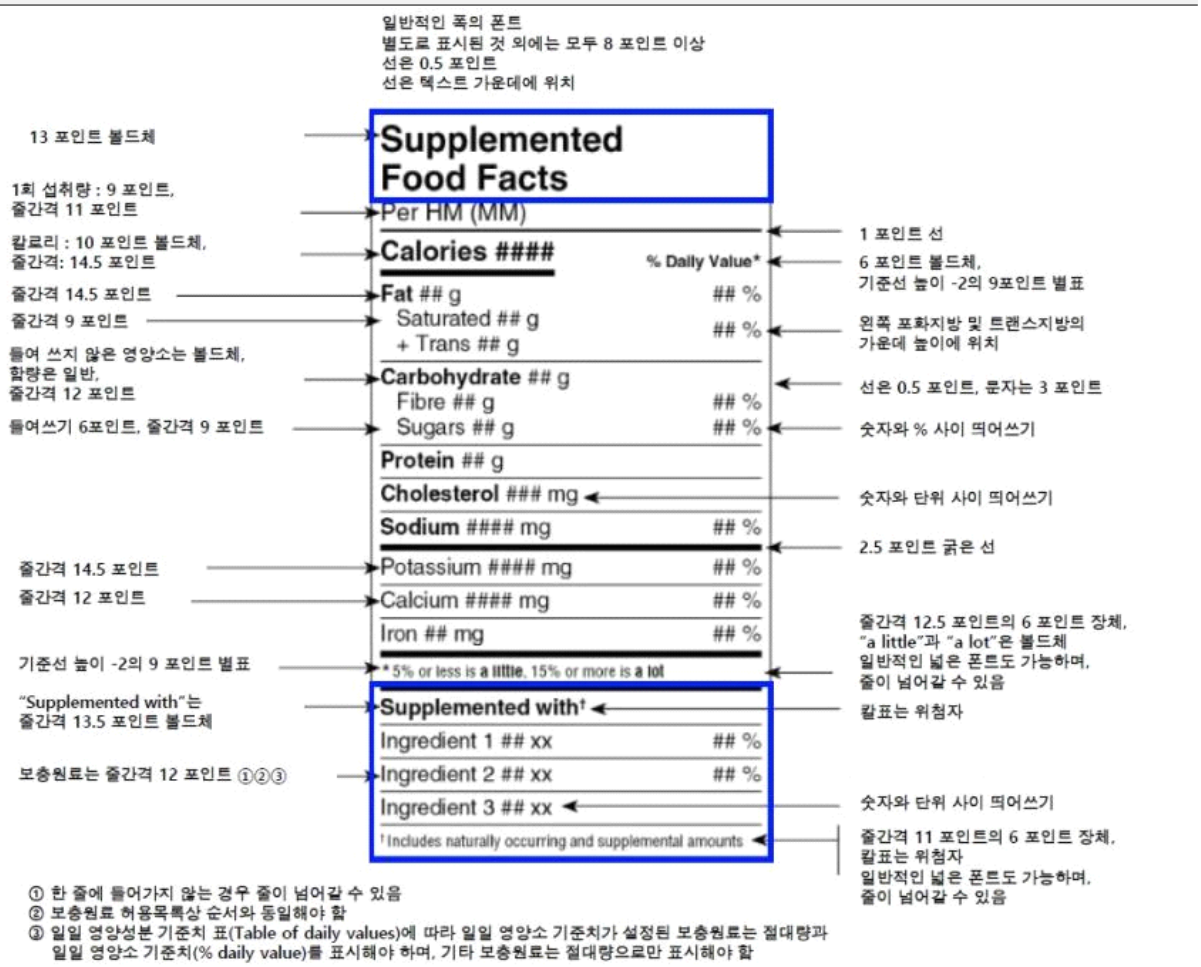
49) 캐나다 연방보건부, 허용 보충식품 목록 (https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/supplemented-foods/technical-documents/list-permitted-food-categories.html#t1)

<표> 보충식품의 의무 표시사항 및 표시 단위

구분	영문 표시 명칭	표시 단위	세부 표시 방법
“Supplemented with” 해석문구	• † Includes naturally occurring and supplemental amounts	-	부제목 “Supplemented with” 이후에는 영양성분표에 표시된 “Supplemented with” 해석문구를 참조할 수 있도록 칼표(†)가 표시됨
보충원료	• ′허용 보충원료 목록′ 중 보충원료명 참고	(a) ‘허용 보충원료 목록’ 중 ‘제공량당 최대 함량 및 단위’ 참고, 및 (b) 1일 영양성분 기준치가 설정된 영양성분의 경우, 명시된 제공량당 1일 영양성분 기준치 충족 비율(%)	(1) 함량은 가장 근접한 정수로 반올림하며, ′허용 보충원료 목록′ 중 ′명시된 제공량당 최대함량 및 단위′와, 해당 시 기타 조건에 명시된 방식으로 표현함 (2) ′허용 보충원료 목록′의 기타조건에 달리 명시되지 않는 한, 백분율은 반올림되고 (a)′허용 보충원료 목록′ 중 ′명시된 제공량당 최대함량 및 단위′에 표시된 함량이 ″0″인 경우 0%로 반올림하며, (b)이외 모든 경우에는 1%의 가장 근접한 배수로 반올림함

· (표시서식)[50] 서식은 기본 서식과 기본 서식을 변형한 좁은 세로 서식, 2개 언어(영·프) 서식, 간소화 서식, 이중 서식, 종합 서식 등이 있음

기본 서식(영어)



50) 캐나다 연방보건부, 보충식품 영양성분표 서식 목록 (https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/supplemented-foods/technical-documents/directory-supplemented-food-facts-table-formats.html)

2) 연방보건부, 영양표시(허용 영양성분 함량 문구 및 강조표시 표) 개정 제안[51)]

○ 연방보건부는 지방 및 단백질에 관한 여러 문구 및 강조표시를 다음과 같이 개정하는 방안을 제안하고 의견수렴을 진행 중임('23.11.4.~'24.2.2.)

구분		식품조건	라벨/광고 조건	문구 또는 강조표시
지방	지방 무첨가 (No added fat)	(1) 해당 식품은 △'식품조성 표준문서' 제8권에 명시된 첨가 유지류, △첨가 버터 또는 기버터, △첨가 유지류, 버터, 또는 기(ghee)버터가 함유된 원료를 함유하지 않음 (2) 유사참조식품은 △'식품조성 표준문서' 제8권에 명시된 첨가 유지류, △첨가 버터 또는 기버터를 함유함	-	"no fat added", "no added fat", "without added fat"
단백질	단백질원 (Source of protein)	식품의 단백질 품질은 '식품의 화학적·물리적·영양적 특성에 관한 표(이하 '표')'의 3열에 명시된 것 이상이며, 4열에 명시된 방법에 따라 결정됨	-	"source of rotein", "contains protein", "good source of protein", "high protein", "high in protein", "provides protein"
	풍부한 단백질원 (Excellent source of protein)	상동	-	"excellent source of protein", "very high protein", "very high in protein", "rich in protein"
	더 많은 단백질 (More protein)	(a) 식품의 단백질 품질은 '표'의 3열에 명시된 것 이상이며 4열에 명시된 방법에 따라 결정되고 (b) 해당 식품은 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품보다 1일 적정 섭취량당 단백질을 최고 25%, 총 7g 이상 함유함	다음 사항이 모두 확인되는 경우 (a) 유사참조식품 (b) 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품과 해당 식품의 양이 다른 경우 - 유사참조식품 또는 동일 식품군의 참조식품과 해당 식품의 양 (c) 동일 식품군의 참조식품 또는 유사참조식품과 해당 제품의 명시된 제공량당 단백질 함량의 차이(퍼센트, 분수 또는 그램으로 표시)	"more protein", "higher protein", "higher in protein"

51) 캐나다 연방보건부, '허용 영양성분 함량 문구 및 강조표시 표' 개정 제안 (https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/public-involvement-partnerships/notice-proposal-update-nutrition-labelling-table-permitted-nutrient-content-statements-claims/document.html)

Ⅲ 유럽연합(※영국 동일)

1. 개요

1) 법적 근거

○ 소비자 대상 식품 정보 제공에 관한 규정(EU) No 1169/2011[52] (이하 '식품표시규정')

- 동 규정은 영양표시(Nutrition declaration)를 포함하여 식품 정보와 식품 표시(labelling)에 적용되는 일반 원칙과 요건 등을 정하며, 식품 공급망(food chain) 모든 단계에 있는 식품 사업자와 최종 소비자를 위한 모든 식품*에 적용됨

* 단, 영양표시 관련 조항(SECTION 3 제29조~제35조)은 식품보충제(food supplement)와 천연광천수(natural mineral water)에 적용되지 않음

※(영국 국내법 명칭) 식품정보규정 2014[53]

○ 식품에 사용하는 영양 및 건강 강조표시(nutrition and health claims) 관련 규정(EC) No 1924/2006[54] (이하 '강조표시규정')

- 동 규정은 영양 및 건강 강조표시와 관련된 회원국의 법률, 규정 또는 행정 조치에 의해 규정된 법적 조항을 조화시킴으로써, 높은 수준의 소비자 보호 제공과 내부 시장의 효과적인 기능 보장을 목적으로 함

○ 식품보충제 관련 회원국 법령 균일화 관련 지침 2002/46/EC (이하 '식품보충제지침')[55]

- 동 지침은 식품표시규정의 영양표시 조항에 적용되지 않는 식품보충제의 영양표시 요건을 정함

※(영국 국내법 명칭) 식품보충제 규정 2003[56]

2) 주관 기관

○ 유럽의회(European Parliament) 및 유럽이사회(European Council)

- EU의 입법부로서 식품법에 관한 일반원칙 및 요건을 설정하는 규정(EC) No 178/2002를 기반으로 EU의 식품 표시 관련 규정 등을 제정함

---

52) 유럽연합, 소비자 대상 식품 정보 제공에 관한 규정(EU) No 1169/2011 (최종개정일: '18.1.1.) (http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/2018-01-01)
53) 영국 법령사이트 (https://www.legislation.gov.uk/uksi/2014/1855/contents/made)
54) 유럽연합, 식품에 사용하는 영양 및 건강 강조표시 관련 규정(EC) No 1924/2006 (최종개정일: '14.12.13.) (https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2006/1924/2014-12-13)
55) 유럽연합, 식품보충제 관련 회원국 법령 균일화 관련 지침 2002/46/EC (최종개정일: '22.9.30.) (https://eur-lex.europa.eu/eli/dir/2002/46/2022-09-30)
56) 영국 법령사이트 (https://www.legislation.gov.uk/uksi/2003/1387)

○ 유럽집행위원회(European Commission, 이하 'EC')[57]

- EU의 행정부로서 EC 산하의 보건식품안전총국(DG SANTE)은 EU의 식품 표시 관련 정책(또는 법령)을 개발하며, 회원국의 준수 여부를 감독함

○ 유럽식품안전청(European Food Safety Agency, 이하 'EFSA')[58]

- EFSA는 유럽연합의 기관으로서 과학 기반의 자문 기능을 수행하고, 유럽의회, EC 및 회원국에 법적 구속력이 없는 과학적 조언을 제공함

※(영국) 보건사회복지부(DHSC), 환경식품농촌부(Defra), 식품기준청(FSA), 스코틀랜드식품기준청(FSS)

<표> 영국의 식품 표시 관련 정책 분야별 역할 및 주관 기관

지역별 기관				주제	정책 범위
잉글랜드	웨일스	스코틀랜드	북아일랜드		
DHSC	웨일스 정부	FSS	FSA	영양성분 표시·구성·기준	· 식품의 영양 및 건강 강조표시 · 식품에 첨가되는 비타민 및 무기질 · 영유아 등 대상 특수용도 식품의 구성 및 표시 · 식품 표시상 영양 제시
Defra	FSA			식품 구성 기준 및 표시	· 소비자 대상 식품 정보 · 특정 식품(천연광천수, 초콜릿, 꿀 등) 관련 기준

* 출처: 영국 회계감사원(NAOS)[59]

57) 유럽집행위원회의 식품 표시 관련 웹페이지 (https://food.ec.europa.eu/safety/labelling-and-nutrition_en)
58) 유럽식품안전청의 영양 관련 웹페이지 (https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/nutrition)
59) 영국 회계감사원, 브렉시트 이후의 규제 (https://www.nao.org.uk/report/regulating-after-eu-exit/#)

2. 표시 방법

1) 표시 대상

○ 최종 소비자 및 단체 급식업체에 공급되는 사전포장 식품

- (사전포장 식품 정의) 최종 소비자 및 단체 급식업체에 제공하기 위한 단일 품목으로, 식품의 전체 포장 또는 부분 포장 여부와 상관없이 포장을 개봉하지 않고는 내용물을 변경할 수 없는 방식으로 포장된 식품을 의미함*

  * 단, 소비자의 요청에 의해 판매 장소에서 포장된 식품이나 직접 판매용으로 포장된 식품은 필수 영양표시 대상에 해당하지 않음

2) 표시 의무 면제

○ 비사전포장 식품(non-prepacked food)[60] 및 부피 당 알코올을 1.2% 이상 포함하는 음료류

○ 식품표시규정 부속서 V에 나열된 다음 항목

1	단일 원료나 원료 범주로 구성된 미가공 제품
2	유일하게 가한 가공이 숙성이며, 단일 원료나 원료 범주로 구성된 가공 제품
3	인간 섭취용 물로서, 유일한 첨가 원료가 이산화탄소 및/또는 향료인 물
4	허브, 양념 또는 허브와 양념의 복합제품
5	식염 및 식염 대체재
6	식용 감미료
7	커피 추출물과 치커리 추출물, 분쇄하지 않은 커피원두 또는 분쇄된 원두, 그리고 분쇄하지 않은 디카페인 원두 또는 분쇄된 디카페인 원두에 관한 지침 1999/4/EC가 다룬 제품
8	차의 영양성분 값을 변화시키지 않는 향료 외의 원료는 첨가하지 않은 허브와 과일 침출물, 차, 디카페인 차, 인스턴트나 용해성 차 또는 차 추출물, 디카페인 인스턴트나 용해성 차 또는 차 추출물
9	유일한 첨가 원료로서 향료를 사용한 제품을 포함하여, 발효식초와 발효식초 대체재
10	향료
11	식품첨가물
12	가공보조제
13	식품효소
14	젤라틴
15	잼 응고용 혼합물
16	효모
17	츄잉검
18	가장 넓은 표면 면적이 25cm^2 미만인 포장이나 용기에 담긴 식품
19	제조업체가 소량 수작업으로 만들어 직접 최종 소비자에게, 또는 최종 소비자에게 직접 판매하는 현지 소매점에 공급하는 식품

* 영업자와 관련된 영양표시 기준 또는 영양표시 면제 기준은 부재함

60) 회원국이 자국 조항을 채택하여 영양표시 의무 표시 대상으로 관리할 수 있음

3) 표시방법

○ **표시 위치 및 활자 크기 등**

- (표시위치 등) 식품표시규정 제12조 및 제13조에 따라 다음 요건을 충족해야 함
  - · 필수 정보(영양표시)의 확인이 가능해야 하며, 접근이 용이해야 함
  - · 포장 또는 포장에 부착된 라벨에 직접 표시되어야 함
  - · 쉽게 알아볼 수 있어야 함
  - · 명확하게 읽을 수 있어야 함
  - · 눈에 잘 띄는 장소에 지워지지 않게 표시되어야 함
- (활자 크기) 글꼴의 x-height가 1.2mm 이상인 경우, 글꼴 크기를 이용하여 글자의 가독성을 높이는 방식으로 포장 또는 라벨에 인쇄되어야 하며, 가장 큰 표면적이 80cm^{2}인 포장 또는 용기의 경우, 글꼴의 x-height는 0.9mm 이상이어야 함

<표> x-height의 정의(식품표시규정 부속서 IV)

1	Ascender line
2	Cap line
3	Mean line
4	Baseline
5	Descender line
6	x-height
7	Font size

○ **표시 언어**

- 식품이 판매되는 회원국의 소비자가 쉽게 이해할 수 있는 언어로 표시해야 함

○ **필수 및 자율 표시성분**

- **(필수 표시대상 성분)** 열량, 지방·포화지방·탄수화물·당류*·단백질·식염의 함량
  - * 식품표시규정 부속서 I 에 따르면, 당류는 식품에 존재하는 모든 단당류와 이당류를 의미하나, 두 개 이상의 수산기(hydroxyl)를 포함하는 알코올류에 해당하는 폴리올(polyols)은 제외
- **(자율 표시대상 성분)** 단일불포화지방·다가불포화지방·폴리올·전분·섬유소 함량과 유의미한 함량의 비타민 또는 무기질
  - * (트랜스지방) EC는 트랜스지방(또는 트랜스지방산, 'TFA')이 식품표시규정 제30조 1항 및 2항의 필수/자율 표시대상 영양성분에 속하지 않아, 식품 중 트랜스지방의 함량을 표시하는 것은 법적으로 허용되지 않는다고 명시함[61]
  - * (첨가당(added sugars)) 영양표시 중 의무/자율 표시 대상이 아니며, 별도의 표시기준이 부재함

61) 유럽집행위원회의 2015년 12월 3일자 식품 중 트랜스지방 관련 보고서 COM(2015) 619 final (https://ec.europa.eu/transparency/documents-register/api/files/COM(2015)619_0/de00000000332508?rendition=false)

○ 함량 표시 단위

- 열량 및 영양성분의 함량 표시 단위와 제시 순서는 다음과 같아야 함

<표> 열량 및 영양성분 함량 표시 단위 및 제시 순서(식품표시규정 부속서 XV)

열량 및 영양성분	단위
열량	kJ/kcal
지방	g
– 포화지방(saturates)	g
– 단일불포화지방(mono-unsaturates)	g
– 다가불포화지방(polyunsaturates)	g
탄수화물	g
– 당류(sugars)	g
– 폴리올(polyols)	g
– 전분	g
섬유소(fibre)	g
단백질	g
식염(salt)	g
비타민 및 무기질	부속서 XIII의 파트 A-1에 명시된 단위

- 열량 및 영양성분의 함량은 성인 기준 섭취량에 대한 비율(%)로 표시할 수 있으며, 이 경우 영양표시 가까이에 '평균 성인 기준섭취량(8,400kJ/2,000kcal)'을 표기해야 함

<표> 영양성분 및 열량의 기준섭취량(성인, 비타민 및 무기질 제외) (식품표시규정 부속서 XIII)

열량 및 영양성분	기준 섭취량
열량	8,400 kJ/2,000 kcal
총 지방	70 g
포화지방	20 g
탄수화물	260 g
당	90 g
단백질	50 g
식염(salt)	6 g

○ 표시단위 기준

- 열량 및 영양성분의 함량은 식품 100g 또는 100ml를 기준으로 표시하여야 함
- 소비자가 인식하기 쉽도록 1회 제공량 및/또는 섭취 단위별 열량 및 영양성분의 함량을 추가하여 표시할 수 있음
- 비타민 및 무기질은 100g 또는 100ml당 함량에 관해 식품표시규정 부속서 XIII의 파트A 1항에 정의된 기준섭취량 대비 비율로 표시되어야 함

<표> 비타민 및 무기질의 성인 일일 기준섭취량(NRVs) (식품표시규정 부속서 XIII 파트 A 1항)

비타민 및 무기질 (단위)	기준섭취량	비타민 및 무기질 (단위)	기준섭취량
Vitamin A (μg)	800	Chloride (mg)	800
Vitamin D (μg)	5	Calcium (mg)	800
Vitamin E (mg)	12	Phosphorus (mg)	700
Vitamin K (μg)	75	Magnesium (mg)	375
Vitamin C (mg)	80	Iron (mg)	14
Thiamin (mg)	1.1	Zinc (mg)	10
Riboflavin (mg)	1.4	Copper (mg)	1
Niacin (mg)	16	Manganese (mg)	2
Vitamin B6 (mg)	1.4	Fluoride (mg)	3.5
Folic acid (μg)	200	Selenium(μg)	55
Vitamin B12 (μg)	2.5	Chromium (μg)	40
Biotin (μg)	50	Molybdenum (μg)	50
Pantothenic acid (mg)	6	Iodine (μg)	150
Potassium (mg)	2000		

○ 영양성분의 열량 산출 방법

- 영양표시의 영양성분 열량은 다음에 기반한 개별 사례의 평균값이어야 함
  - 식품에 대한 제조자의 분석값
  - 사용된 원료의 널리 알려졌거나 실제 계산된 평균값
  - 일반적으로 입증되고 인정된 데이터를 이용한 계산값
- 열량은 다음의 전환계수를 사용하여 그 함량을 계산할 수 있음

<표> 열량 산출을 위한 전환계수(conversion factor) (식품표시규정 부속서 XIV)

영양성분	전환 계수	영양성분	전환 계수
탄수화물(폴리올 제외)	17kJ/g – 4kcal/g	살라트림(salatrims)	25kJ/g – 6kcal/g
폴리올	10kJ/g – 2.4kcal/g	알코올(에탄올)	29kJ/g – 7kcal/g
단백질	17kJ/g – 4kcal/g	유기산	13kJ/g – 3kcal/g
지방	37kJ/g – 9kcal/g	섬유소	8kJ/g – 2kcal/g
살라트림(salatrims)	25kJ/g – 6kcal/g	에리트리올(erythritol)	0kJ/g – 0kcal/g

○ 제시(presentation) 방법

- 영양표시 중 필수 표시대상 성분과 자율 표시대상 성분은 같은 시계(same field of vision)에 포함되어야 함
- 표시 공간이 충분한 경우 수치를 아래로 정렬한 표 형식으로 표시하나 공간이 부족한 경우 선형(linear format)으로 표시함
- 이 외에도 특정 요건이 충족된다면, 문구(words)와 숫자(numbers)에 더해 그래프나 기호를 사용하여 영양표시를 표현 및 제시할 수 있음(예: 포장전면 자율 영양표시)*

* 동 보고서 'III. 유럽연합(EU)' 중 '3. 영양성분의 포장전면표시' 참고

○ 미량함유 표시

- 식품표시규정 제34조 5항은 특정 제품의 열량 또는 영양성분 함량이 미미(negligible)할 경우, 이러한 정보는 '미량의 ... 함유(Contains negligible amounts of ...)'로 대체될 수 있으며, 해당 제품 내 영양표시가 존재하는 경우 영양표시에 최대한 근접한 위치에 표시해야 함*

* EC는 미량함유 표시의 조화된 시행을 위해 미량의 열량 또는 영양성분 함량에 관한 시행 규칙을 채택할 수 있으나, 현재까지 채택된 규칙은 확인되지 않음

4) 영양 강조표시

○ 영양성분의 함유 사실 또는 함유 정도를 '무', '저' 등의 특정한 용어를 사용하는 표현 및 소비자에게 이와 같은 의미를 줄 수 있는 기타 표현은 강조표시 규정을 준수해야 함

<표> 강조표시규정 중 영양 강조표시 목록과 그 사용조건

영양 강조표시	사용조건
저열량 (LOW ENERGY)	- 고체 100g당 40kcal(170kJ) 초과 혹은 액체 100ml당 20kcal(80kJ)를 초과하여 제공하지 않는 경우에만 사용할 수 있음 - 감미료(table-top sweeteners)의 경우, 1회 제공량 당 4kcal(17kJ) 한도가 적용되며, 이는 수크로오스 6g에 해당함(수크로오스 약 1티스푼)
열량이 저감된 (ENERGY-REDUCED)	- 열량을 최소 30%까지 감소시키고, 식품의 총열량을 감소시킬 수 있었던 특성을 표기하는 경우에만 사용할 수 있음
무열량(ENERGY-FREE)	- 동 식품이 100ml당 4kcal(17kJ)를 초과하지 않는 경우에만 사용할 수 있음 - 감미료의 경우, 1회 제공량 당 4kcal(17kJ) 한도가 적용되며, 이는 수크로오스 6g에 해당함(수크로오스 약 1티스푼)
저지방(LOW-FAT)	- 고체 100g당 3g 미만의 지방 혹은 액체 100ml당 1.5g 미만의 지방(반지방 우유의 경우, 100ml당 1.8g 지방 함유)을 함유한 경우에만 사용할 수 있음

무지방(FAT-FREE)	- 100g 혹은 100ml당 0.5g 미만의 지방을 함유한 경우에만 사용할 수 있으나, 'X % 무지방'이라는 표현은 금지되어야 함
저포화지방(LOW-SATURATED FAT)	- 고체의 경우 포화지방산 함량과 트랜스지방산 함량의 총합이 100g당 1.5g 혹은 액체 100ml당 0.75g을 초과하지 않는 경우에만 사용할 수 있음 - 어떤 경우에도 포화지방산량과 트랜스지방산량의 총합은 열량의 10%를 결코 초과해서는 안 됨
무포화지방(SATURATED FAT-FREE)	- 포화지방과 트랜스지방산의 총합이 100g 혹은 100ml당 포화지방이 0.1g을 초과하지 않는 경우에만 사용할 수 있음
저당(LOW SUGAR)	- 고체 100g 및 액체 100ml당 5g 미만의 당량을 함유한 경우에만 사용할 수 있음
무당(SUGAR-FREE)	- 100g 혹은 100ml당 당량이 0.5g 미만인 경우에만 사용할 수 있음
무첨가당(WITH NO ADDED SUGAR)	- 당류 혹은 이당류, 또는 달콤한 특성을 부여하는 기타 식품을 함유하지 않은 경우에만 사용할 수 있음 - 식품 자체에 천연적으로 당이 존재할 경우, "천연 발생 당류 함유(CONTAINS NATURALLY OCCURRING SUGARS)"라는 문구를 라벨에 표시하여야 함
저나트륨/저염(LOW SODIUM/SALT)	- 100g 혹은 100ml당 나트륨 0.12g 미만 혹은 이에 상응하는 식염을 함유한 경우에만 사용할 수 있음 - 지침 80/777/EEC 범위에 해당 되는 천연 광천수를 제외한 물의 경우, 이 값은 100ml당 나트륨 2mg을 초과해서는 안 됨
초저나트륨/초저염(VERY LOW SODIUM/SALT)	- 100g 혹은 100ml당 나트륨 0.04g 미만 혹은 이에 상응하는 식염을 함유한 경우에만 사용할 수 있음 - 이 표현은 천연광천수와 기타 물 종류에는 사용해서는 안 됨
무나트륨 또는 무염(SODIUM-FREE or SALT-FREE)	- 100g당 0.005g 미만 혹은 이에 상응하는 식염을 함유한 경우에만 사용할 수 있음
무첨가 나트륨 또는 무첨가염(NO ADDED SODIUM/SALT)	- 해당 제품이 첨가 나트륨/소금, 혹은 첨가 나트륨/소금을 함유한 기타 원료를 함유하지 않고, 동 제품이 100g 혹은 100ml당 0.12g 이하의 나트륨, 혹은 동일량 이하의 소금을 함유한 경우에만 사용할 수 있음
섬유소원(SOURCE OF FIBRE)	- 해당 제품이 100g당 최소 3g의 섬유소 혹은 100kcal당 최소 1.5g의 섬유소를 함유한 경우에만 사용할 수 있음
고섬유소(HIGH FIBRE)	- 해당 제품이 100g당 최소 6g의 섬유소 혹은 100kcal당 최소 3g의 섬유소를 함유한 경우에만 사용할 수 있음

단백질원(SOURCE OF PROTEIN)	- 단백질이 동 식품 열량의 최소 12%를 제공하는 경우의 제품에만 사용할 수 있음
고단백질(HIGH PROTEIN)	- 단백질이 동 식품 열량의 최소 20%를 제공하는 경우의 제품에만 사용할 수 있음
(비타민 명)의 원천 및/혹은 (무기질 명)의 원천(SOURCE OF (NAME OF VITAMIN/S) AND/OR (NAME OF MINERAL/S))	- "지침 90/496/EEC 부속서"에 정의된 상당한 양 혹은, "비타민과 무기질 및 특정 기타 성분의 식품 첨가에 관한 유럽의회 및 유럽이사회 규정(EC) 1925/2006" 7조에 준거한 부분적 수정이 제시하는 양을 함유한 제품에만 사용할 수 있음
고(비타민 명) 및/혹은 (무기질 명)(HIGH (NAME OF VITAMIN/S) AND/OR (NAME OF MINERAL/S))	- '(비타민 명)의 원천 및/혹은 (무기질 명)의 원천'의 최소 두 배의 함량을 함유한 경우에만 사용할 수 있음
(영양성분명 혹은 기타 성분명) 함유(CONTAINS (NAME OF THE NUTRIENT OR OTHER SUBSTANCE))	- 어떤 식품이 규정에 특수 조건이 정의되지 않은 영양성분이나 기타 성분을 함유했다는 표현 및 소비자에게 같은 의미를 줄 수 있는 기타 표현은 동 제품이 규정의 모든 적용 조항 및 특히 5조를 준수하는 경우에만 사용할 수 있으며, 비타민 및 무기질의 경우, '~의 원천'(source of)이라는 표현에 관한 조건이 적용되어야 함
(영양성분명) 증량(INCREASED (NAME OF THE NUTRIENT))	- '~의 원천'(source of)이라는 표현에 대한 조건을 충족하며, 함량의 증가한 양이 유사 제품류 함량에 대비하여 최소 30%일 경우에만 사용할 수 있음
(영양성분명) 저감(REDUCED (NAME OF THE NUTRIENT))	- 동 영양성분의 저감이 유럽이사회 지침 90/496/EEC에 설정된 기준값 대비 10% 차이가 용인되는 미량 영양성분, 25%의 차이까지 용인되는 나트륨 및 식염의 동가를 제외한 유사 제품 대비 최소 30%일 경우에만 사용할 수 있음 - '포화지방 저감(reduced saturated fat)'이라는 강조표시와 소비자에게 같은 의미를 전달할 수 있는 기타 표현은 다음 경우에만 사용 가능함: (a) 해당 강조표시를 부착한 제품의 포화지방산과 트랜스지방산의 총량이 유사 제품의 포화지방산과 트랜스지방산의 총량의 최소 30% 미만인 경우, 및 (b) 해당 강조표시를 부착한 제품의 트랜스 지방산 함량이 유사 제품의 트랜스지방산 함량과 같거나 더 낮은 경우 - '당류 저감(reduced sugars)'이라는 강조표시와 소비자에게 같은 의미를 전달할 수 있는 기타 표시는 동 강조표시를 부착한 제품의 열량이 유사 제품의 열량과 같거나 미만인 경우에만 사용할 수 있음

라이트(LIGHT/LITE)	- ‘저감(reduced)’이라는 용어 사용 시와 같은 조건을 따라야 하며, 또한 동 표현은 해당 제품을 ‘라이트’(light or lite)하게 만드는 특성을 표기해야 함
천연 (NATURALLY/NATURAL)	- 영양학적 강조표시 사용에 대한 조건을 천연적으로 충족하는 식품의 경우, ‘천연(naturally/natural)’이라는 용어를 동 표현의 첫머리에 붙여 사용할 수 있음
오메가-3 지방산의 원천(SOURCE OF OMEGA-3 FATTY ACIDS)	- 100g 및 100kcal 당 최소 0.3g의 알파 리놀렌산(alpha-linolenic acid), 혹은 100g 및 100kcal 당 최소 40mg의 에이코사펜타에노산(EPA)과 도코사헥사에노익산(DHA)의 총합을 함유한 경우에만 사용할 수 있음
고함량의 오메가-3 지방산(HIGH OMEGA-3 FATTY ACIDS)	- 100g 및 100kcal 당 최소 0.6g의 알파 리놀렌산(alpha-linolenic acid), 혹은 100g 및 100kcal 당 최소 80m의 에이코사펜타에노산(EPA)과 도코사헥사에노익산(DHA)의 총합을 함유한 경우에만 사용할 수 있음
고함량의 단일불포화지방(HIGH MONOUNSATURATED FAT)	- 단일불포화지방이 동 제품 열량의 20% 이상을 제공한다는 조건 하에, 동 제품의 지방산의 최소 45%가 단일불포화 지방산인 경우에만 사용할 수 있음
고함량의 다가불포화지방(HIGH POLYUNSATURATED FAT)	- 다가불포화지방이 동 제품 열량의 20% 이상을 제공한다는 조건 하에, 동 제품의 지방산의 최소 45%가 다가불포화 지방산인 경우에만 사용할 수 있음
고함량의 불포화지방(HIGH UNSATURATED FAT)	- 불포화지방이 동 제품 열량의 20% 이상을 제공한다는 조건 하에, 동 제품의 지방산의 최소 70%가 불포화 지방산인 경우에만 사용할 수 있음

※(영국) 북아일랜드를 제외한 잉글랜드, 스코틀랜드, 웨일스(이하 GB) 지역에서는 ‘GB 영양 및 건강 강조표시(NHC) 등록부’[62]를 마련하여 관리하고 있으며, 등록부상 승인된 강조표시만 상업적 용도(commercial communications)로 사용할 수 있음

62) 영국 보건사회복지부, GB 영양 및 건강 강조표시(NHC) 등록부 (https://www.gov.uk/government/publications/great-britain-nutrition-and-health-claims-nhc-register)

5) 영양성분 표시 함량과 실제 측정값의 허용오차 범위

○ 허용오차 범위

- 2012년 12월에 발표된 EC 보건식품안전총국의 가이던스 문서[63][64]에 따라 식품 중 영양성분 표시 함량*의 허용오차범위는 전체 유통기한(shelf life) 동안 다음에 부합해야 함

* 영양성분 표시 함량은 열량 산출과 마찬가지로 세 가지 개별 사례(①식품에 대한 제조자의 분석값, ②사용된 원료의 널리 알려졌거나 실제 계산된 평균값, ③일반적으로 입증되고 인정된 데이터를 이용한 계산값)의 평균값이어야 함

<표> 식품의 영양성분 함량 표시에 대한 허용오차 범위(식품보충제 제외)

영양성분	식품의 허용오차 (측정 불확도 포함)
비타민	+50%* -35%
무기질	+45% -35%
탄수화물 단백질 섬유소	100g 당 10g 미만: ±2g (지방: ±1.5g) 100g 당 10-40g: ±20% 100g 당 40g 초과: ±8g
당류 지방	
포화지방	100g 당 4g 미만: ±0.8g 100g 당 4g 이상: ±20%
단일불포화지방 다가불포화지방	
나트륨	100g 당 0.5g 미만: ±0.15g 100g 당 0.5g 이상: ±20%
식염(Salt)	100g 당 1.25g 미만: ±0.375g 100g 당 1.25g 이상: ±20%

* 액체 형태의 비타민 C의 경우, 더 높은 허용오차 값이 허용될 수 있음

63) 유럽집행위원회 보건식품안전총국, 식품의 영양성분 함량 표시에 대한 허용 오차 범위에 관한 가이던스 문서 (https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_en.pdf)

64) 동 문서는 공식적인 법적 지위를 가지지 않으며, 분쟁 발생 시 법 해석에 대한 최종 책임은 유럽사법재판소에 있음

6) 행정처분

○ **영양표시 행정처분**

- (유럽연합) EU는 공식통제(Official Control) 규정[65] 제137조~제140조를 통해 식품표시 규정 등 포함 식품 법률을 준수하지 않거나 위반하는 식품 등에 대해 회원국의 관할 당국이 조치 또는 처벌을 시행할 것을 규정하고 있음

· (허용오차 범위 위반) EC는 영양성분 함량 허용오차 범위에 관한 가이던스 문서를 통해 행정처분 여부를 결정하는 항목을 다음과 같이 안내함

<표> 측정값이 표시 값의 허용오차범위를 벗어난 경우의 고려 사항 예시

· 문제의 영양성분 · 오차의 정도 · 문제가 된 영양성분과 관련된 오차(과잉 또는 미달)의 특성 · 계절성을 포함한 영양성분의 자연적인 고변화(hight variation) · 일부 식품 매트릭스의 영양성분 분해율이 특별히 높은 경우 · 특정 식품 매트릭스 내 영양성분의 분석적 변동성이 특별히 높은 경우 · 샘플링 절차에 의해 상쇄되지 않는 제품 내 영양성분 함량의 특정한 고변화를 유발하는 제품의 동질성이 특별히 낮은 경우 · 로트 내 대부분의 표본이 오차 범위와 일치하는지의 여부 · 영양성분 표시 값 설정 관련 제조자 공정의 유효성 · 해당 회사의 자체 모니터링이 어떻게 이루어지고 있는지 · 해당 회사와 관련된 과거의 문제 또는 제재

- (회원국(독일)) 독일은 식품사료법(LFGB)[66] § 58~60 처벌 및 벌금 조항에 따라 식품법 규정 위반 시 최대 1년, 3년, 심각한 경우 5년의 징역형, 또는 최대 2만, 5만, 10만 유로의 벌금을 부과할 수 있다 명시함

· 식품법 규정 위반에 따른 행정처분 여부 및 단계는 연방정부가 아닌 주정부의 관할 당국이 자체적으로 결정하며, 영양표시 위반에 대한 경고 및 벌금 등에 관한 상세한 행정처분 기준은 확인되지 않음

* 한편, 2023년 기준으로 소비자기만 또는 위생 요건 등의 규정을 경미하게 또는 반복적으로 위반하여 최소 350 유로의 벌금이 부과되었다고 행정처분 관련 정부포털에 공개된 식품 및 외식업소 등에 관한 정보 중 영양성분 관련 행정조치 정보는 확인되지 않았음

65) 유럽연합, 식품 및 사료 법과 동물건강 및 복지, 식물위생 및 식물보호제에 관한 규칙에 적용을 보장하기 위해 수행되는 공식통제 및 기타 공식활동에 관한 규정(EU) 2017/625 (최종개정일: '22.1.28.) (http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/2022-01-28)

66) 독일 식품사료법(LFGB) (https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/BJNR261810005.html)

3. 영양성분의 포장전면표시(Front-of-pack nutrition labelling)

3-1. 자율 표시가 가능한 영양표시

1) 개요

○ (법적근거) 식품표시규정 Ⅵ장 '필수 식품정보' 중 제30조 3항 및 제35조와 Ⅴ장 '자발적 식품정보' 중 제36조 및 제37조

○ 식품 구매 시 영양 정보를 소비자가 보다 빠르게 파악하고 건강한 식품을 선택하도록 장려하기 위한 자율 표시로서, 식품표시규정에 명시된 표시방법 외 그래픽 형태 또는 로고, 숫자 등과 함께 표기될 수 있음

2) 표시대상 영양성분

○ 열량 및 지방, 포화지방, 탄수화물, 당류, 단백질, 식염 함량 등 필수/자율 표시대상 성분

3) 표시방법

○ 100 g/100 ㎖ 당, 또는 1회 제공량 당 등으로 표시할 수 있음

○ 회원국별로 상이할 수 있음

4) 표시 조건

○ 동 형식이 건전하고 과학적으로 타당한 소비자 조사에 근거하며 제7조에 언급된 대로 소비자를 오도하지 않음

○ 동 형식이 다양한 이해관계자 그룹과의 협의를 통해 개발됨

○ 동 형식이 해당 식품이 식이를 통해 얻는 열량과 영양성분 함량에 대한 기여도나 중요성에 대한 소비자의 이해를 촉진하는 것을 목표로 함

○ 일반 소비자가 동 형식의 표현 또는 제시를 이해한다는 사실이 과학적으로 타당한 증거를 통해 뒷받침됨

○ 다른 형태의 표현의 경우, 부속서 XIII에 명시된 조화된 기준섭취량에 근거하거나, 기준섭취량이 없는 경우, 열량 또는 영양성분 섭취에 관해 일반적으로 인정되는 과학적 조언에 근거함

○ 동 형식이 객관적이고 비차별적이어야 함

○ 동 형식의 적용이 상품의 자유로운 이동에 장애가 되지 않아야 함

○ 자율 표시 내용은 의무 표시 사항 공간을 침범하지 않아야 함

5) 회원국에서의 시행 등

○ 회원국들은 식품업체를 대상으로 표시 조건 항목 중 가장 잘 충족한다고 생각하는 추가적 영양표시를 하나 이상 사용하도록 권장할 수 있으며, 이러한 추가적 표현 및 제시 형식의 구체적인 내용을 EC에 제공해야 함

○ 회원국들은 자국 시장에서 사용되고 있는 추가적 영양표시 형태를 적절히 모니터링 해야 하며, EC는 추가적인 형태의 영양표시와 관련하여 회원국 및 이해관계자들과의 정보 교환을 장려하고 기회를 마련해야 함

3-2. 회원국별 포장전면표시

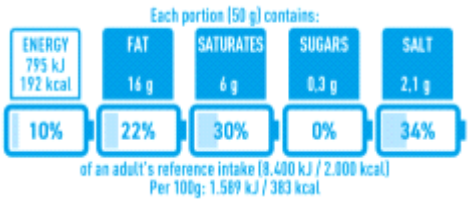
1) 개요

○ (등장 배경[67]) 1980년대 일부 정부가 비만 및 기타 식단 관련 비전염성 질병을 예방하기 위한 전략의 맥락에서 포장전면표시를 개발하기 시작했으며, 21세기 초 전 세계적으로 비만이 유행하고 가공식품이 풍부해짐에 따라 포장전면표시 이니셔티브가 꾸준히 증가함

○ (유형[68]) 포장전면표시는 크게 영양성분별 표시체계와 전반적 지표 표시체계로 나뉨

- (영양성분별(nutrient-specific) 표시체계) 다소 상세한 영양성분정보 제공
  · 숫자(numerical)를 통한 상세한 정보 제공
  · 색상구분(colour-coded)을 통한 상세한 정보 제공
- (전반적 지표(summary indicator) 표시체계) 전반적 영양 품질/건강성에 대한 종합 평가를 제공
  · 등급 지표(graded indicators): 식품의 영양품질에 대한 세계적 및 등급화된 정보를 제공하고, 모든 식품에 적용 가능
  · 긍정 보증 로고(positive endorsement logos): 특정 영양기준을 충족하는 식품에만 적용

<표> 유럽 내 유형별 포장전면 영양표시 예시

영양성분별 표시체계	숫자 정보  이탈리아의 'nutrinform battery'	색상구분 영국의 신호등 표시
전반적 지표 표시체계	등급 지표 프랑스 등 유럽 7개국의 Nutri-Score	긍정 보증 지표 스웨덴 등 북유럽의 Keyhole 및 체코, 폴란드의 Healthy Choice

67) 유럽집행위원회의 '영양표시 표현과 제시의 추가적 형식 사용 관련 보고서' 참고 (https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/labelling-nutrition_fop-report-2020-207_en.pdf)
68) 유럽의 소비자기구 '유럽식품정보위원회(European Food Information Council)' 포장전면표시 웹페이지 참고 (https://www.eufic.org/en/healthy-living/article/front-of-pack-nutrition-labelling)

2) 영국

○ 포장전면영양표시(front of pack, FoP)[69]

- 사전포장식품의 영양성분 함량을 제품 전면(front of pack)에 빨강, 노랑, 초록으로 표시하고 '고/중/저' 표기와 지방, 포화지방, 당, 식염 함량 및 열량 등의 영양성분 정보를 함께 표시하는 표시 체계이며, 식품 포장 뒷면(back of pack)의 의무 표시 영양성분 표시에 추가하여 포장 전면에 알아보기 쉽도록 영양성분 정보를 제공함

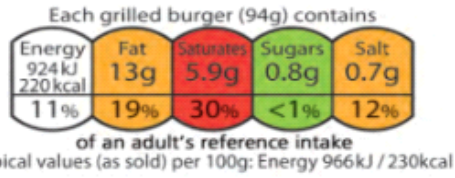
· (적용 대상) 각 업체가 표시 대상 제품을 자율적으로 결정

· (표시방식)

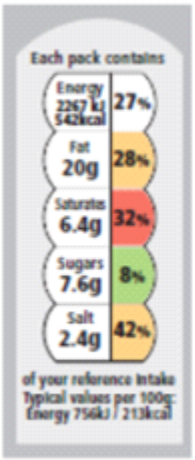
<table>
<tr><td>1회 제공량 정보</td><td>▪ 1회 제공량 정보 및 사이즈는 소비자가 알아보기 쉽게 표시
예) '1/4 of a pie', '1 burger'
▪ 제공량 횟수 표시
▪ 1회 제공량 당 열량, 지방, 포화지방, 당, 식염 함량 표시
▪ 100g(식품) 또는 100ml(음료)당 열량 표시

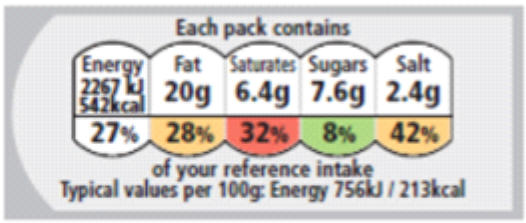
<표시 예></td></tr>
<tr><td colspan="2">⬇</td></tr>
<tr><td>%RI(Reference intake) 정보</td><td>▪ 1회 제공량에 함유된 각 영양성분 함량과 열량을 토대로 표시
▪ FoP 표시를 위한 영양섭취기준(RI)(EU FIC Annex XIII part B)
<table><tr><th>영양성분</th><th>섭취기준</th></tr><tr><td rowspan="2">열량</td><td>8,400(kj)</td></tr><tr><td>2,000(kcal)</td></tr><tr><td>지방</td><td>70g</td></tr><tr><td>포화지방</td><td>20g</td></tr><tr><td>당</td><td>90g</td></tr><tr><td>소금</td><td>6g</td></tr></table>▪ %RI 계산법
❶ 제공량 당 영양성분 함량/RI x 100 = %RI
❷ 제공량 or 100g or 100ml/RI x 100 = %RI
▪ 업체는 100g(또는 ml)당 열량에 대한 %RI 표시 여부를 선택할 수 있으며, 표시하는 경우 '일반 성인의 RI는 8,400kj/2,000kcal(Reference intake of an average adult (8,400kj/2,000kcal))'라는 문구를 함께 표시
▪ %RI를 표시하지 않는 경우, '일반 성인의 RI는 8400kj/2000kcal' 문구나 '영양성분 섭취기준의(of your reference intake)' 문구를 표시하여 %RI의 의미를 전달
▪ 영양성분의 함량이 1회 제공량 당 RI의 1% 미만인 경우 '<1%'로 표시</td></tr>
</table>

69) 영국, 소매점에서 판매되는 사전포장식품의 포장전면영양표시에 관한 가이던스 (https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/207588/FINAL_VERSION_OF_THE_2013_FOP_GUIDANCE_-_WEB.pdf)

⬇	
영양성분 함량 수준에 따른 구분 표시	▪ 영양소 함량 수준을 '고', '중', '저'로 구분하여 신호등 색깔(빨강, 노랑, 초록)로 표시 ▪ 제품의 100g 또는 100ml당 지방, 포화지방, 당, 식염의 함량 표시 ▪ 제품의 제공량 사이즈가 100g 또는 150ml 이상인 경우, 제공량 당 지방, 포화지방, 당, 식염의 함량과 신호등 색깔(빨강, 노랑, 초록)을 표시 ▪ 영양성분은 '열량-지방-포화지방-당-식염' 순으로 표시  <표시 예>

· (FoP 표시예시)





* 출처: 소매점에서 판매되는 사전포장식품의 포장전면영양표시에 관한 가이던스

3) 뉴트리스코어(Nutri-score)

○ 균형 잡힌 식생활에 대한 접근성 개선을 위해 영국 식품표준청(FSA)의 영양성분 프로파일링 모델을 기반으로 2017년 프랑스에서 개발해 프랑스 공중보건청(SPF)이 고안한 전면포장표시 제도로, 벨기에·스페인·스위스·독일·네덜란드·룩셈부르크로 확대 적용돼 모두 자율적으로 시행중임

○ 뉴트리스코어는 식품을 영양품질에 따라 5등급(A~E)으로 구분하여 포장전면에 단계적 신호등 색깔로 표시하는 것이 특징임

<표> 뉴트리스코어(Nutri-score) 개요

<table>
<tr><td>표시 대상</td><td>식품표시규정에 따른 의무 영양표시 대상 식품</td></tr>
<tr><td>표시 제외 대상</td><td>식품표시규정 부속서Ⅴ에 명시된 의무 영양표시 면제 대상 식품</td></tr>
<tr><td>표시 방법</td><td>수직형태가 기본이며 포장 전면 하단 1/3에 배치

* 로고 너비 = (포장 길이 + 포장 너비) / 10
* 로고 너비 최소 17mm, 최대 45mm</td></tr>
<tr><td>사용 주체</td><td>식품 생산업자 또는 유통업자</td></tr>
<tr><td>사용 방법</td><td>관련 사이트를 통해 등록 후 무료 사용</td></tr>
<tr><td>등급 부여 방법</td><td>제품 100mg 또는 100ml 당 좋지 않은 성분과 좋은 성분의 각 항목별 점수를 토대로 산출된 최종점수에 따라 A～E 등급* 부여
⇨ 좋지 않은 성분(0～40점) - 좋은 성분(0～15점) = 최종점수
* (고형식품) A : -1 이하, B : 0~2, C : 3~10, D : 11~18, E : 19 이상
* (음료류) A : 물, B : 1 이하, C : 2~5, D : 6~9, E : 10이상
<table><tr><th>좋지 않은 성분</th><th>점수</th></tr><tr><td>열량(KJ)</td><td rowspan="4">각 0-10점
(총 40점)</td></tr><tr><td>당류(g)</td></tr><tr><td>포화지방산(g)</td></tr><tr><td>나트륨(g)</td></tr></table><table><tr><th>좋은 성분</th><th>점수</th></tr><tr><td>과일·채소·콩류·견과류·과일 껍질·특정오일(유채, 호두유, 올리브유(%)</td><td rowspan="3">각 0-5점
(총 15점)</td></tr><tr><td>섬유질(g)</td></tr><tr><td>단백질(g)</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>표시 형태</td><td> </td></tr>
</table>

4) 관련 동향

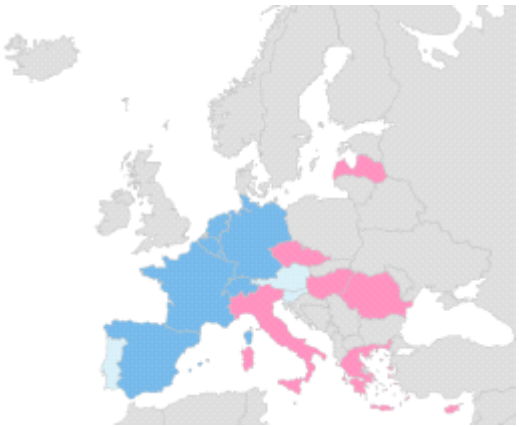
○ (포장전면표시 의무화) EC는 '유럽그린딜(European Green Deal)'의 일환으로 2020년 '농장에서 식탁까지(farm to fork)' 전략을 발표했으며, 동 전략을 통해 식품 공급망 중 소비자 권한 강화를 위해 식품 중 '조화된 포장전면 영양표시 의무화'를 추진함

- (목표) 이는 식품 영양가에 대한 소비자 이해를 높이고 더 건강한 식품으로의 식품 재구성을 촉진하여, 소비자가 더 건강한 식품을 선택하도록 하며 EU 전체에 걸쳐 조화된 표시제도를 통해 단일 시장 기능을 강화하는 것임
- (추진 현황) EC는 2020년 이후 '조화된 포장전면 영양표시 의무화'를 위해 다음과 같이 추진하였으나, 2023년 12월 현재까지 법률안은 발표되지 않았음

시기	추진 내용
'20년 05월	영양성분 표시의 새로운 형식 사용(포장전면 영양표시)에 관한 보고서 발표[70]
'21년 02월	유럽암퇴치계획 중 조화된 포장전면 영양표시 의무화를 건강 증진 개선 조치 중 하나로 제시[71]
'21년 03월	아동 권리에 관한 새로운 전략 중 조화된 포장전면 영양표시 언급[72]
'21년 12월	포장전면 영양표시 의무화 관련 의견 수렴[73] 이니셔티브 진행 및 결과보고서 발표('22년 05월)[74]
'22년 09월	공동연구센터(JRC), EC의 '20년 5월 자 보고서 업데이트[75]
유럽의회의 '조화된 포장전면 영양표시 의무화 제안' 관련 입법 정보 페이지에 따르면[76], EC는 관련 법률을 2023년 내 제안한다고 발표하였으나, EC의 2023년 잠정 안건 문서나 2024년 업무계획 문서 내 포장전면표시 의무화 관련 안건은 언급되어 있지 않음	

70) 유럽집행위원회, 영양성분 표시의 새로운 형식 사용 관련 보고서 (2020.5.20.) (https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/labelling-nutrition_fop-report-2020-207_en.pdf)
71) 유럽집행위원회, 2021년 2월 발표된 '유럽암퇴치계획(Europe's Beating Cancer Plan)' 관련 커뮤니케이션 문서 (https://health.ec.europa.eu/system/files/2022-02/eu_cancer-plan_en_0.pdf)
72) 유럽집행위원회, '아동 권리에 관한 유럽연합 전략(2021.3.24.)' (https://commission.europa.eu/system/files/2021-09/ds0821040enn_002.pdf)
73) 유럽집행위원회, 포장전면 영양표시 포함 식품표시 규칙 개정 관련 이니셔티브 (https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Food-labelling-revision-of-rules-on-information-provided-to-consumers_en)
74) 유럽집행위원회, 포장전면 영양표시 포함 식품표시 규칙 개정 관련 이니셔티브 결과 관련 웹페이지 (https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Food-labelling-revision-of-rules-on-information-provided-to-consumers/public-consultation_en)
75) 유럽집행위원회 공동연구센터(JRC), 「Front-of-pack nutrition labelling schemes: an update of the evidence」 (https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC130125)
76) 유럽의회, 조화된 포장전면 영양표시 의무화 제안 관련 입법 정보 (https://www.europarl.europa.eu/legislative-train/theme-a-european-green-deal/file-mandatory-front-of-pack-nutrition-labelling)

○ (뉴트리스코어 찬반) 포장전면 영양표시 중 조화된 표시제도로서 7개국에 도입된 뉴트리스코어를 EU 전역에 도입하는 것이 논의되고 있으나, 이탈리아 등 일부 회원국 등은 지중해 전통식품의 낮은 점수, 산업체의 조작 가능성 등을 이유로 반대 입장을 표명함



회원국 정부의 사용 권고(7개국):
프랑스, 벨기에, 스페인, 스위스, 독일, 네덜란드, 룩셈부르크

제조업체의 자발적 사용(3개국):
포르투갈, 오스트리아, 슬로베니아

정부 반대(7개국):
이탈리아, 체코, 키프로스, 그리스, 헝가리, 라트비아, 루마니아

- 유럽소비자기구(BEUC) 등 다양한 이해관계자는 뉴트리스코어 도입 지지 및 포장전면 영양표시 의무화 법안 발의 지연 등 관련 성명 및/또는 보고서를 발표함

소비자단체	- 유럽소비자기구(BEUC), 유럽공중보건연합 등[77] "'조화된 포장전면 영양표시 의무화 법안 발의' 지체되지 말아야"
전문가집단	- 뉴트리스코어를 지지하는 유럽연합 과학자 및 보건전문가 그룹[78] '유럽집행위원회가 뉴트리스코어를 영양 라벨로 선택해야 하는 이유' (2023) 보고서 중 "EU 전역 뉴트리스코어 의무화 촉구"
국제기구	- 세계보건기구(WHO)의 국제암연구소(IARC)[79] "EU에서 뉴트리스코어를 도입하면 암 등 비전염성 질병 위험 낮추는 데 도움" 및 "EU 차원을 넘어 전세계적으로 통일된 의무 전면영양 표시 필요"

○ (뉴트리스코어 평가 알고리즘 개선) 한편, 프랑스 등 뉴트리스코어 도입 7개국 당국으로 구성된 '뉴트리스코어 거버넌스' 운영위원회는 과학위원회의 고형식품 개선 관련 1차 보고서[80](2022년 7월) 및 음료류 개선 관련 2차 보고서[81](2023년 3월) 내용을 채택 및 도입했으며, 과학위원회의 과일 및 채소류 관련 3차 보고서는 곧 발표될 예정임

77) 유럽소비자기구, 포장전면 영양표시 제안 촉구 관련 유럽공중보건연합 등과의 공동성명서(2022.12.19.) (https://www.beuc.eu/sites/default/files/publications/BEUC-X-2022-133_Public_health_and_consumer_groups_ask_for_a_timely_proposal_on_Front-of-Pack_Nutritional_Labelling.pdf)
78) 뉴트리스코어를 지지하는 EU 과학자 및 보건전문가 그룹, '유럽집행위원회가 뉴트리스코어를 영양 라벨로 선택해야 하는 이유' (2023) (https://nutriscore-europe.com/wp-content/uploads/2023/01/NS_rapport-EU-V10_230202.pdf)
79) 국제암연구소(IARC), 뉴트리스코어 관련 정보(2021.9.1.) (https://www.iarc.who.int/news-events/nutri-score/)
80) 독일 연방식품농업부 웹페이지 중 뉴트리스코어 알고리즘 개선 1차 보고서 (https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/EN/_Food-and-Nutrition/nutri-score-update-algorithm.pdf?__blob=publicationFile&v=2)
81) 스페인 식품안전영양청 웹페이지 중 뉴트리스코어 알고리즘 개선 2차 보고서 (https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/Nutri_Score/report_beverages_2023.pdf)

IV 중국

1. 개요

1) 법적 근거 등

○ 식품안전법[82)]

- 동법 제67조에 의거, 사전포장식품의 포장에는 반드시 라벨이 있어야 하며, 라벨에는 명칭, 규격, 함량, 생산일자, 성분 또는 원료 등을 표시해야 함

○ 식품표시관리규정[83)]

- 동 규정 제17조에 의거, 식품명칭 또는 설명에 '영양', '강화'라는 글자가 포함될 경우 국가표준 규정에 따라 식품 영양성분과 열량을 표기하고 표준에서 규정한 정량 표시에 부합해야 함

○ GB 28050 사전포장식품 영양라벨 통칙[84)]

- 강제성 국가표준으로서 영양표시의 기본요구, 의무표시내용, 권고표시내용, 영양성분의 표시방법 등을 규정함

2) 주관 기관

○ 국가시장감독관리총국(SAMR)

- 식품안전관리 주무기관으로서 식품표시 등을 포함한 식품안전 관리감독을 수행함

82) 중국 국가법률법규데이터베이스, 식품안전법 (https://flk.npc.gov.cn/detail2.html?ZmY4MDgxODE3YWIyMmUwYzAxN2FiZDhkODVhMjA1ZjE%3D)
83) 중국 중앙인민정부, 식품표시관리규정 (https://www.gov.cn/gongbao/content/2010/content_1612371.htm)
84) 중국 식품안전국가표준데이터검색플랫폼, GB 28050-2011 사전포장식품 영양라벨 통칙 (https://sppt.cfsa.net.cn:8086/staticPages/C89C7E02-42FF-4D74-BE85-EB4E764EE210.html)

2. 표시 방법

1) 표시 대상

○ 사전포장식품(면제 대상 제외)은 영양정보를 표시하여야 함[85)]

○ 영양정보 표시면제 대상은 다음과 같으며, 표시면제 대상에 영양정보를 표시할 경우에는 반드시「GB 28050 사전포장식품 영양라벨 통칙」규정을 따라야 함

- 신선식품(예: 포장된 생고기, 생선, 채소, 과일, 가금알 등)
- 알코올 함량 ≥0.5%의 알코올 음료
- 포장 총면적 ≤100㎠ 또는 최대면적 ≤20㎠인 식품
- 현장에서 즉석제조·판매하는 식품
- 포장 음용수
- 일일 섭취량 ≤10g 또는 10mL인 사전포장식품
- 기타 법률, 법규, 표준에서 규정한 영양라벨을 표시하지 않아도 되는 사전포장식품

2) 표시방법

○ 표시 위치 등

- 영양라벨은 소비자에게 제공되는 최소판매단위의 포장에 표시해야 함
- 영양라벨은 반드시 중문(中文)을 사용해야 하며, 외국어를 병용 표시할 경우 그 내용은 중문과 동일해야 하며 외국어 글자 크기는 중문보다 작아야 함
- 영양성분표는 반드시 1개의 네모난 표 형식으로 표시(특수상황* 제외)하되 크기 제한은 없으며, 포장의 기준선과 수직을 이루고 표 제목은 '영양성분표(營養成分表)'여야 함

* 특수상황에 대한 구체적인 예시는 제공하지 않음

중문			국문		
营养成分表			영양성분표		
项目	每 100 克	营养参考值 %	항목	100g 당	영양소참고치%
能量	2214 千焦	26%	열량	2214 kJ	26%
蛋白质	8.5 克	14%	단백질	8.5 g	14%
脂肪	25.2 克	42%	지방	25.2 g	42%
一 反式脂肪酸	0 克		- 트랜스지방산	0 g	
碳水化合物	63.9 克	21%	탄수화물	63.9 g	21%
一 糖	0 克		- 당	0 g	
膳食纤维	6.3 克	25%	식이섬유	6.3 g	25%
钠	224 毫克	11%	나트륨	224 mg	11%

<그림> 영양성분표 예시

85)「GB 28050 사전포장식품 영양라벨 통칙」은 사전포장식품에만 적용하며, 보건식품과 사전포장 특수식이용도식품의 영양표시는 별도 규정을 따름

○ 표시단위 기준

- 사전포장식품의 열량과 영양성분 함량은 반드시 100g당, (또는) 100mL, (또는) 1회 제공량 당 구체적인 수치로 표시해야 함

○ 표시성분 및 함량 표시 단위

- (의무 표시대상 성분) 열량, 핵심영양성분 4종(단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨)
- (자율 표시대상 성분) 열량, 핵심영양성분 외 기타 영양성분 32종
  - (32종) 포화지방(산), 트랜스지방(산), 단가불포화지방(산), 다가불포화지방(산), 콜레스테롤, 당(유당 포함), 식이섬유, 비타민A, 비타민D, 비타민E, 비타민K, 비타민B1(티아민), 비타민B2(리보플라빈), 비타민B6, 비타민B12, 비타민C(아스코브산), 니코틴산(니코틴아미드), 엽산, 판토텐산, 비오틴, 콜린, 인, 칼륨, 마그네슘, 칼슘, 철, 아연, 요오드, 셀레늄, 구리, 불소, 망간
- 열량 및 영양성분 함량 표시 단위 및 영양성분참고치(NRV)는 다음과 같음

<표> 영양성분 함량 표시단위 및 영양성분참고치(NRV)

* 의무 표시대상 성분 볼드체 처리

영양성분	표시단위	NRV	영양성분	표시단위	NRV
열량*	kJ	8400 kJ	엽산	μg 또는 μg DFE	400 μg DFE
단백질	g	60 g	판토텐산	mg	5 mg
지방	g	≤60 g	비오틴	μg	30 μg
포화지방산	g	≤20 g	콜린	mg	450 mg
콜레스테롤	mg	≤300 mg	칼슘	mg	800 mg
탄수화물	g	300 g	인	mg	700 mg
식이섬유	g	25 g	칼륨	mg	2000 mg
비타민A	μgRE	800 μg RE	**나트륨**	mg	2000 mg
비타민D	μg	5 μg	마그네슘	mg	300 mg
비타민E	mg α-TE	14 mg α-TE	철	mg	15 mg
비타민K	μg	80 μg	아연	mg	15 mg
비타민B_1	mg	1.4 mg	요오드	μg	150 μg
비타민B_2	mg	1.4 mg	셀레늄	μg	50 μg
비타민B_6	mg	1.4 mg	구리	mg	1.5 mg
비타민B_{12}	μg	2.4 μg	불소	mg	1 mg
비타민C	mg	100 mg	망간	mg	3 mg
니코틴산	mg	14 mg			

* 열량은 2000kcal와 같음; 단백질, 지방, 탄수화물의 에너지 공급은 각각 총 열량의 13%, 27%, 60%를 차지함

3) 영양성분별 세부 표시 방법

○ (의무 표시대상 성분) 열량과 핵심영양성분에 대하여 그 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 함

○ (자율 표시대상 성분) 열량과 핵심영양성분 외 기타 영양성분에 대하여 그 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 함. 다만, 영양성분 '당'에 대하여는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외함

○ 그 밖에 영양성분에 대한 표시는 아래 <표>의 규정에 부합해야 함

<표> 열량/영양성분의 명칭, 순서, 단위, 반올림 구간, "0" 한계치

* 의무 표시대상 성분 볼드체 처리

열량/영양성분 명칭 및 표시 순서	표시단위[a]	반올림 구간	"0" 한계치 (100g 또는 100mL 당)[b]
열량	kJ	1	≤17kJ
단백질	g	0.1	≤0.5g
지방	g	0.1	≤0.5g
포화지방(산)	g	0.1	≤0.1g
트랜스지방(산)	g	0.1	≤0.3g
단가불포화지방(산)	g	0.1	≤0.1g
다가불포화지방(산)	g	0.1	≤0.1g
콜레스테롤	mg	1	≤5mg
탄수화물	g	0.1	≤0.5g
당(유당[C])	g	0.1	≤0.5g
식이섬유(또는 단일성분, 또는 가용성·불용성 식이섬유)	g	0.1	≤0.5g
나트륨	mg	1	≤5mg
비타민A	μgRE	1	≤8μgRE
비타민D	μg	0.1	≤0.1μg
비타민E	mg α-TE	0.01	≤0.28mg α-TE
비타민K	μg	0.1	≤1.6μg
비타민B_1(티아민)	mg	0.01	≤0.03mg
비타민B_2(리보플라빈)	mg	0.01	≤0.03mg
비타민B_6	mg	0.01	≤0.03mg
비타민B_{12}	μg	0.01	≤0.05μg
비타민C(아스코브산)	mg	0.1	≤2.0mg
니코틴산(니코틴아미드)	mg	0.01	≤0.28mg
엽산	μg 또는 μg DFE	1	≤8μg
판토텐산	mg	0.01	≤0.10mg
비오틴	μg	0.1	≤0.6μg
콜린	mg	0.1	≤9.0mg

열량/영양성분 명칭 및 표시 순서	표시단위[a]	반올림 구간	"0" 한계치 (100g 또는 100mL 당)[b]
인	mg	1	≤14mg
칼륨	mg	1	≤20mg
마그네슘	mg	1	≤6mg
칼슘	mg	1	≤8mg
철	mg	0.1	≤0.3mg
아연	mg	0.01	≤0.30mg
요오드	μg	0.1	≤3.0μg
셀레늄	μg	0.1	≤1.0μg
구리	mg	0.01	≤0.03mg
불소	mg	0.01	≤0.02mg
망간	mg	0.01	≤0.06mg

a: 영양성분의 표시단위는 중문 또는 영문을 선택할 수 있고 또한 두 가지 모두 사용 가능함
b: 특정 영양성분의 함량수치가 ≤"0" 한계치일 때, 그 함량은 "0"으로 표시해야 함. 1회 제공량(份)의 계량단위를 사용할 경우에도 100g 또는 100mL 당의 "0" 한계치 규정에 부합해야 함
c: 유(乳) 및 유제품의 영양 표시에서는 유당을 직접 표시할 수 있음

○ **영양성분 함량 산출 방법**

- 식품의 영양성분 함량은 반드시 구체적인 수치로 표시해야 하고, 수치는 원료계산 또는 제품검사를 통해 구할 수 있음
  · 「GB 28050 사전포장식품 영양라벨 통칙」에서는 영양성분별 함량 산출 방법은 규정하고 있지 않음

4) 표시 서식

○ 식품의 영양적 특성, 포장면적의 크기와 형태 등 요소에 따라, 다음 6종 서식 중 한 가지를 선택하여 영양표시를 해야 함

- (서식1) 열량과 핵심영양성분만 표시하는 영양성분표

영양성분표

항목	100g당 또는 100mL당 또는 1회제공량당	영양성분참고치% 또는 NRV%
열량	킬로줄(kJ)	%
단백질	그램(g)	%
지방	그램(g)	%
탄수화물	그램(g)	%
나트륨	밀리그램(mg)	%

- (서식2) 핵심영양성분과 기타 영양성분을 함께 표시하는 영양성분표

· 핵심영양성분은 적정 형식을 취해 눈에 띄게 해야 함

* 의무 표시대상 성분 볼드체 처리

영양성분표

항목	100g당 또는 100mL당 또는 1회제공량당	영양성분참고치% 또는 NRV%
열량	킬로줄(kJ)	%
단백질	그램(g)	%
지방	그램(g)	%
- 포화지방	그램(g)	%
콜레스테롤	밀리그램(mg)	%
탄수화물	그램(g)	%
- 당	그램(g)	
식이섬유	그램(g)	%
나트륨	밀리그램(mg)	%
비타민A	마이크로그램 레티놀당량(μgRE)	%
칼슘	밀리그램(mg)	%

- (서식3) 외국어를 함께 표시하는 영양성분표

영양성분표 nutrition information

항목/Items	100g당 또는 100mL당 또는 1회제공량당	영양성분참고치% /NRV%
열량/energy	킬로줄(kJ)	%
단백질/protein	그램(g)	%
지방/fat	그램(g)	%
탄수화물/carbohydrate	그램(g)	%
나트륨/sodium	밀리그램(mg)	%

- **(서식4)** 가로형 영양성분표
  · 포장 특성에 따라 영양성분은 왼쪽에서 오른쪽 방향으로 2칸 이상으로 구분하여 표시

영양성분표

구분	100g당 또는 100mL당 또는 1회제공량당	영양성분참고치% 또는 NRV%	구분	100g당 또는 100mL당 또는 1회제공량당	영양성분참고치% 또는 NRV%
열량	킬로줄(kJ)	%	탄수화물	그램(g)	%
단백질	그램(g)	%	나트륨	밀리그램(mg)	%
지방	그램(g)	%	-	-	%

- **(서식5)** 포장 총면적이 100㎠ 미만인 식품에 영양성분을 표시할 경우, 표가 아닌 다른 형식을 사용할 수 있으며, 영양성분참고치(NRV)를 생략할 수 있고 포장 특징에 따라 영양성분은 왼쪽에서 오른쪽 방향 또는 위에서 아래 방향으로 아래 예시와 같이 열거함
  · (왼쪽에서 오른쪽 방향 작성 예시) 영양성분/100g: 열량 △△kJ, 단백질 △△g, 지방 △△g, 탄수화물 △△g, 나트륨 △mg

- **(서식6)** 영양 강조표시 및(또는) 영양성분 기능강조표시가 있는 영양성분표
  · 영양 강조표시, 영양성분 기능강조표시는 라벨의 어느 위치에 올 수 있으나 글자크기는 식품명칭과 상표보다 커서는 안 됨

영양성분표

항목	100g당 또는 100mL당 또는 1회제공량당	영양성분참고치% 또는 NRV%
열량	킬로줄(kJ)	%
단백질	그램(g)	%
지방	그램(g)	%
탄수화물	그램(g)	%
나트륨	밀리그램(mg)	%

<영양 강조표시 예> 저지방○○

<영양성분 기능강조표시 예> 하루 섭취하는 음식 중 지방의 열량 비율은 총열량의 30%를 초과하는 것은 적절하지 않다.

5) 영양 강조표시

○ 열량과 핵심영양성분 외 기타 영양성분에 대한 영양 강조표시 또는 영양성분 기능강조표시를 할 경우, 영양성분표에 반드시 해당 영양성분의 함량 및 영양성분참고치(NRV)에서 차지하는 비율을 표시해야 함

○ 일반식품 중 영양 강조표시 유형은 '함량강조', '비교강조', '기능강조' 3가지로 구분함

- (함량강조) 특정 영양성분의 함량 표시가 아래 표 "열량/영양성분의 함량강조표시방식 및 표시조건"에 부합할 경우, 해당 성분에 대해 함량강조표시를 할 수 있음

<표> 열량/영양성분의 함량강조표시방식 및 표시조건

영양성분	함량강조표시방식	표시조건[a]	제한조건
열량	무열량	≤17kJ/100g(고체) 또는 100mL(액체)	이 중, 지방에서 제공한 열량 ≤총열량의 50%
	저열량	≤170kJ/100g 고체 ≤80kJ/100mL 액체	
단백질	저단백질	단백질에서 생긴 열량≤총열량의 5%	총열량은 100g/mL 당 또는 1회제공량 당을 가리킴
	단백질의 급원(來源), 또는 단백질 함유	100g당 함량≥10% NRV 100mL당 함량≥5% NRV 또는 420kJ당 함량≥5% NRV	
	고단백질, 또는 풍부한 단백질 함유	100g당 함량≥20% NRV 100mL당 함량≥10% NRV 또는 420kJ당 함량≥10% NRV	
지방	무지방 또는 지방 불포함	≤0.5g/100g(고체) 또는 100mL(액체)	
	저지방	≤0.3g/100g 고체 또는 ≤1.5g/100mL 액체	
	비계가 적다(瘦)	지방 함량≤10%	가축·가금육류만 해당
	탈지	액상유와 요거트: 지방 함량≤0.5% 분유: 지방 함량≤1.5%	유 및 유제품류만 해당
	무(無)포화지방 또는 포화지방 불포함	≤0.1g/100g(고체) 또는 100mL(액체)	포화지방과 트랜스지방의 총합을 가리킴

영양성분	함량강조표시방식	표시조건[a]	제한조건
	저포화지방	≤1.5g/100g 고체 ≤0.75g/100mL 액체	1. 포화지방과 트랜스지방의 총합을 가리킴 2. 여기에서 제공된 열량은 식품 총열량의 10% 이하
	무(無)트랜스지방산 또는 트랜스지방산 불포함	≤0.3g/100g(고체) 또는 100mL(액체)	
콜레스테롤	무(無)콜레스테롤 또는 콜레스테롤 불포함	≤5mg/100g(고체) 또는 100mL(액체)	저포화지방의 강조표시 함량요구와 제한조건에 동시에 부합해야 함
	저콜레스테롤	≤20mg/100g 고체 ≤10mg/100mL 액체	
탄수화물(당)	무(無)당 또는 당 불포함	≤0.5g/100g(고체) 또는 100mL(액체)	
	저당	≤5g/100g(고체) 또는 100mL(액체)	
	저(低)유당	유당 함량 ≤2g/100g(mL)	유 및 유제품류만 해당
	무(無)유당	유당 함량 ≤0.5g/100g(mL)	
식이섬유	식이섬유의 급원(來源) 또는 식이섬유 함유	≥3g/100g(고체) ≥1.5g/100mL(액체) 또는 ≥1.5g/420kJ	식이섬유 총량이 함량요구에 부합하거나, 가용성·불용성 식이섬유 또는 단일성분 중 하나가 함량요건에 부합
	고(高)식이섬유 또는 풍부한 식이섬유 함유 또는 양호한 급원(來源)	≥6g/100g(고체) ≥3g/100mL(액체) 또는 ≥3g/420kJ	
나트륨	무(無)나트륨 또는 나트륨 불포함	≤5mg/100g(고체) 또는 100mL	나트륨 대신 '염(鹽)'자를 사용할 수 있음(예: 저염 등)
	극저(極低) 나트륨	≤40mg/100g(고체) 또는 100mL	
	저나트륨	≤120mg/100g(고체) 또는 100mL	

영양성분	함량강조표시방식	표시조건[a]	제한조건
비타민	비타민○의 급원 또는 비타민○ 함유	100g당≥15% NRV 100mL당≥7.5% NRV 또는 420kJ당≥5% NRV	‘다양한 비타민’ 함유는 3종과(또는) 3종 이상의 비타민 함량이 ‘함유’ 강조표시 요구에 부합한다는 것을 가리킴
	고(高)비타민 또는 풍부한 비타민○ 함유	100g당≥30% NRV 100mL당≥15% NRV 또는 420kJ당≥10% NRV	‘다양한 비타민’ 함유는 3종과(또는) 3종 이상의 비타민 함량이 ‘풍부하게 함유’ 강조표시 요구에 부합한다는 것을 가리킴
무기질 (나트륨 제외)	△급원 또는 △함유	100g당≥15% NRV 100mL당≥7.5% NRV 또는 420kJ당≥5% NRV	‘다양한 무기질’ 함유는 3종과(또는) 3종 이상의 무기질 함량이 ‘함유’ 강조표시 요구에 부합한다는 것을 가리킴
	고(高) △ 또는 풍부한 △함유	100g당≥30% NRV 100mL당≥15% NRV 또는 420kJ당≥10% NRV	‘다양한 무기질’ 함유는 3종과(또는) 3종 이상의 무기질 함량이 ‘풍부하게 함유’ 강조표시 요구에 부합한다는 것을 가리킴

a ‘1회 제공량’을 식품 계량단위로 사용할 때, 반드시 100g(mL)의 표시조건에 부합해야만 강조표시를 할 수 있음

- (비교강조) 참고식품*과 비교하여 특정 영양성분의 함량 표시가 아래 <표>의 "열량/영양성분의 비교강조표시 조건"에 부합할 경우, 해당 성분에 대해 비교강조표시를 할 수 있음

  * 참고식품은 반드시 소비자들이 잘 알고 쉽게 이해할 수 있는 같은 종류 또는 동일 속(屬)의 식품이어야 함

  · 특정 영양성분이 함량강조표시와 비교강조표시의 요건을 동시에 부합할 경우, 2가지 영양 강조표시를 함께 사용하거나 함량강조표시만 사용할 수 있음

<표> 열량/영양성분의 비교강조표시 조건

비교강조표시방식	표시 조건
열량 감소	열량이 25% 이상 감소
단백질 증가 또는 감소	단백질 함량이 25% 이상 증가 또는 감소
지방 감소	지방 함량이 25% 이상 감소
콜레스테롤 감소	콜레스테롤 함량이 25% 이상 감소
탄수화물 증가 또는 감소	탄수화물 함량이 25% 이상 증가 또는 감소
당 감소	당 함량이 25% 이상 감소
식이섬유 증가 또는 감소	식이섬유 함량이 25% 이상 증가 또는 감소
나트륨 감소	나트륨 함량이 25% 이상 감소
무기질(나트륨 제외) 증가 또는 감소	무기질 함량이 25% 이상 증가 또는 감소
비타민 증가 또는 감소	비타민 함량이 25% 이상 증가 또는 감소

- (기능강조) 특정 영양성분의 함량 표시가 함량강조표시 또는 비교강조표시의 조건에 부합할 경우, 규정된 영양성분 기능강조표시 표준용어(문구)*를 1개 또는 여러 개 사용할 수 있으며, 표준용어는 임의로 수정할 수 없음

  *「GB 28050 사전포장식품 영양라벨 통칙」부록D에서 '열량 및 영양성분의 기능강조표시 표준용어(문구)'를 규정하고 있음

  (예시) '단백질' 표준용어(문구) : ▲'단백질은 인체의 주요 구성 물질이며, 다양한 아미노산을 제공함', ▲'단백질은 인체생명활동 중 반드시 필요한 중요물질이며, 조직의 형성과 생장에 도움이 됨', ▲'단백질은 조직 형성과 생장의 주요 영양성분임' 등

6) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위 및 관련 기준 미준수 시 처분 기준

○ 허용오차 범위

- 제품의 품질유지기한 내, 열량과 영양성분 함량의 허용오차 범위는 다음 표 규정에 부합해야 함

열량과 영양성분	허용오차 범위
단백질, 단불포화 및 다불포화지방(산), 탄수화물, 당(유당에 한함), 총 식이섬유, 가용성 식이섬유, 불용성 식이섬유 및 그 단량체, 비타민(비타민D, 비타민A 제외), 광물질(나트륨 제외), 강화한 기타 영양성분	≥80% 표기치
열량, 지방, 포화지방(산), 트랜스지방(산), 콜레스테롤, 나트륨, 당(유당 제외)	≤120% 표기치
비타민A, 비타민D	80%~180% 표기치

○ 허용오차 범위 관련 기준 미준수 시 처분 기준

- 표시값과 실제 측정값이 일치하지 않고 오차범위를 초과한 경우, 「GB 28050-2011 사전포장식품 영양라벨 통칙」제6.4 허용 오차범위 규정에 부합하지 않는 것으로 '식품안전법' 제67조 제9항 규정 위반에 해당함
  - · 표시 부적합의 경우, '식품안전법' 제125조에 따라, 식품 금액이 1만 위안 미만일 경우 5천 ~ 5만 위안 이하의 벌금을 부과하고, 식품 금액이 1만 위안 이상일 경우 물품 금액의 5배 ~ 10배 이하의 벌금을 부과하며 사안이 심각한 경우 영업 및 생산 중단 명령을 내림
- '식품표시관리규정' 제30조 규정에 따르면, 동 규정 제17조를 위반하고 규정에 따라 식품의 영양성분, 열량 및 정량 표시를 하지 않은 경우 기한 내 시정을 명하고 시정되지 않을 시 5천 위안 이하의 벌금을 부과함

7) 당류 함량 표시 의무 여부 및 no sugars, no added sugars 등 강조표시 현황

○ 당류 함량 표시 의무 여부 및 표시방법 등 현황

- 중국의 현행 당 함량 표시는 의무 표시가 아닌 선택* 표시이나, 일부 기준에서 일부 음료에 한해 가당 표시를 하도록 요구함

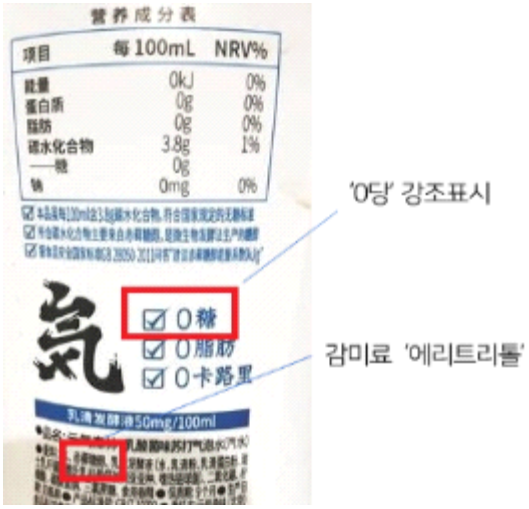
  * 「GB 28050-2011 사전포장식품 영양라벨 통칙」에 따르면, '당'은 선택 표기사항으로 탄수화물 항목 아래 '당'으로 표시함

- 이 외, 권고성 기준 'GB/T 31121-2014 과채주스류 및 그 음료'[86] 및 'GB/T 21731-2008 오렌지 주스 및 오렌지 주스 음료'[87]에 따라 설탕, 전분당을 첨가한 과채주스(퓨레)류 및 그 음료와 설탕을 첨가한 오렌지 주스의 경우, 라벨에 '가당' 문구를 표기하도록 함

○ no sugars, no added sugars 등 강조표시 기준 및 세부조건

- 「GB 28050-2011 사전포장식품 영양라벨 통칙」규정에 따라, 제품 중 탄수화물(당)의 함량이 ≤0.5g/mg(고체) 또는 100mL(액체)일 경우 '무당(无糖)'으로 표시함

  · '무당' 표시에 대해 엄격한 규정이 마련되어 있지 않은 실정으로 「GB 28050-2011 사전포장식품 영양라벨 통칙」'무당' 규정에 부합하면 당을 대신하여 대체당(감미료)을 사용하여 당류 함량을 낮춘 경우, '0당' 또는 '무당'으로 강조표시 가능함



<그림> 제품 표시 예시(중문)

- 당알코올 강조표시의 경우, 「GB 7718-2011 사전포장식품 라벨 통칙」4.1.4 배합료 정량 표시 규정에 따라 그 함량을 제품에 표시해야 하나, 그 성분을 특별히 강조하지 않았을 경우에는 함량을 표시할 필요 없음

86) 중국 식품화반넷, GB/T 31121-2014 과채주스류 및 그 음료 (http://down.foodmate.net/standard/sort/3/41952.html)
87) 중국 식품화반넷, GB/T 21731-2008 오렌지 주스 및 오렌지 주스 음료 (http://down.foodmate.net/standard/yulan.php?itemid=14901)

3. 최근 동향

○ 식품안전국가표준「GB 28050-2011 사전포장식품 영양라벨 통칙」개정 동향

- 중국의 영양표시 기준규격「사전포장식품 영양라벨 통칙」은 현재 18년 12월부터 3차례* 의견수렴을 진행하였으나, 아직까지 개정 공고는 발표되지 않음

  * 1차 의견수렴(2018년 12월 실시), 2차 의견수렴(2020년 8월 실시), 3차 의견수렴(2021년 9월 실시)

-「GB 28050-2011 사전포장식품 영양라벨 통칙」(의견수렴고)에 따르면, 사전포장식품 중 '당' 함량 표시를 선택에서 '의무'로의 전환을 언급함

-「사전포장식품 영양라벨 통칙」(의견수렴고)의 주요 개정내용은 다음과 같음[88)]

· 표준 적용 범위와 강제 표시 면제 범위 개정
· 용어와 정의 보완 및 개정
· 식품 영양라벨의 기본 요구 개정
· 의무표시 사항과 표시 방식 추가
· 선택적 표시 내용 보완
· 영양성분의 표시와 표시 방식 개정
· 영양라벨 의무표시 면제 범위 확대
· 영양성분 표시값과 반올림 자리 개정
· 일부 영양성분참고치(NRV) 개정
· 영양라벨 서식 묘사 개정
· 열량과 영양성분 함량강조 및 비교강조 요구 세분화
· 일부 열량과 영양성분 기능강조표시 용어 추가
· 사전포장식품 1회 제공 권장량 추가

88) 중국 언론 '왕이' (https://m.163.com/dy/article/I4ERP9FP05562FME.html)

○ 당함유 음료 건강알림표시 관련 최신 동향

1) 선전(深圳)시 탄산음료 건강알림 표시[89]

- (배경) 2021년 1월 중국 최초로 선전시는 '선전경제특구건강조례'에 따라, '선전시 주정(알코올)음료, 탄산음료 건강알림표시 제작표준 및 설치규범(시범시행)'을 발표하고 탄산음료 판매 시 규정에 부합하는 건강알림표시를 시행함
- (정의) '중국인식이지침(2022)'에 따르면, 당함유 음료란 음료 제조 과정에서 인공적으로 당을 첨가하여 당 함량이 5% 이상인 음료를 말함
- (종류) ▲'아동청소년 당함유 음료 마시지 않거나 적게 음용하기 권장 표시', ▲'일일 첨가당 섭취 제한량 표시', ▲'첨가당 장기 과다 섭취 건강알림 표시' 3가지로 구분하고 다음과 같이 표시함

▲아동청소년 당함유 음료 마시지 않거나 적게 음용하기 권장 표시	▲일일 첨가당 섭취 제한량 표시	▲첨가당 장기 과다 섭취 건강알림 표시
<가로형>	<가로형>	
<세로형>	<세로형>	

<그림> 표시 종류 및 서식

- (적용대상) 각종 탄산음료 판매장소
- (처벌) '선전경제특구건강조례'[90] 제128조에 따르면, 탄산음료 판매자가 진열대(선반) 또는 카운터에 표준에 부합하는 건강알림 표시를 설치하지 않은 경우, 시장감독관리 당국은 경고하고 시정을 명한 후 기한 내 시정되지 않을 시 1천 위안의 벌금을 부과함

89) 중국 선전시위생건강위원회, 선전시 주정(알코올)음료, 탄산음료 건강알림표시 제작표준 및 설치규범(시범시행) (http://wjw.sz.gov.cn/gkmlpt/content/8/8388/mpost_8388780.html#2512)
90) 중국 선전시 인민정부, 선전경제특구건강조례 (http://sf.sz.gov.cn/fggzsjcx/content/post_8542090.html)

2) 상하이(上海)시 당함유 음료 건강알림표시[91]

- (배경) 2023년 9월 상하이시는 '상하이시 인민정부의 애국 위생 운동 심도 추진에 관한 실시 의견', '상하이시 국민 영양 계획(2019-2030년) 실시 방안', '건강 상하이 행동(2019-2030년)' 중 당함유 음료 통제 관련 업무 요구사항을 이행하고 당함유 음료의 과다 섭취에 대한 시민의 건강 위해 인식을 제고하며 건강한 음료 선택을 지도하기 위해 당함유 음료 건강알림표시 제작양식 및 설치규범(의견수렴고)를 발표하여 11월부터 시범 적용함
- (정의) '중국인식이지침2022'에 따르면, 당함유 음료란 음료 제조 과정에서 인공적으로 당을 첨가하고 당 함량이 5% 이상의 음료를 가리킴
- (종류) ▲'첨가당 장기 과다 섭취 건강알림 표시(붉은색)', ▲'일일 첨가당 섭취 제한량 알림 표시(주황색)', ▲'음료 선택 지침 안내 표시(녹색)'로 구분하여 표시함

▲첨가당 장기 과다 섭취 건강알림 표시(붉은색)	▲일일 첨가당 섭취 제한량 알림 표시(주황색)	▲음료 선택 지침 안내 표시(녹색)

<그림> 표시 종류 및 양식

- (적용대상) 온·오프라인 당함유 음료 판매장소

구분	설치 장소
온라인	· 전자형식의 표시를 채택하여 전자 메뉴 중 눈에 띄는 위치에 설치
오프라인	· 사전포장 당함유 음료 판매장소(예: 중대형 마트, 편의점, 레스토랑, 당함유 음료 자동판매기 등) · 현장제조 당함유 음료 판매장소(예: 밀크티점, 커피점, 레스토랑, 당함유 음료 자동 디스펜서 등)

- (처벌) 건강알림표시는 '상하이시 애국 위생과 건강촉진 조례(上海市愛國衛生与健康促進條例)'[92] 제26조에 따른 장려사항으로서, 본 규정 위반 행위에 대해 법률, 행정 법규에 처벌 규정이 있는 경우 그 규정을 따른다고 명시함

91) 중국 상하이시위생건강위원회, '당함유 음료 건강알림표시 제작양식 및 설치규범(의견수렴고)' 의견 수렴에 관한 서한 (http://news.foodmate.net/2023/09/671323.html)
92) 중국 상하이시 훙커우구 인민정부, '상하이시 애국위생과 건강촉진 조례' (https://www.shhk.gov.cn/xwzx/002008/002008003/002008003003/20231008/8fec7a4c-d842-4a39-bb36-49db4f18dc79.html)

V 대만

1. 개요[93]

1) 법적 근거

○ 대만 위생복지부는 2001년 9월 10일 「시판 포장식품 영양표시 규범」을 공고하고, 2002년 9월 1일부터 제품별로 의무화하기 시작했으며, 2008년 1월 1일부터 모든 시판 포장식품에 영양성분 및 함량을 표시하도록 의무화함[94]

○ 식품안전위생관리법[95]

- 제22조 규정에 의거, 식품 및 식품원료의 용기 또는 외포장에 영양성분을 명확히 표시해야 함

○ 포장식품 영양표시 의무 준수사항[96]

- 일반 포장식품의 영양표시 방법, 의무표시 사항 등을 규정함

* 「시중포장 영아 및 성장기 영아 조제식품, 특정질환 조제식품 영양표시 의무 준수사항」은 「포장식품 영양표시 의무 준수사항」에 통합됨에 따라, 2021년 4월 27일 폐지됨[97]

** 정·캡슐 형태의 포장 비타민, 무기질류 식품은 별도로 규정된「포장 비타민·무기질류의 정·캡슐 형태 식품 영양표시 의무 준수사항」을 적용함

○ 영양표시 면제 포장식품 규정[98]

- 포장식품 중 영양표시 면제 대상을 규정함

○ 포장식품 영양 강조표시 의무 준수사항[99]

- 영양 강조표시 기준, 표시 가능 영양성분 등을 규정함

2) 주관 기관

○ 위생복지부 식품약물관리서

- 영양성분 표시를 포함한 식품위생 관련 주무 기관

---

93) 대만 식품약물관리서가 '22.6.23 발표한「포장식품 영양표시 의무 준수사항」일부 규정 개정이 '24.7.1 발효 예정임. 일부 문구 수정 및 내용 보완 위주로 기본적인 내용은 변동되지 않음. 이에 개정안을 바탕으로 동 보고서를 작성함

94) 대만 위생복지부, '시판 식품 영양표시 모니터링 지속' (https://www.mohw.gov.tw/cp-3160-24837-1.html)

95) 대만 전국 법규 DB, '식품안전위생관리법' (https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040001)

96) 대만 식품약물관리서, '포장식품 영양표시 의무 준수사항' (https://www.foodlabel.org.tw/FdaFrontEndApp/Law/Edit?SystemId=ffecbbc0-eac3-4bb1-a91e-5ace76bbe31b&clPublishStatus=1)

97) 대만 식품약물관리서, '시중포장 영아 및 성장기 영아 조제식품, 특정질환 조제식품 영양표시 의무 준수사항' 폐지 공고 (https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=26969)

98) 대만 식품약물관리서, '영양표시 면제 포장식품 규정' (https://www.foodlabel.org.tw/FdaFrontEndApp/Law/Edit?SystemId=0a49593a-c081-4cb0-b5a1-0e5dbe48247c&clPublishStatus=1&key=%E5%BE%97%E5%85%8D%E7%87%9F%E9%A4%8A%E6%A8%99%E7%A4%BA)

99) 대만 식품약물관리서, '포장식품 영양 강조표시 의무 준수사항' (https://www.foodlabel.org.tw/FdaFrontEndApp/Law/Edit?SystemId=e518c1d9-78e0-4207-b988-cc302dc58754&clPublishStatus=1&key=%E7%87%9F%E9%A4%8A%E5%AE%A3%E7%A8%B1)

2. 표시 방법

1) 표시 대상

○ 시판 포장식품에 영양성분 정보를 표시해야 함

○ 다음에 해당하는 영양 강조표시가 없는 포장식품은 영양성분 표시 면제 대상임

* 단, 표시 면제 대상에 영양성분 정보를 표시할 경우에는「식품안전위생관리법」제22조 규정을 준수해야 함

- 음용수, 광천수, 얼음
- 어떠한 성분 또는 보조 원료도 첨가되지 않은 신선, 냉장 또는 냉동 과일, 채소, 가축, 가금, 알, 액란, 수산물
- 물에 우려먹는 것으로 기타 원료나 식품첨가물이 함유되어 있지 않은 찻잎, 커피, 건조 콩, 맥류, 기타 초목본(草木本) 식물과 그 꽃·과실·종자
- 조미 향신료, 조리 루바오(滷包:향신료를 넣은 조리용 주머니)
- 소금 및 소금 대체품
- 열량 및 영양성분 함량이 모두 「포장식품 영양표시 의무 준수사항」 중 '0' 표시 조건에 부합하는 기타 식품
- 소비자에게 직접 판매되지 않는 식품 및 식품원료

2) 표시방법

○ **표시 위치 등**

- 중문 및 통용부호로 포장용기 표면 중 눈에 띄는 곳에 세로방향으로 표시
- 글자 폭과 높이는 각각 2 mm 이상이어야 하며, 포장 최대면적이 80 ㎠ 미만인 경우 글자 폭과 높이를 각각 2 mm 미만으로 할 수 있음

○ **표시단위 기준**

- 다음 중 하나의 방법으로 포장식품의 열량 및 영양성분 함량을 아라비아 숫자로 표시함
  - ·(방법1) '1회 제공량' 및 '100 g(또는 ml)당'으로 표시하며 제품 포장당 총 제공량을 표시하고, '1회 제공량'과 '100 g(또는 ml)당' 단위가 일치해야 함
  - ·(방법2) '1회 제공량' 및 '영양성분 일일 참고치에 대한 비율'로 표시하며 제품 포장당 총 제공량을 표시함
- 1회 제공량의 중량(용량)은 국민 식이습관 및 시판 포장식품 형태의 일반적인 1회 섭취량을 고려해야 하며, 정·캡슐 형태의 식품(캔디류 식품 제외)은 권고 섭취량(반드시 정수)을 1회 제공량으로 표시해야 함
- ·1회 제공량의 단위는 고체(반고체)인 경우 'g', 액체인 경우 'mL 또는 ml', 정·캡슐 형태의 식품(캔디류 식품 제외)인 경우에는 'g, 개, 알, 정'으로 표시함

○ 표시성분 및 함량 표시단위

- **(의무 표시성분)** 열량, 단백질, 지방, 포화지방(산), 트랜스지방(산), 탄수화물, 당*, 나트륨

  * 「포장식품 영양표시 의무 준수사항」에 단당류와 이당류의 총합으로 정의됨

- **(자율 표시성분)** 아미노산, 콜레스테롤, 기타 지방산, 식이섬유, 개별당류, 당알코올, 비타민, 무기질 등

- 첨가당에 대한 별도의 표시규정은 확인되지 않음

- 일반식품, 특정질환 조제식품, 영아 및 성장기 영아 조제식품에 대한 열량 및 영양성분 표시 순서 및 표시단위는 아래와 같음

① 일반식품

열량 및 영양성분 명칭**	표시단위
열량	Kcal 또는 kcal
단백질	g
아미노산	g 또는 mg
지방	g
포화지방(산)	g
트랜스지방(산)	g
콜레스테롤 또는 기타 지방산	mg
탄수화물	g
당	g
개별 또는 총 식이섬유	g
개별 당류 또는 당알코올류	*
나트륨	mg
강조표시 영양성분	*
자발적으로 표시하는 기타 영양성분	*

* 표시단위가 없는 영양성분은 통용단위로 표시

** 의무 표시성분은 굵은 글씨로 표기

② 특정질환 조제식품

열량 및 영양성분 명칭	표시단위
열량	Kcal 또는 kcal
단백질	g
지방	g
포화지방(산)	g
트랜스지방(산)	g
탄수화물	g
당	g
유당**	mg
식이섬유	g
나트륨	mg
관련 규정에 따라 표시하는 기타 영양성분***	*
강조표시 영양성분	*
자발적으로 표시하는 기타 영양성분	*

* 표시단위가 없는 영양성분은 통용단위로 표시

** 「특정질환 조제식품 의무 추가 표시사항」에 따라, 영양균형/조정 완전조제식품, 영양조정 보충조제식품에 의무 표시

*** 「식품 및 관련 제품 검사등록 및 허가증 관리방법」 첨부2 '영양균형 완전조제식품 영양성분규격'에 하한치가 명시된 영양성분

③ 영아 및 성장기 영아 조제식품

열량 및 영양성분 명칭	표시단위	식품 유형에 따른 의무표시 여부	
		영아 조제식품 및 특수의료용도 영아 조제식품	성장기 영아 조제식품
열량	Kcal 또는 kcal	○	○
단백질	g	○	○
지방	g	○	○
포화지방(산)	g	○	○
트랜스지방(산)	g	○	○
리놀레산	mg	○	○
α-리놀레산	*	○	-
탄수화물	g	○	○
당	g	○	○
나트륨	mg	○	○
수분	g	○	○
비타민**	*	○	○
콜린	mg	○	-
이노시톨	mg	○	-
L-카르니틴	mg	○	-
회분	g	○	○
무기질**	*	○ (나트륨 제외)	○ (나트륨, 구리, 망간, 셀레늄 제외)
자발적으로 표시하는 기타 영양성분	*	-	-

* 표시단위가 없는 영양성분은 통용단위로 표시

** '영아 및 성장기 영아 조제식품의 영양성분 허용오차 범위'에 표시된 비타민 및 무기질

- 일일 참고치가 설정된 영양성분의 경우 각 영양성분별 일일 참고치를 각주로 표시해야 하며 (총 표면적 100 cm^2 미만인 포장식품 제외), 일일 참고치가 미설정된 영양성분은 해당 부분에 '*' 표시를 하고 '*참고치 미설정' 각주를 달아야 함

<표> 영양성분별 일일 참고치

열량 및 영양성분(단위)	적용대상		
	4세 이상	1~3세	임산부 및 수유부
열량 (kcal)	2000	1200	2200
단백질 (g)	60	20	65
지방 (g)	60	*	65
탄수화물 (g)	300	*	330
나트륨 (mg)	2000	1200	2000
포화지방 (g)	18	*	18
콜레스테롤 (mg)	300	*	300
식이섬유 (g)	25	15	30
비타민A (μgRE)	700	400	600
비타민B_1 (mg)	1.4	0.6	1.1
비타민B_2 (mg)	1.6	0.7	1.2
비타민B_6 (mg)	1.6	0.5	1.9
비타민B_{12} (μg)	2.4	0.9	2.6
비타민C (mg)	100	40	110
비타민D (μg)	10	5	10
비타민E (mg α-TE)	13	5	14
비타민K (μg)	120	30	90
니코틴산 (mg NE)	18	9	16
엽산 (μg)	400	170	600
판토텐산 (mg)	5	2	6
비오틴 (μg)	30	9	30
콜린 (mg)	500	180	410
칼슘 (mg)	1200	500	1000
인 (mg)	1000	400	800
철 (mg)	15	10	45
요오드 (μg)	140	65	200
마그네슘 (mg)	390	80	355
아연 (mg)	15	5	15
불소 (mg)	3	0.7	3
셀레늄 (μg)	55	20	60

* 참고치 미설정

○ **영양성분 함량 산출방법**

- 각 영양성분의 함량은 실제 필요에 따라 검사분석 또는 계산방식으로 산출하며, 표시치의 정확성에 대한 책임은 업체에 있음
- 식품의 특정 영양성분 함량이 그 특성 등으로 인해 시간에 따라 변하는 경우, 영양성분 함량 손실 상황을 추가로 표시할 수 있음
- 검사분석은 공신력 있는 실험기관 또는 단체에 위탁 가능하며, 식품약물관리서에서 공고한 검사분석 방법이 있는 경우 그에 따라 검사를 진행하고, 공고한 방법이 없는 경우 국제적으로 공인된 검사방법을 참고해야 함
- 영양성분 함량 계산방식은 아래의 순서에 따라 산출함

순서	내용
1	제품의 배합을 백분율로 나타내기
2	배합 중 각 재료의 영양성분 데이터[100]를 검색
3	각 재료의 배합 백분율 및 영양성분의 함량을 이용하여 제품의 영양성분 함량을 계산
4	수분의 변화 고려
5	가공 손실 및 가공 조리 후 영양성분 보존율 등 요인 고려

- 포장식품의 영양표시 열량은 다음에 따라 계산함

<표> 영양성분별 열량 환산치

영양성분	환산 열량	참고사항
단백질	4 kcal/g	-
지방	9 kcal/g	-
탄수화물	4 kcal/g	식이섬유를 합산할 경우, 식이섬유는 2 kcal/g로 환산하며, 영양표시 양식 안에 명시
에리스리톨	0 kcal/g	-
기타 당알코올	2.4 kcal/g	영양표시 양식 안에 명시
유기산	3 kcal/g	영양표시 양식 밖 잘 보이는 곳에 명시
알코올(에탄올)	7 kcal/g	영양표시 양식 밖 잘 보이는 곳에 명시

- 1회 제공량 열량은 다음 중 하나의 방법으로 산출함
  - (방법1) 100 g(또는 ml)당 열량으로 계산
  - (방법2) 100 g(또는 ml)당 단백질, 지방 및 탄수화물 함량을 1회 제공량으로 환산한 후 영양성분별 열량 환산치에 따라 계산

100) 대만 식품약물관리서, 식품 영양성분 데이터베이스 (https://consumer.fda.gov.tw/Food/TFND.aspx?nodeID=178)

3) 영양성분별 세부 표시 방법

○ 1회 제공량, 횟수, 일일 참고치 비율, 열량, 단백질, 아미노산, 지방, 지방산, 콜레스테롤, 탄수화물, 당, 나트륨, 식이섬유 및 기타 자율 표시 항목은 정수 또는 소수점 첫째자리까지 표시

○ 정·캡슐 형태 식품(캔디류 식품 제외)의 1회 제공량은 '개(顆), 알(粒), 정(錠)'을 단위로 하여 정수로 표시

○ 1회 제공량의 중량(또는 용량)을 소수점 첫째자리로 표시할 수 없는 경우, 소수점 둘째자리까지 표시 가능

○ 비타민, 무기질은 유효숫자를 3자리 이하로 표시

○ 제품의 중량 측정이 어려운 경우, '식품영양표시 제공량 참고 지침표'를 참고하여 1회 제공량 중량을 설정하고, 순중량으로 총 제공량 횟수를 계산한 다음 횟수 앞에 '약'을 붙이거나 소수점 첫째자리까지 표시

○ 열량 및 영양성분 '0' 표시 조건은 다음과 같으며, 단백질, 지방 또는 탄수화물 항목에 포함되는 개별 영양성분의 실제 함량이 '0' 표시 조건에 부합하지 않을 경우, 단백질, 지방 또는 탄수화물을 '0'으로 표시할 수 없음

<표> 열량 및 영양성분 '0' 표시 조건

영양성분	1회 제공량 및 100 g(또는 ml)당
열량	4 kcal 이하이며, 탄수화물·당·단백질·지방·트랜스지방·포화지방 함량 모두 '0' 표시 조건에 부합
단백질	0.5 g 이하
지방	
탄수화물	
나트륨	5 mg 이하
포화지방	0.1 g 이하
트랜스지방	총지방 1.0 g 이하 또는 트랜스지방 0.3 g 이하
당	0.5 g 이하

* 영아 및 성장기 영아 조제식품 성분표시에 '100 g(또는 kcal)당' 및 '100 ml당'이 동시에 기재된 경우, 두 가지 모두 상기 조건에 부합해야만 '0'으로 표시 가능함

** 상기 조건에는 표시치 허용오차 범위 규정이 적용되지 않음

4) 표시 서식

○ 영양성분 표시는 세로방향으로 위에서 아래로 표시함

- (예시 1) 1회 제공량, 총 제공량 횟수, 1회당 영양성분 함량, 100 g당 영양성분 함량을 표시함
  · 1세 미만 영아가 섭취하는 식품의 경우, 반드시 '예시 1' 서식을 사용해야 함

영양표시		
1회 제공량 g(또는 ml) 총 제공량 회		
	1회당	100 g(또는 ml)당
열량	kcal	kcal
단백질	g	g
지방	g	g
포화지방(산)	g	g
트랜스지방(산)	g	g
탄수화물		
당	g	g
나트륨	mg	mg
강조표시 영양성분 함량	g, mg, ㎍	g, mg, ㎍
기타 영양성분 함량	g, mg, ㎍	g, mg, ㎍

- (예시 2) 1회 제공량, 총 제공량 횟수, 1회당 영양성분 함량, 일일 참고치 비율을 표시하며, 일일 참고치를 주석으로 표시함
  · 정·캡슐 형태의 식품(캔디류 식품 제외)의 경우, 반드시 '예시 2' 서식을 사용해야 함

영양표시		
1회 제공량 g (또는 ml, 개, 알, 정) 총 제공량 회		
	1회당	일일 참고치 비율
열량	kcal	%
단백질	g	%
지방	g	%
포화지방(산)	g	%
트랜스지방(산)	g	*
탄수화물	g	%
당	g	*
나트륨	mg	%
강조표시 영양성분 함량	g, mg, ㎍	% 또는 *
기타 영양성분 함량	g, mg, ㎍	% 또는 *

* 참고치 미설정

일일 참고치: 열량 2000 kcal, 단백질 60 g, 지방 60 g, 포화지방 18 g, 탄수화물 300 g, 나트륨 2000 mg, 강조표시 영양성분 일일 참고치, 기타 영양성분 일일 참고치

○ 총면적이 100 cm^2미만인 경우, 가로방향으로 표시 가능

- (예시 3) 1회 제공량, 총 제공량 횟수, 1회당 영양성분 함량, 100 g당 영양성분 함량을 표시함

영양표시
1회 제공량 O g(또는 ml), 총 제공량 O 회. 1회당(100 g 또는 100 ml당): 열량 O kcal(O kcal), 단백질 O g(O g), 지방 O g(O g), 포화지방 O g(O g), 트랜스지방 O g(O g), 탄수화물 O g(O g), 당 O g(O g), 나트륨 O mg(O mg), 강조표시 영양성분 함량(O g, mg, ㎍), 기타 영양성분 함량(O g, mg, ㎍)

- (예시 4) 1회 제공량, 총 제공량 횟수, 1회당 영양성분 함량, 일일 참고치 비율을 표시하고, 일일 참고치 주석은 생략함

영양표시
1회 제공량 O g(또는 ml, 개, 알, 정), 총 제공량 O 회. 1회당(일일 참고치 비율): 열량 O kcal(O%), 단백질 O g(O%), 지방 O g(O%), 포화지방 O g(O%), 트랜스지방 O g(O%), 탄수화물 O g(O%), 당 O g(O%), 나트륨 O mg(O%), 강조표시 영양성분 함량(% 또는 *), 기타 영양성분 함량(% 또는 *). * 참고치 미설정

○ (예시 5) 세로방향으로 모든 영양성분 표시가 불가한 경우, 분할 표시 가능

영양표시					
1회 제공량	g(또는 ml)				
총 제공량	회				
	1회당	100 g(또는 ml)당		1회당	100 g(또는 ml)당
열량	kcal	kcal	강조표시 영양성분 함량	g, mg, ㎍	g, mg, ㎍
단백질	g	g	기타 영양성분 함량	g, mg, ㎍	g, mg, ㎍
지방	g	g			
포화지방(산)	g	g			
트랜스지방(산)	g	g			
탄수화물	g	g			
당	g	g			
나트륨	mg	mg			

○ (예시 6) 다양한 품목이나 다양한 맛으로 구성된 경우, 표 하나에 병렬로 표시 가능

영양표시						
	딸기 젤리		블루베리 젤리		귤 젤리	
1회 제공량 총 제공량	g 회		g 회		g 회	
	1 회당	100 g당	1 회당	100 g당	1 회당	100 g당
열량	kcal	kcal	kcal	kcal	kcal	kcal
단백질	g	g	g	g	g	g
지방	g	g	g	g	g	g
포화지방(산)	g	g	g	g	g	g
트랜스지방(산)	g	g	g	g	g	g
탄수화물	g	g	g	g	g	g
당	g	g	g	g	g	g
나트륨	mg	mg	mg	mg	mg	mg

○ 콜라겐, 글루코사민, 카페인 등 비영양성분을 자발적으로 표시하는 경우, 영양성분표 하단에 별도로 표시함

- (예시 7) 세로방향 표 형태

기타 성분		
	1회당	100 g(또는 ml)당
콜라겐	g	g
글루코사민	mg	mg
카페인	mg	mg

- (예시 8) 가로방향 줄글 형태

기타 성분: 제품 100 g(또는 ml)당 콜라겐 O g, 글루코사민 O mg, 카페인 O mg

5) 영양 강조표시

○ 시판 포장식품의 영양 강조표시는 '적정량 섭취가 필요한' 영양 강조표시와 '보충 섭취가 가능한' 영양 강조표시로 구분

○ **'적정량 섭취가 필요한' 영양 강조표시**

- '적정량 섭취가 필요한' 영양 강조표시에 해당하는 영양성분에는 열량, 지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨, 당, 유당, 트랜스지방 등이 있으며, 과량 섭취 시 건강에 부정적인 영향을 줄 수 있음
- **(영양성분을 '없음(무)', '함유하지 않음', '0'으로 표시할 경우)** 아래 기준을 초과해서는 안 됨

영양성분	고체(반고체) 100 g 기준	액체 100 ml 기준
열량	4 kcal	4 kcal
지방	0.5 g	0.5 g
포화지방	0.1 g	0.1 g
트랜스지방	0.3 g (포화지방 및 트랜스지방 합계 1.5 g 이하, 포화지방 및 트랜스지방 합계 열량이 식품 총열량의 10% 이하)	0.3 g (포화지방 및 트랜스지방 합계 0.75 g이하, 포화지방 및 트랜스지방의 합계 열량이 식품 총열량의 10% 이하)
콜레스테롤	5 mg (포화지방 1.5 g 이하, 포화지방 열량이 식품 총열량의 10% 이하)	5 mg (포화지방 0.75 g 이하, 포화지방 열량이 식품 총열량의 10% 이하)
나트륨	5 mg	5 mg
당	0.5 g	0.5 g
유당	0.5 g	0.5 g

주1. 당계열은 단당류와 이당류의 총합을 가리킴

주2. 본 표에 부합할 경우, 해당 영양성분 함량을 '0'으로 표시할 수 있음

- **(영양성분을 '낮음(저)', '적음', '연함', '미약' 또는 '약간 함유'로 표시할 경우)** 아래 기준을 초과해서는 안 됨
  - '~보다 낮음', '~보다 적음' 혹은 '~저감'(나트륨염 저감 제외)으로 표시할 경우, 식품에 함유된 해당 영양성분의 양과 비교대상인 동종 식품에 함유된 해당 영양성분의 양의 차이가 아래 표 2열 또는 3열에 표시된 수치 이상이어야 하며, 비교대상 식품의 명칭과 그 감소량 또는 감소율을 표시해야 함
  - 식품에 '저나트륨'을 강조표시하는 경우, 나트륨 함량이 아래 표 2열 또는 3열에 표시된 양을 초과하지 않아야 하며, 영양성분표에 '칼륨' 함량도 표시해야 함

영양성분	고체(반고체) 100 g 기준	액체 100 ml 기준
열량	40 kcal	20 kcal
지방	3 g	1.5 g
포화지방	1.5 g (포화지방의 열량은 식품 총열량의 10% 이하)	0.75 g (포화지방의 열량은 식품 총열량의 10% 이하)
콜레스테롤	20 mg (포화지방은 1.5 g이하, 포화지방의 열량은 식품 총열량의 10% 이하)	10 mg (포화지방은 0.75 g이하, 포화지방의 열량은 식품 총열량의 10% 이하)
나트륨	120 mg	120 mg
당	5 g	2.5 g
유당	2 g	2 g

주1. 당계열은 단당류와 이당류의 총합을 가리킴

주2. 유제품에 한해 유당 강조표시를 할 수 있음. 유제품은 우유 및 우유가공식품을 가리킴

○ **'보충 섭취가 가능한' 영양 강조표시**

- '보충 섭취가 가능한' 영양 강조표시에 해당하는 영양성분에는 식이섬유, 비타민A, 비타민B_1, 비타민B_2, 비타민C, 비타민E, 칼슘, 철 등이 있으며, 섭취 부족 시 건강에 영향을 줄 수 있음
- **(영양성분을 '높음', '많음', '강화' 또는 '풍부'로 표시할 경우)** 식품에 함유된 해당 영양성분의 양이 아래 표에 명시된 수치 이상이어야 함
  - 일일 섭취제한량이 표시된 캡슐·정 형태 식품의 일일 최저섭취량이 다음 표 2열, 3열 또는 4열에 표시된 양과 같거나 이를 초과하는 경우, '높음, 많음, 강화, 풍부'로 강조표시할 수 있음

① 비특정 집단 (Non-specific population)

영양성분	고체(반고체) 100 g 기준	액체 100 ml 기준	액체 100 kcal 기준
식이섬유	6 g	3 g	3 g
비타민 A	210 ㎍ RE	105 ㎍ RE	70 ㎍ RE
비타민 B_1	0.42 mg	0.21 mg	0.14 mg
비타민 B_2	0.48 mg	0.24 mg	0.16 mg
비타민 C	30 mg	15 mg	10 mg
비타민 E	3.9 mg α-TE	1.95 mg α-TE	1.3 mg α-TE
칼슘	360 mg	180 mg	120 mg
철	4.5 mg	2.25 mg	1.5 mg

② 1-3세

영양성분	고체(반고체) 100 g 기준	액체 100 ml 기준	액체 100 kcal 기준
식이섬유	6 g	3 g	3 g
비타민 A	120 ㎍ RE	60 ㎍ RE	40 ㎍ RE
비타민 B_1	0.18 mg	0.09 mg	0.06 mg
비타민 B_2	0.21 mg	0.11 mg	0.07 mg
비타민 C	12 mg	6 mg	4 mg
비타민 E	1.5 mg α-TE	0.75 mg α-TE	0.5 mg α-TE
칼슘	150 mg	75 mg	50 mg
철	3 mg	1.5 mg	1 mg

③ 임산부 및 수유부

영양성분	고체(반고체) 100 g 기준	액체 100 ml 기준	액체 100 kcal 기준
식이섬유	6 g	3 g	3 g
비타민 A	180 ㎍ RE	90 ㎍ RE	60 ㎍ RE
비타민 B_1	0.33 mg	0.17 mg	0.11 mg
비타민 B_2	0.36 mg	0.18 mg	0.12 mg
비타민 C	33 mg	16.5 mg	11 mg
비타민 E	4.2 mg α-TE	2.1 mg α-TE	1.4 mg α-TE
칼슘	300 mg	150 mg	100 mg
철	13.5 mg	6.75 mg	4.5 mg

- **(영양성분을 '급원', '공급', '함유'로 표시할 경우)** 식품에 함유된 해당 영양성분의 양이 아래 표에 명시된 수치 이상이어야 함
  - '비교적 높은', '비교적 많은'으로 표시할 경우, 식품에 함유된 해당 영양성분 양과 비교대상 동종 식품에 함유된 해당 영양성분 양의 차이가 아래 표 2열, 3열 또는 4열에 표시된 수치 이상이어야 하며, 비교대상 동종 식품의 명칭과 그 증가량 또는 증가율을 표시해야 함
  - 소금 제품에 '요오드 소금', '요오드 함유 소금', '요오드 첨가 소금' 등의 문구로 강조표시할 경우, 「식품첨가물 사용범위 및 제한량, 규격표준」에 부합해야 하며, "본 제품에는 요오드가 함유되어 있으며, 이는 필수영양성분 중 하나이나, 갑상선 기능 항진증 환자 또는 요오드-131 방사선 치료 환자에게 적합하지 않습니다"라는 내용의 경고문구도 표시해야 함
  - 일일 섭취제한량이 표시된 캡슐·정 형태 식품의 일일 최저섭취량이 아래 표 2열에 표시된 양과 같거나 이를 초과하는 경우, '급원, 공급, 함유'로 강조표시할 수 있음

① 비특정 집단 (Non-specific population)

영양성분	고체(반고체) 100 g 기준	액체 100 ml 기준	액체 100 kcal 기준
식이섬유	3 g	1.5 g	1.5 g
비타민 A	105 ㎍ RE	52.5 ㎍ RE	35 ㎍ RE
비타민 B_1	0.21 mg	0.11 mg	0.07 mg
비타민 B_2	0.24 mg	0.12 mg	0.08 mg
비타민 C	15 mg	7.5 mg	5 mg
비타민 E	1.95 mg α-TE	0.98 mg α-TE	0.65 mg α-TE
칼슘	180 mg	90 mg	60 mg
철	2.25 mg	1.13 mg	0.75 mg
요오드*	12ppm		

* 소금 제품에 한해 강조표시 가능

② 1-3세

영양성분	고체(반고체) 100 g 기준	액체 100 ml 기준	액체 100 kcal 기준
식이섬유	3 g	1.5 g	1.5 g
비타민 A	60 ㎍ RE	30 ㎍ RE	20 ㎍ RE
비타민 B_1	0.09 mg	0.05 mg	0.03 mg
비타민 B_2	0.11 mg	0.05 mg	0.04 mg
비타민 C	6 mg	3 mg	2 mg
비타민 E	0.75 mg α-TE	0.38 mg α-TE	0.25 mg α-TE
칼슘	75 mg	37.5 mg	25 mg
철	1.5 mg	0.75 mg	0.5 mg

③ 임산부 및 수유부

영양성분	고체(반고체) 100 g 기준	액체 100 ml 기준	액체 100 kcal 기준
식이섬유	3 g	1.5 g	1.5 g
비타민 A	90 ㎍ RE	45 ㎍ RE	30 ㎍ RE
비타민 B_1	0.17 mg	0.08 mg	0.06 mg
비타민 B_2	0.18 mg	0.09 mg	0.06 mg
비타민 C	16.5 mg	8.25 mg	5.5 mg
비타민 E	2.1 mg α-TE	1.05 mg α-TE	0.7 mg α-TE
칼슘	150 mg	75 mg	50 mg
철	6.75 mg	3.38 mg	2.25 mg

- ‘보충섭취 가능한’ 영양 강조표시에서 30 g(실중량)과 1 g(건조품)을 기준으로 하는 식품은 각각 다음과 같음

기준 중량	대상 식품
30g (실중량)	- 치즈, 분말 치즈, 크림(cream), 분말 크림 - 러우쑹(肉鬆), 러우장(肉醬), 러우짜오(肉燥), 러우쑤(肉酥), 육포, 러우룽(肉絨), 훈제 육류제품 - 위쑹(魚鬆), 위장(魚醬), 염장 수산물류, 김소스 - 삭힌 두부, 채식용 러우쑹(素肉鬆), 채식용 러우장(素肉醬), 비빔밥 재료 - 과일잼, 땅콩소스, 깨소스, 땅콩 분말 - 서양식 베이커리 식품(비스킷류 포함, 케이크류, 빵류, 피자 제외) - 중국식 제과류(비스킷류 포함) - 중앙 주관 기관이 공고를 통해 지정한 기타 식품
1g (건조품)	- 건새우, 두절새우, 해초, 발채, 가츠오부시, 미역, 조미김, 김, 한천, 해파리갓 - 중앙 주관 기관이 공고를 통해 지정한 기타 식품

○ ‘높음’, ‘많음’, ‘강화’, ‘풍부하게 함유’, ‘급원’, ‘공급’, ‘함유’ 및 영양성분의 생리적 기능 예시문구를 표시를 할 수 없는 식품은 다음과 같음

- 영양강화제를 추가로 사용한 간식류 식품: 쌀과자, 팽화 및 가압(擠壓) 식품류, 미젠(蜜餞) 및 건조 과채류, 씨앗류, 핵과류, 콩류 제품, 수산물 간식(leisure food) - 당 열량이 총 열량의 10%를 초과하는 사이다, 콜라 - 식품영양강화제를 추가로 사용한 캔디류 식품(「포장식품 영양 강조표시 의무 준수사항」 첨부표 1에서 당 함량을 강조표시한 껌, 풍선껌 제외): 하드 캔디, 소프트 캔디, 동과 캔디(冬瓜糖), 파파야 캔디, 고구마 맛탕, 초콜릿, 구취 제거 캔디, 기타 캔디류 - 조미료류: 건조 분말류, 미소(일본식 된장), 더우츠(豆豉), 조미유, 조미소스(대용량), 디핑소스(소용량), 버섯소스, 흑후추소스, 스파게티소스, 설탕류(고체, 액체), 화학조미료, 튀긴 마늘 및 샬롯(작은 양파의 일종), 팔각 및 분말 향신료, 계화소스(Osmanthus Sauce), 기타 조미료 - 염장 및 절임 채소류 - 중앙 주관 기관이 공고를 통해 지정한 기타 식품

○ 분유, 과즙 분말, 커피 등 재수화 또는 희석 후 섭취 가능한 식품의 경우, 100 g 고체 또는 제품 표시 권장량으로 조제한 후 100 ml 액체의 영양성분 함량을 ‘적정량 섭취가 필요한’ 및 ‘보충 섭취가 가능한’ 측정기준으로 함

○ 티백 등 물에 우리고 내용물을 직접 섭취하지 않는 식품의 경우, 우려낸 액체를 영양 강조표시 측정기준으로 하고, 그 영양표시 방법이 영양 강조표시의 측정기준과 일치해야 함

○ 하나의 식품에서 2개 또는 그 이상의 영양성분이 영양성분 강조표시 조건에 부합할 경우, 동시에 해당 영양성분에 대한 강조표시를 할 수 있음

* 단, 식품의 (영양성분)측정기준 형태를 ‘고체(반고체)’ 또는 ‘액체’ 중 하나로 통합해야 함

- (예시) “본 제품은 저지방, 고식이섬유 제품입니다”, “본 제품은 고칼슘, 고식이섬유, 콜레스테롤 제로 제품입니다”

6) 영양성분 표시치와 실제 측정값의 허용오차 범위

○ 일반식품 및 특정질환 조제식품

영양성분	허용오차 범위
단백질, 탄수화물	표시치의 80%~120% (캡슐·정 형태의 일반식품 ≤ 표시치의 120%)
열량, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨, 당	≤ 표시치의 120%
아미노산, 비타민(비타민 A, 비타민 D 제외), 무기질(나트륨 제외), 식이섬유	≥ 표시치의 80%
비타민 A, 비타민 D	표시치의 80%~180%
(일반식품) 기타 자율 표시 영양성분 (특정질환 조제식품) 기타 영양성분	≥ 표시치의 80%

○ 영아 및 성장기 영아 조제식품

영양성분		허용오차 범위
단백질, 탄수화물, 열량, 지방, 수분*, 회분		표시치의 80%~ 120%
포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 당		≤ 표시치의 120%
비타민	비타민 A, 비타민 D, 비타민 E, 비타민 K	표시치의 80%~180%
	비타민 B_1, 비타민 B_2, 니코틴산, 비타민 B_6	표시치의 80%~250%
	비타민 C, 비타민 B_{12}, 엽산, 판토텐산, 비오틴	표시치의 80%~300%
무기질	나트륨, 칼륨, 염소, 칼슘, 인, 마그네슘	표시치의 80%~150%
	철, 아연, 구리, 망간, 셀레늄, 요오드	표시치의 80%~200%
아미노산, 다/단불포화지방, 식이섬유, 콜린, 이노시톨, L-카르니틴		표시치의 80%~300%
기타 영양성분**		≥ 표시치의 80%

* 분말형태 식품의 수분 함량 허용오차 범위 ≤표시치의 120%

** 허용오차 범위 상한선은 원제조업체가 설정한 영양성분 규격 상한선을 초과할 수 없음

7) 미준수 시 처분 기준

○ (미표시) 「포장식품 영양표시 의무 준수사항」에 따라 영양표시를 하지 않을 경우, 「식품안전위생관리법」 제22조 위반으로 3만에서 최대 300만 NTD의 과태료가 부과됨

○ (표시부실) 「식품안전위생관리법」 제28조 위반으로 4만에서 최대 400만 NTD의 과태료가 부과되며, 동법 제52조 규정에 따라 위반 제품에 대한 기한 내 회수 및 시정조치가 내려짐

- 시정 전까지 판매가 불가하며, 기한 내 규정 미준수 시 제품을 몰수하여 폐기함

3. 포장식품 전면 영양정보 표시(Front of Package Nutrition Labeling, FoP)

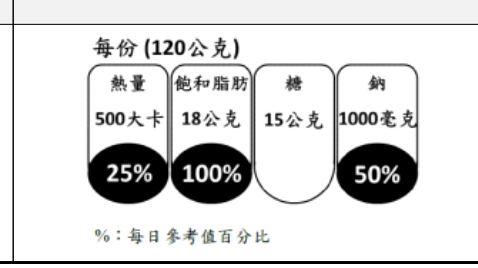
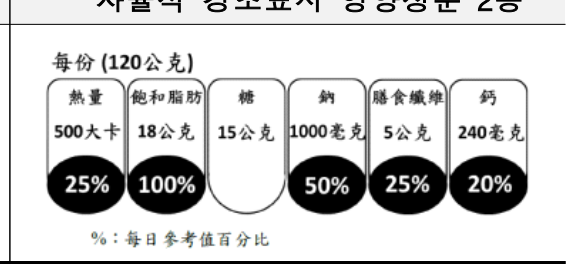
○ 개요

- 식품약물관리서는 업체가 포장식품(특수영양식품 제외) 전면에 영양정보를 간단하게 도안으로 표시할 수 있도록 「포장식품 정면 영양정보 표시 작업지침」[101]을 발표함('17.11.15)
- 포장식품의 전면 영양정보 표시는 의무사항이 아님
- 영양표시 면제 대상 포장식품에 전면 영양정보를 자발적으로 표시하고자 할 경우, 「포장식품 영양표시 의무 준수사항」에 따라 영양표시를 제공할 필요는 없으나 영양표시치의 정확성이 요구됨

○ 표시 방법

- (표시위치) 제품 전면(주표시면) 포장 위
- (표시내용) 1회 제공량(단위), 열량 및 영양성분 명칭, 함량, 일일 참고치 비율*(%Daily value, %DV)
  * 일일 참고치 미설정 영양성분의 경우 생략 가능
- (표시조합) 다음 중 하나의 조합으로 표시함
  · (조합1) 열량
  · (조합2) 열량, 포화지방, 당, 나트륨
  · (조합3) 열량, 포화지방, 당, 나트륨 및 자율적 강조표시 영양성분*
  * 「포장식품 영양표시 의무 준수사항」에 따라 영양성분표에 표시된 영양성분 중 최대 2종까지 표시 가능
- (표시도안) 도안에 대한 제한은 없으나 크기가 일정해야 하며, 흰색을 포함한 두 가지 색상을 사용하고, 식품포장 색상과 명확히 구분되는 선명한 색(검정색, 파란색, 빨간색 등)을 선택해야 함
- (활자크기) 글자 크기는 높이와 폭이 각각 2 mm 이상이어야 하며, 포장 최대면적이 80 ㎠ 미만인 경우에는 글자의 폭과 높이를 각각 2 mm 미만으로 할 수 있음

<표> 전면 영양정보 표시 예시

① 열량	② 열량, 포화지방, 당, 나트륨	③ 열량, 포화지방, 당, 나트륨 및 자율적 강조표시 영양성분 2종
		

101) 대만 식품약물관리서, '포장식품 정면 영양정보 표시 작업지침' (https://www.fda.gov.tw/tc/newsContent.aspx?cid=3&id=22560)

VI 일본

1. 개요

1) 법적 근거

○ 식품표시법[102] 및 식품표시기준[103]

- (식품표시법) 식품의 표시 관련 규정을 일원화 한 것으로 2015년 4월 1일에 시행되었음
  - · 식품표시법에 근거하여 원칙적으로 일반용 가공식품 및 일반용 첨가물에는 영양성분 표시가 의무화됨
- (식품표시기준) 식품표시법 시행규칙으로 식품 관련 사업자 등이 가공식품, 신선식품, 첨가물을 판매할 때에 적용하는 표시 기준을 내각부령으로 정한 것임
  - · 일반용 가공식품에 대한 영양성분 표시 의무화는 2015년 4월 1일 시행되었으나, 경과조치 기간이 2020년 3월 31일까지로 2020년 4월 1일 전면 시행됨

2) 주관 기관

○ 소비자청

- 소비자청이 주무 기관으로서 식품표시법 및 하위법령을 관장하고 있으며, 식품 표시 및 영양성분표시 규정 제·개정 업무 등을 수행하고 있음[104]

102) 일본 식품표시법 (https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=425AC0000000070)
103) 일본 식품표시기준 (https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=427M60000002010)
104) 일본 소비자청, '소비자청 개요' (https://www.caa.go.jp/about_us/about/main_function/)

2. 표시 방법

1) 표시 대상

○ 영양성분의 표시에는 식품의 구분 및 용도, 영양성분에 따라 의무표시, 권장표시, 임의표시로 구분되며 상세 내용은 아래 표와 같음

<표> 영양성분표시 구분 및 대상 성분

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">표시 대상 영양성분</th><th colspan="2">가공식품</th><th colspan="2">신선식품</th><th colspan="2">첨가물</th></tr>
<tr><th>일반용</th><th>업무용</th><th>일반용</th><th>업무용</th><th>일반용</th><th>업무용</th></tr>
<tr><td>영양성분 표시를 하는 경우, 반드시 표시해야 할 기본 5개 항목</td><td>열량, 단백질, 지질, 탄수화물, 나트륨(식염상당량으로 표시)</td><td><u>의무 표시</u></td><td>임의 표시*</td><td>임의 표시*</td><td>임의 표시*</td><td><u>의무 표시</u></td><td>임의 표시*</td></tr>
<tr><td rowspan="2">기본 5개 항목 이외 식품표시 기준에서 규정하는 영양성분</td><td>포화지방산, 식이섬유</td><td>권장표시 (임의표시)</td><td rowspan="2">임의 표시</td><td rowspan="2">임의 표시</td><td rowspan="2">임의 표시</td><td rowspan="2">임의 표시</td><td rowspan="2">임의 표시</td></tr>
<tr><td>n-3계지방산, n-6계지방산, 콜레스테롤, 당질, 당류, 미네랄류(나트륨 제외), 비타민류</td><td>임의 표시</td></tr>
</table>

· 의무표시: 영양성분을 표시하는 경우에 반드시 표시해야하는 5개 항목(기본 5개 항목). 이러한 것은 생활습관병 예방과 건강 유지·증진에 깊게 관련되는 중요한 성분임.

· 권장표시: 의무표시는 아니나 적극적으로 표시를 추진하도록 힘써야하는 항목임. 일본인의 섭취상황과 생활습관병 예방과의 관련에서 표시하는 것이 권장되는 성분임

· 임의표시: 의무표시 대상 성분 이외로 표시대상이 되는 항목임

* 임의표시라도 식품표시기준에서 규정하는 영양성분 등을 표시하는 경우(일반용 신선식품인 경우에는 영양표시를 하려고 하는 경우)에는 반드시 '기본 5개 항목'의 표시가 필요함

○ (**의무 대상**) 일반용(소비자 판매용) 가공식품 및 첨가물은 영양성분 표시를 하여야 함

* 설비를 갖추어 섭취토록 하는 경우는 영양성분 표시 대상에 해당하지 않음

<표> 영양성분표시 의무표시 대상 식품의 구분[105]

가공식품		신선식품		첨가물	
일반용	업무용	일반용	업무용	**일반용**	업무용
의무 ※ 생략 가능 예외규정 有	임의	임의	임의	**의무** ※ 생략 가능 예외규정 有	임의

○ (**면제 요건**) 의무표시 대상인 일반용 가공식품 및 일반용 첨가물이라도 다음의 경우 표시 생략 가능함

* 일반용 첨가물의 경우에는 '가', '다', '마' 항목이 해당됨

가. 용기포장의 표시 가능면적이 대략 30㎠ 이하일 것
나. 주류(주세법 제2조 제1항에서 규정하는 주류)
다. 영양 공급원으로서 기여 정도가 낮은 것
 * a나 b 요건을 만족하는 경우
  a. 열량, 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨이 모두 0이라고 표시하는 것이 가능한 기준을 만족하고 있는 경우
  b. 1일에 섭취하는 해당식품 유래 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨)의 양 및 그 열량이 사회 통념상 미량인 경우(예. 커피콩과 그 추출물, 허브와 그 추출물, 찻잎과 그 추출물, 향료 등. 단, 향료 등 중 한 번에 많이 사용하는 경우도 있어, 그 경우에 영양 공급원이 될 수 있는 것에 대해서는 영양성분의 양 및 열량 표시를 생략 불가)
라. 극히 짧은 기간에 원재료(그 배합 비율을 포함)이 변경된 것
 * a나 b 요건을 만족하는 경우
  a. 매일 메뉴가 바뀌는 도시락 등, 레시피가 3일 이내에 변경된 경우(사이클 메뉴를 제외)
  b. 복수 부위를 혼합하고 있기 때문에 그때마다 원재료가 바뀌는 것(예: 다진 고기, 베어 놓은 고기(切り落とし肉) 등의 자른 살을 사용한 식육 가공품, 백곱창 등 중 복수의 종류·부위를 혼합하고 있기 때문에 그때마다 원재료가 바뀌는 것)
마. 소비세법 제9조 제1항에서 소비세를 납세할 의무가 면제된 사업자가 판매한 것. 당분간은 중소기업기본법 제2조 제5항에서 규정하는 소규모기업자가 판매한 것도 생략 가능함

○ (의무가 아니나 표시 할 경우) 다음과 같은 식품은 영양성분 표시 의무가 없으나, 영양 표시를 하려고 하는 경우에는 식품표시기준에 근거해 영양성분 표시를 해야 함

가. 식품을 제조 또는 가공한 장소에서 판매하는 경우
 제조자와 판매자가 동일하고 동일 시설 내, 또는 부지 내에서 제조판매하는 경우를 말함. 구체적으로는 양과자점, 화과자점 등의 '과자소매업(제조소매)'와 빵가게 등의 '빵소매업(제조소매)' 등이 그 장소에서 행하는 식품의 제조판매, 반찬과 회 모둠 등을 인스토어 가공을 하고, 그 점포 내에서 판매하는 등이 해당함(단 수퍼마켓의 백 야드에서 단순히 소분 등을 행한 가공식품을 그 장소에서 판매하는 경우 등은 이에 해당하지 않아 영양성분표시가 필요함)
나. 불특정 또는 다수의 사람에게 양도(판매를 제외)하는 경우

105) 업무용 가공식품은 가공식품 중 소비자에게 판매되는 것 이외를 말하며, 일반용 가공식품은 식품 관련 사업자가 용기포장에 넣은 가공식품 중 업무용 가공식품을 제외한 것을 말함. 업무용 신선식품은 신선식품 중 가공식품의 원재료가 되는 것을 말하며, 일반용 신선식품은 신선식품 중 업무용 신선식품을 제외한 것을 말함. 업무용 첨가물은 첨가물 중 소비자에게 판매되는 형태 이외의 것을 말하며, 일반용 첨가물은 식품사업자가 판매용으로 용기포장에 넣은 첨가물 중 업무용 첨가물을 제외한 것을 말함

2) 표시방법

○ **표시 위치 등**[106)]

- **(표시 장소)** 용기포장을 개봉하지 않아도 보기 쉬운 곳에 표시하며, 타이틀은 '영양성분표시'로 하고 아래 사항에 주의하여야 함

<주의 사항>

① 동일 식품이 계속적으로 동일인에게 판매되는 것 중 용기포장에 표시하는 것이 곤란한 식품(특정보건용 식품 및 기능성표시식품 제외)에 대해서는 해당 식품 판매에 따라 정기적으로 구입하는 사람에게 제공되는 문서로 표시하는 것도 가능함

② 업무용 가공식품 및 업무용 신선식품에 대해서는 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시하는 것도 가능함

③ '영양성분표시'라고 하는 타이틀 글자를 '영양성분치'와 '표준영양성분' 등으로 하는 것은 불가함. 반드시 '영양성분표시'라고 해야함

- **(문자 및 명칭 등)** 표시에 사용하는 문자 및 테두리 색깔은 배경색과 대조적인 색으로 하고, 소비자가 이해하기 쉬운 일문(日文)으로 정확하게 기재함

<대체 표기 가능한 영양성분 표시 명칭>

열량 → 에너지(エネルギー)

단백질(たんぱく質) → 단백질(蛋白質), 단백질(たん白質), 단백질(タンパク質), 단백(たんぱく), 단백(タンパク)

미네랄 → 원소 기호 예) 나트륨 → Na, 칼슘 → Ca, 철 → Fe

비타민 → 비타민명의 약어 예) 비타민A → V.A, VA(나이아신, 판토텐산, 비오틴, 엽산을 제외한 기타 비타민도 동일)

- **(문자의 크기)** 표시사항은 원칙적으로 식품표시기준 제8조 제9항에 근거하여 일본산업규격Z8305(1962)에서 규정하는 8포인트 이상 크기 문자로 기재하나, 표시 가능 면적이 대략 150㎠이하인 경우는 5.5포인트 이상 크기 문자로 기재 가능

<표시 가능 면적이란>

표시가능면적은 용기포장의 형상 등에 따라 다르나, 표시사항을 표시해도 판독이 곤란한 부분을 제외한 용기포장의 표면적을 말함. 예를 들어 포장의 겹치는 부분과 캔디류 등의 '비틀어진 날개(ひねり)' 부분, 광전관마크 등은 표시 가능한 부분에 해당하지 않음. 따라서 용기포장 표면적에 표시가 불가능한 부분을 뺀 면적이 됨. 또 인쇄병입(수거하여 재사용하는 병에 한함) 음료 등으로 해당 병의 형상 또는 표면에 특수한 가공이 되어 있어 라벨 부착이 불가능한(라벨을 부착하는 것에 의해 재사용이 불가능한 경우를 포함) 경우에는 라벨의 부착이 불가능한 면적을 표시가능 면적에 포함하지 않아도 무방함. 불필요하게 면적을 축소시키는 방법 등은 적절하지 않음.

106) 일본 도쿄도, 영양성분표시 핸드북
(https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouji/kyouzai/files/eiyouseibun_handbook.pdf)

○ **표시단위 기준**[107]

- 식품단위당 영양성분 함량을 표시 할 때의 식품단위는 100g, 100ml, 한 끼분(1식분, 1食分), 1포장, 그 외 1단위 중 하나로 표시함
  * 1개의 중량에 다소 불규칙함이 있는 식품에 대해서 식품단위당 '1개(△g)당'이라고 표시하는 경우 영양성분표시의 틀 밖에 식품단위의 중량이 불규칙하다고 하는 보충 설명(예시. '1개의 중량은 ○~○g 입니다' 등)의 추가 기입도 가능함
- 1포장이 한 끼분인 식품 등, 한 끼분의 양을 적절하게 설정할 수 있는 식품에 대해서는 식품 단위를 한 끼분으로 하는 것이 바람직하며, 식품 단위를 한 끼분으로 하는 경우 해당 한 끼분의 양을 함께 표시함
  * 한 끼분의 양은 통상적인 사람이 해당 식품을 1회에 섭취하는 양으로서 사업자 등이 정한 양을 말함

○ **표시성분 및 함량 표시 단위**[108][109]

- (**의무 표시 영양성분**) 의무 표시 대상 식품에 반드시 표시해야하는 영양성분은 기본 5개 항목으로 열량, 단백질, 지질, 탄수화물, 나트륨(식염상당량으로 표시)임
- (**식품표시기준에서 규정하는 영양성분**) 식품표시기준에서 규정하는 영양성분은 열량, 단백질, 지질, 포화지방산, n-3계 지방산, n-6계 지방산, 콜레스테롤, 당질 등 총 37가지이며, 세부 항목과 표시 단위*는 148쪽의 '<표> 식품표시기준에서 규정하는 영양성분 및 표시단위'와 같음
  * 각 영양성분 및 열량의 단위에 대해서 'kcal'는 '킬로칼로리(キロカロリー)', 'g'은 '그램(グラム)', 'mg'은 '밀리그램(ミリグラム)', 'μg'는 '마이크로그램(マイクログラム)'으로 일본어로 표시 가능하나, IU 또는 국제단위는 표시 불가함

107) 일본 소비자청, '사업자 대상 식품표시법에 근거한 영양성분표시를 위한 가이드라인' (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declearation/business/assets/food_labeling_cms206_20220531_08.pdf)
108) 일본 소비자청 통지, '식품표시기준에 대해서' (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230726_03.pdf)
109) 일본 도쿄도, 영양성분표시 핸드북

○ **영양소 함량 산출 방법**[110][111]

- 영양소 함량 표시(일정 수치, 하한치 및 상한치 표시)는 식품표시기준 별표 제9표(149쪽 '<표> 영양성분 등의 측정 및 산출 방법')에서 정해진 방법에 따른 표시를 기본으로 하며, 하한치 및 상한치(162쪽 <표> 영양성분 등 허용차의 범위 및 0(zero)이라고 표시 가능한 기준) 범위 내이여야 함
  * 영양 강조표시와 영양기능식품, 특정보건용식품, 기능성표시식품(신선식품 제외)의 표시를 하는 경우 등을 제외하고, 합리적인 추정으로 얻어진 수치를 표시하는 것도 가능하며, 이 경우에는 표시된 값이 식품표시기준 별표 제9에 정해진 방법에 의해 얻어진 값과 일치하지 않을 가능성이 있다는 것을 나타낸 표시('추정치' 등)를 해야 하고 표시된 값의 설정 근거 자료를 보관해야함
  * 해당 식품 100g당 해당 영양성분의 양 또는 열량(청량음료수, 기타 일반적으로 음용으로 제공하는 액상 식품의 경우에는 해당 식품 100ml당 해당 영양성분의 양 또는 열량)이 0으로 표시할 수 있는 양을 만족하는 경우에는 0으로도 표시 가능(162쪽의 <표> 참조)

<표> 식품표시기준에서 규정하는 영양성분 및 표시단위

구분	표시 단위	구분	표시 단위	구분	표시 단위
단백질	g	크롬	μg	비타민A	μg
지질	g	셀레늄	μg	비타민B1	mg
포화지방산	g	철	mg	비타민B2	mg
n-3계 지방산	g	구리	mg	비타민B6	mg
n-6계 지방산	g	나트륨	mg (1000mg 이상의 양을 표시하는 경우에는 g을 포함)	비타민B12	μg
콜레스테롤	mg	마그네슘	mg	비타민C	mg
탄수화물	g	망간	mg	비타민D	μg
당질	g	몰리브덴	μg	비타민E	mg
당류(단당류 또는 2당류로 당알코올이 아닌 것에 한함)	g	요오드(아이오딘)	μg	비타민K	μg
식이섬유	g	인	mg	엽산	μg
아연	mg	나이아신	mg	열량	kcal
칼륨	mg	판토텐산	mg	-	
칼슘	mg	비오틴	μg		

110) 일본 식품표시기준
111) 일본 소비자청, '사업자 대상 식품표시법에 근거한 영양성분표시를 위한 가이드라인'

<표> 영양성분 등의 측정 및 산출 방법[112)]

영양성분 및 열량	표시 단위	측정 및 산출 방법
단백질	g	질소정량환산법
지질	g	게르베르법 또는 용매추출-중량 법
포화지방산	g	가스크로마토그래프법
n-3계 지방산	g	가스크로마토그래프법
n-6계 지방산	g	가스크로마토그래프법
콜레스테롤	mg	가스크로마토그래프법
탄수화물	g	해당식품의 질량에서 단백질, 지질, 회분 및 수분의 양을 공제하여 산정 할 것. 이 경우 단백질 및 지질의 양의 경우에는 제1란의 구분에 따라 제3란에 들고 있는 방법으로 측정하고, 회분 및 수분의 양의 경우에는 다음에 들고 있는 구분에 따라 다음에 규정하는 방법으로 측정할 것. 1) 회분 아세트산마그네슘첨가회화법, 직접회화법 또는 황산첨가회화법 2) 수분 칼-피셔법, 건조조제법, 감압가열건조법, 상압가열건조법 또는 플라스틱필름법
당질	g	해당식품의 질량에서 단백질, 지질, 식이섬유, 회분 및 수분의 양을 공제하여 산정할 것. 이 경우 단백질, 지질 및 식이섬유의 양의 경우에는 제1란의 구분에 따라 제3란에 들고 있는 방법으로 측정하고 회분 및 수분의 양의 경우에는 탄수화물 항의 제3항 1) 및 2)에 들고 있는 구분에 따라, 1) 및 2)에서 규정하는 방법으로 측정할 것
당류(단당류 또는 이당류로 당알코올이 아닌 것에 한함)	g	가스크로마토그래프법 또는 고속액체크로마토그래프법
식이섬유	g	프로스키법(プロスキー法) 또는 고속액체크로마토그래프법
아연	mg	원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법
칼륨	mg	원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법
칼슘	mg	과망간산칼륨용량법, 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법
크롬	μg	원자흡광광도법, 유도결합플라즈마발광분석법 또는 유도결합플라즈마질량법
셀레늄	μg	형광광도법, 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마질량법

영양성분 및 열량	표시 단위	측정 및 산출 방법
철	mg	오르토페난트롤린흡광광도법, 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법
구리	mg	원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법
나트륨	mg(1000mg이상의 양을 표시하는 경우에는 g을 포함)	원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법
마그네슘	mg	원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법
망간	mg	원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법
몰리브덴	μg	유도결합플라즈마질량분석법 또는 유도결합플라즈마발광분석법
아이오딘	μg	적정법, 가스크로마토그래프법 또는 유도결합플라즈마질량법
인	mg	바나도몰리브덴산(バナドモリブデン酸)흡광광도법, 몰리브덴블루흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광분석법
나이아신	mg	고속액체크로마토그래프법 또는 미생물학적정량법
판토텐산	mg	미생물학적정량법
비오틴	μg	미생물학적정량법
비타민A	μg	고속액체크로마토그래프법 또는 흡광광도법
비타민B1	mg	고속액체크로마토그래프법 또는 티오크롬법
비타민B2	mg	고속액체크로마토그래프법 또는 루미플라빈법
비타민B6	mg	미생물학적정량법
비타민B12	μg	미생물학적정량법
비타민C	mg	2, 4-디니트로페닐히드라진법, 인도페놀・자일렌법, 고속액체크로마토그래프법 또는 산화환원적정법
비타민D	μg	고속액체크로마토그래프법
비타민E	mg	고속액체크로마토그래프법
비타민K	μg	고속액체크로마토그래프법
엽산	μg	미생물학적정량법
열량	kcal	수정아트워터법(修正アトウォーター法)

112) 일본 식품표시기준 중 별표 제9에서 발췌

3) 영양성분별 세부 표시 방법

○ (**의무 표시 성분**) 열량, 단백질, 지질, 탄수화물, 식염상당량을 순서대로 표시하여야 함

* 나트륨 양은 식염상당량으로 환산하여 기재하는 것이 규정되어 있으나, 신선식품과 나트륨염을 첨가하지 않은 가공식품 및 첨가물에 대해서는 식염상당량에 추가적으로 나트륨의 양을 표시할 수 있음
* 가공식품 및 첨가물에 나트륨염을 첨가한 식품은 용기포장(영양성분표시 테두리 안 이외도 포함)에 나트륨의 양은 표시할 수 없음

○ (**5개 의무성분 외 식품표시기준에서 규정하는 영양성분**) 열량, 단백질, 지질(포화지방산, n-3계 지방산, n-6계 지방산) 콜레스테롤, 탄수화물(당질, 식이섬유), 식염상당량 순으로 표시함(표시서식의 '표시 예②' 참조)

- (지질의 내역성분) 포화지방산, n-3계 지방산 및 n-6계 지방산은 지질의 내역성분인 것을 알 수 있도록 지질 다음 행에 1자 들여쓰기하고 '-'를 붙여서 기재
- (탄수화물의 내역성분) 당질, 식이섬유도 지질의 내역성분과 마찬가지로 탄수화물의 내역성분인 것을 알 수 있도록 기재(내역을 알기 쉬운 표시면 '-'는 생략해도 무방함)
  * 당질 및 식이섬유 중 어느 하나의 양을 표시하려고 하는 경우에는 탄수화물의 내역으로서 당질 및 식이섬유 모두 표시해야 하며, 탄수화물 내역으로서 당류만을 단독 표시하는 것은 가능함

<식품표시기준에서 규정하는 영양성분>

▸열량, 단백질, 지질, 포화지방산, n-3계 지방산, n-6계 지방산

▸콜레스테롤, 탄수화물, 당질, 당류(단당류 또는 이당류로 당알콜이 아닌 것에 한함), 식이섬유

▸미네랄류 : 아연, 칼륨, 칼슘, 크롬, 셀레늄, 철, 구리, 나트륨(식염상당량으로 표시), 마그네슘, 망간, 몰리브덴, 요오드, 인

▸비타민류 : 나이아신, 판토텐산, 비오틴, 비타민A, 비타민B1, 비타민B2, 비타민B6, 비타민B12, 비타민C, 비타민D, 비타민E, 비타민K, 엽산

○ (**나트륨 이외의 식품표시기준에서 규정하는 영양성분**) 나트륨 이외의 미네랄류 및 비타민류의 함유량을 표시하는 경우 식염상당량 다음에 테두리 안에 기재하며, 포함관계에 있는 성분은 내역성분으로서 기재함

○ (**트랜스지방산**) 트랜스지방산 함유량을 표시하는 경우는 식품표시기준에서 정한 의무표시사항에 추가적으로, 포화지방산 및 콜레스테롤의 함유량을 함께 지질의 내역성분으로 테두리 안에 표시하며, 순서는 포화지방산, n-3계 지방산, n-6계 지방산, 트랜스지방산 순임

* 트랜스지방산의 경우 '트랜스지방산의 정보개시에 관한 지침'이 별도로 마련되어 있음

○ (**식품표시기준에서 규정하지 않은 영양성분**)

- 폴리페놀, 카테킨, 베타카로틴, DHA 등 식품표시기준에서 규정하지 않은 영양성분의 함유량을 표시하는 경우에는 과학적 근거를 가지고 사업자 책임으로 임의 표시함
- 표시 시에는 영양성분표시 테두리 밖에 기재하는 등 식품표시기준에서 규정된 영양성분과는 다른 것을 알 수 있도록 표시함

4) 표시 서식

○ (기본 5개 항목만 표시하는 경우) 영양성분표시 시, 반드시 표시해야하는 열량, 단백질, 지질, 탄수화물, 식염상당량은 순서대로 표시하며 표시 예①에 따라서 표시 함

* 표시 예①은 식품표시기준 '별기 양식2'

① **기본 5개 항목만 표시하는 경우**

표시 예①과 같이 영양성분표시를 하는 경우 반드시 표시해야하는 1~5까지의 기본 5개 항목을 이 순번으로 표시하며, 나트륨은 식품상당량으로 환산하여 표시함

※ 가공식품 및 첨가물에서 나트륨염을 첨가하고 있는 식품의 나트륨 양은 표시금지 사항임

[나트륨에서 식염상당량으로의 환산식]

식염상당량(g)=나트륨(mg) × 2.54 ÷ 1000

【표시 예①】

	영양성분표시 식품단위당	
1	열량	○kcal
2	단백질	○g
3	지질	○g
4	탄수화물	○g
5	식염상당량	○g

○ (기본 5개 항목 이외의 성분도 표시하는 경우) 표시 예②와 같이 표시함

* 표시 예②는 식품표시기준 '별기 양식3'

② **기본 5개 항목 이외의 성분도 표시하는 경우**

기본 5개 항목 이외의 성분(식품표시기준에서 규정한 성분)을 표시하는 경우에는 표시 예② 순번으로 표시하며, 미네랄류와 비타민류의 함유량을 표시하는 경우는 식염상당량에 다음에 테두리 내에 기재함

※ 포화지방산 등은 지질 밑에 한 행 아래에 기재하고, 당질 및 식이섬유도 지질과 마찬가지로 탄수화물 내역 성분인 것을 알 수 있도록 기재함

【표시 예②】

	영양성분표시 식품단위당	
1	열량	○kcal
2	단백질	○g
3	지질	○g
	- 포화지방산	○g
	- n-3계지방산	○g
	- n-6계지방산	○g
	콜레스테롤	○mg
4	탄수화물	○g
	- 당질	○g
	- 당류	○g
	- 식이섬유	○g
5	식염상당량	○g
	비타민류, 미네랄류(나트륨을 제외)	○mg, ○㎍

○ (정해진 양식으로 표시가 곤란한 경우) 표시 예①과 ②와 같이 표시하는 것이 곤란한 경우에는 표시 예③과 ④, ⑤와 같이 표시 가능하나, 표시 예①, ②와 같은 수준으로 알기 쉽게 일괄로 표시할 필요가 있음

【표시 예 ③】가로로 나란히 표시하는 경우

영양성분표시(○g당) / 열량○kcal, 단백질○g, 지질○g, 탄수화물○g, 식염상당량○g

【표시 예④】분할한 양식으로 표시하는 경우

영양성분표시(1개(○g)당) ○g					
열량	○kcal	탄수화물	○g	기타 영양성분 (비타민, 미네랄)	mg、㎍
단백질	○g	- 당질	○g		
지질	○g	- 당류	○g		
- 포화지방산○g	○g	- 식이섬유	○g		
콜레스테롤	○mg	식염상당량	○g		

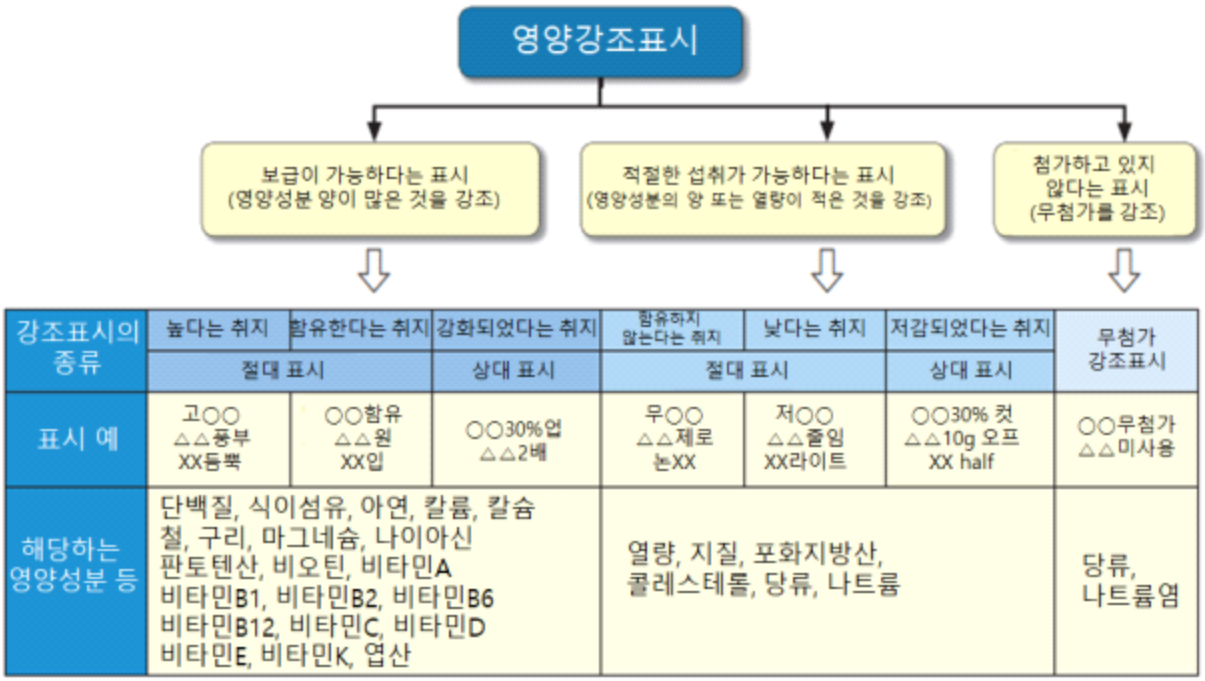
【표시 예⑤】 내역인 영양성분을 포함한 표시를 가로로 나란히 하는 경우

영양성분표시(1개(○g)당) / 열량○kcal, 단백질○g, 지질○g(포화지방산○g), 탄수화물○g(당질○g, 식이섬유○g), 식염상당량○g

5) 영양 강조표시[113][114]

○ **영양 강조표시의 분류**

- 식품표시기준에서는 결핍과 과잉 섭취가 국민 건강 유지 증진에 영향을 주고 있는 영양성분 등에 대해서 보급이 가능하다는 취지와 적절한 섭취가 가능하다는 취지의 표시를 할 때 기준을 정하고 있음(일반용 가공식품 및 일반용 신선식품만 해당)
- 영양 강조표시는 아래 그림과 같이 분류되며, 이러한 표시를 하는 경우에는 정해진 조건을 만족할 필요가 있음



<그림> 영양 강조표시의 분류

○ **높거나 포함한다는 절대 표시**

- **(높다)** '고(高)', '다(多)', '풍부(豊富)', '듬뿍(たっぷり)' 등의 표현은 강조하고 싶은 영양성분의 함유량이 154쪽 '<표> 영양 강조표시 중 높다는 표시의 기준치'의 식품 100g당 또는 100kcal당 중 하나의 기준치 이상이어야 함
- **(함유한다)** '원(源)', '공급(供給)', '함유(含有)', '들어감(入り)', '사용(使用)', '첨가(添加)' 등의 표현은 강조하고 싶은 영양성분의 함유량이 155쪽 '<표> 영양 강조표시 중 함유한다는 표시의 기준치'의 식품 100g당 또는 100kcal당 중 하나의 기준치 이상이어야 함

113) 일본 도쿄도, 영양성분표시 핸드북
114) 영양 강조표시에 대한 기본적인 사항을 서술하였으며, 세부적인 예외사항 등은 강조표시에 따라 추가적인 내용이 있을 수 있음

<표> 영양 강조표시 중 높다는 표시의 기준치[115)]

영양성분	높다는 표시의 기준치	
	식품 100g당(괄호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상 식품 100ml당의 경우)	100kcal당
단백질	16.2g(8.1g)	8.1g
식이섬유	6g(3g)	3g
아연	2.64mg(1.32mg)	0.88mg
칼륨	840mg(420mg)	280mg
칼슘	204mg(102mg)	68mg
철	2.04mg(1.02mg)	0.68mg
구리	0.27mg(0.14mg)	0.09mg
마그네슘	96mg(48mg)	32mg
나이아신	3.9mg(1.95mg)	1.3mg
판토텐산	1.44mg(0.72mg)	0.48mg
비오틴	15μg(7.5μg)	5μg
비타민A	231μg(116μg)	77μg
비타민B1	0.36mg(0.18mg)	0.12mg
비타민B2	0.42mg(0.21mg)	0.14mg
비타민B6	0.39mg(0.20mg)	0.13mg
비타민B12	0.72μg(0.36μg)	0.24μg
비타민C	30mg(15mg)	10mg
비타민D	1.65μg(0.83μg)	0.55μg
비타민E	1.89mg(0.95mg)	0.63mg
비타민K	45μg(22.5μg)	15μg
엽산	72μg(36μg)	24μg

115) 일본 식품표시기준 중 별표 제12에서 발췌

<표> 영양 강조표시 중 함유한다는 표시의 기준치[116]

영양성분	함유한다는 표시의 기준치	
	식품 100g당(괄호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상 식품 100ml당의 경우)	100 kcal당
단백질	8.1g(4.1g)	4.1g
식이섬유	3g(1.5g)	1.5g
아연	1.32mg(0.66mg)	0.44mg
칼륨	420mg(210mg)	140mg
칼슘	102mg(51mg)	34mg
철	1.02mg(0.51mg)	0.34mg
구리	0.14mg(0.07mg)	0.05mg
마그네슘	48mg(24mg)	16mg
나이아신	1.95mg(0.98mg)	0.65mg
판토텐산	0.72mg(0.36mg)	0.24mg
비오틴	7.5μg(3.8μg)	2.5μg
비타민A	116μg(58μg)	39μg
비타민B1	0.18mg(0.09mg)	0.06mg
비타민B2	0.21mg(0.11mg)	0.07mg
비타민B6	0.20mg(0.10mg)	0.07mg
비타민B12	0.36μg(0.18μg)	0.12μg
비타민C	15mg(7.5mg)	5mg
비타민D	0.83μg(0.41μg)	0.28μg
비타민E	0.95mg(0.47mg)	0.32mg
비타민K	22.5μg(11.3μg)	7.5μg
엽산	36μg(18μg)	12μg

116) 일본 식품표시기준 중 별표 제12에서 발췌

○ 함유하지 않거나 낮다는 절대 표시

- (**함유하지 않는다**) '무(無)', '제로(zero)', '논(non)' 등과 같은 표현은 강조하고 싶은 영양성분 및 열량의 함유량이 다음 표에서 제시하는 기준치 미만일 것

<표> 영양 강조표시 중 함유하지 않는다는 표시의 기준치[117]

영양성분 및 열량	함유하지 않는다는 표시의 기준치
	식품 100g당(괄호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상식품 100ml당의 경우)
열량	5kcal(5kcal)
지질	0.5g(0.5g)*
포화지방산	0.1g(0.1g)
콜레스테롤	5mg(5mg) 단, 포화지방산의 양이 1.5g(0.75g) 미만으로 해당 식품의 열량 중 포화지방산에서 유래하는 것이 해당 식품 열량의 10% 미만인 것에 한함**
당류	0.5g(0.5g)
나트륨	5mg(5mg)

* 드레싱 타입 조미료(이른바 논오일드레싱)의 경우 '포함하지 않는다의 표시'에 대해서는 지질기준치(0.5g)를 '3g'으로 함(논오일드레싱 중 식품 100g당 지질의 양이 0.5g 이상 3g 미만인 것에 대해서는 원재료로 식용유지를 사용하지 않았다는 것 및 해당 식품의 지질양의 유래를 밝히는 표시를 하도록 노력해야함)

** 1식분의 양을 15g 이하라는 것을 표시하고 해당 식품에 함유된 지방산의 양 중 포화지방산이 차지하는 비율이 15% 이하인 경우, 콜레스테롤에 관계된 포함하지 않는다는 것의 표시 및 낮다는 것의 표시의 단서조항 규정은 적용하지 않음

117) 일본 식품표시기준 중 별표 제13에서 발췌

- (**낮다**) '저(低)', '덜(ひかえめ)', '적게(少)', '라이트(ライト)' 등과 같은 표현은 강조하고 싶은 영양성분 및 열량의 함유량이 다음 표에서 제시하는 기준치 미만일 것

<표> 영양 강조표시 중 낮다는 표시의 기준치[118]

영양성분 및 열량	낮다는 표시의 기준치
	식품 100g당(괄호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상식품 100ml당의 경우)
열량	40kcal(20kcal)
지질	3g(1.5g)
포화지방산	1.5g(0.75g) 단, 해당 식품의 열량 중 포화지방산에서 유래하는 것이 해당 식품 열량의 10% 이하인 것에 한함
콜레스테롤	20mg(10mg) 단, 포화지방산의 양이 1.5g(0.75g) 이하로 해당 식품의 열량 중 포화지방산에서 유래하는 것이 해당 식품 열량의 10% 이하인 것에 한함*
당류	5g(2.5g)
나트륨	120mg(120mg)

* 1식분의 양을 15g 이하라는 것을 표시하고 해당 식품에 함유된 지방산의 양 중 포화지방산이 차지하는 비율이 15% 이하인 경우, 콜레스테롤에 관계된 포함하지 않는다는 것의 표시 및 낮다는 것의 표시의 단서조항 규정은 적용하지 않음

<'함유하지 않는다', '낮다' 표시의 주의 사항>

▸'함유하지 않는다'는 표시에는 '미사용', '무첨가'는 해당하지 않음
(다만 당류 및 나트륨염에 대해서 '미사용', '무첨가' 등이라고 표시하는 경우에는 '무첨가 강조표시'의 기준이 적용)

▸'논슈거', '슈거리스'와 같은 표시는 당류 관련 함유하지 않는다는 표시 기준이 적용됨

▸열량 등이 낮다는 기준을 만족하지 않는 경우, 단순히 '라이트' 등이라고 표시하는 것은 소비자에게 오인될 가능성이 있는 점에서 바람직하지 않음

▸원재료에 대해서 영양 강조표시를 하는 경우, 최종제품에 대해서도 영양 강조표시 기준을 만족하는 것이 바람직함

118) 일본 식품표시기준 중 별표 제13에서 발췌

○ 강화되었다거나 저감되었다는 상대 표시

- **(강화)** '◇◇g(%) 강화', '증(增)', '업(up)', '○○% 플러스', '2배' 등과 같은 표현은 강조하고 싶은 영양성분의 증가량이 다음 표에서 제시하는 기준치 이상일 것

  * 해당 영양성분의 양에 대해서 다른 동종의 식품과 비교해서 강화된 영양성분의 양이 각각 다음 표의 기준치 이상이며, 단백질과 식이섬유에 대해서는 비교대상식품과 비교해 강화된 비율(상대차)이 25% 이상일 것

  * 다른 동종 식품을 특정하기 위해 필요한 사항으로 '자사 종전 제품 ○○○', '일본식품표준성분표 ○○○년판', '커피음료표준품' 등 해당 식품을 특정하기 위해 필요한 사항을 표시하며, 비교대상식품의 유통이 꽤 오래전에 종료되었다거나 사실상 비교가 불가능하다거나 등의 경우에는 비교대상식품으로 부적당함[119]

  * 비교대상식품명 및 증가량 또는 비율을 상대 표시와 근접한 부분에 기재하며, 비교대상식품이 완전히 동종식품인 경우 비교대상식품명의 표시는 근접한 부분이 아니어도 상관없음[120]

<표> 영양 강조표시 중 강화되었다 표시의 기준치[121]

영양성분	강화되었다는 표시의 기준치 「30%업, 2배」 등 열량성분 양의 비교대상품과의 절대차(증가량)이 다음의 기준치 이상으로 *표시 성분에 대해서는 비교대상품과의 상대차(증가비율)이 25%이상 일 것 식품 100g당(괄호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상 식품 100ml당의 경우)
단백질	8.1g(4.1g) * 25%이상의 상대차가 필요
식이섬유	3g(1.5g) * 25%이상의 상대차가 필요
아연	0.88mg(0.88mg)
칼륨	280mg(280mg)
칼슘	68mg(68mg)
철	0.68mg(0.68mg)
구리	0.09mg(0.09mg)
마그네슘	32mg(32mg)
나이아신	1.3mg(1.3mg)
판토텐산	0.48mg(0.48mg)
비오틴	5μg(5μg)
비타민A	77μg(77μg)
비타민B1	0.12mg(0.12mg)
비타민B2	0.14mg(0.14mg)
비타민B6	0.13mg(0.13mg)
비타민B12	0.24μg(0.24μg)
비타민C	10mg(10mg)
비타민D	0.55μg(0.55μg)
비타민E	0.63mg(0.63mg)
비타민K	15μg(15μg)
엽산	24μg(24μg)

119) 일본 소비자청, '사업자 대상 식품표시법에 근거한 영양성분표시를 위한 가이드라인'
120) 일본 소비자청, '사업자 대상 식품표시법에 근거한 영양성분표시를 위한 가이드라인'
121) 일본 식품표시기준 중 별표 제12 및 일본 도쿄도, 영양성분표시 핸드북에서 발췌

- **(저감)** '◇◇g(%) 감소(減)', '오프', '컷', '1/4' 등의 표현은 강조하고 싶은 영양성분 또는 열량의 저감량이 다음 표에서 제시하는 기준치 이상일 것

* 해당 영양성분의 양에 대해서 다른 동종의 식품과 비교해서 강화된 영양성분의 양이 각각 아래 표의 기준치 이상일 것

* 다른 동종 식품을 특정하기 위해 필요한 사항으로 '자사 종전 제품 ○○○', '일본식품표준성분표 ○○○년판', '커피음료표준품' 등 해당 식품을 특정하기 위해 필요한 사항을 표시하며, ▲비교대상식품의 해당 영양성분이 일반 유통품과 비교해 높아 '저감됨' 표시를 하는 식품의 해당 영양성분이 일반 유통품과 비교해서 큰 차가 없는 경우, ▲비교대상식품의 유통이 꽤 오래 전에 종료 등 사실상 비교가 불가능한 경우에는 비교대상식품으로 부적당함[122]

* 비교대상식품명 및 저감량 또는 비율을 상대 표시와 근접한 부분에 기재하며, 비교대상식품이 완전히 동종식품인 경우 비교대상식품명의 표시는 근접한 부분이 아니어도 상관없음[123]

<표> 영양 강조표시 중 저감되었다는 표시의 기준치[124]

영양성분 및 열량	저감되었다는 표시의 기준치 「30%컷, 10g오프, 하프」 등 영양성분 양 및 열량의 비교대상과의 절대차(저감량)가 다음의 기준치 이상으로 비교대상품과의 상대차(저감비율)이 25% 이상일 것 식품 100g당(괄호 안은 일반적으로 음용으로 제공하는 액상식품 100ml당의 경우)
열량	40kcal(20kcal) * 25%이상의 상대차가 필요
지질	3g(1.5g) * 25%이상의 상대차가 필요
포화지방산	1.5g(0.75g) * 25%이상의 상대차가 필요
콜레스테롤	20mg(10mg) * 25%이상의 상대차가 필요 단, 포화지방산의 양이 해당 다른 식품에 비해 저감된 양이 1.5g(0.75g) 이상인 것에 한함
당류	5g(2.5g) * 25%이상의 상대차가 필요
나트륨	120mg(120mg) * 25%이상의 상대차가 필요 ※ 특례 있음

※ 나트륨이 저감되었다는 표시를 할 경우 상대차 특례: '나트륨 함유량을 25%이상 저감하는 것으로 해당 식품의 보존성 및 품질을 유지하는 것이 현저히 곤란한 식품'에는 '미소된장'과 '간장'이 해당되며 이러한 식품에 대해서는 저감된 나트륨의 함유량 비율(상대차)가 미소된장 15%, 간장 20% 비율 이상인 경우에 나트륨의 저감되었다는 표시 가능

122) 일본 소비자청, '사업자 대상 식품표시법에 근거한 영양성분표시를 위한 가이드라인'
123) 일본 소비자청, '사업자 대상 식품표시법에 근거한 영양성분표시를 위한 가이드라인'
124) 일본 식품표시기준 중 별표 제13 및 일본 도쿄도, 영양성분표시 핸드북에서 발췌

<u><‘강화’, ‘저감’ 표시의 주의 사항></u>

▶ 강화(저감)되었다는 표시는 다른 식품과 비교해서 영양성분의 양이 강화(저감)되었다는 표시를 하는 경우에 적용됨. 그렇기 때문에 비교대상식품명 및 증가(저감)량을 기재하지 않고 단순히 ‘높다(낮다)’ 등의 표시가 된 경우는 강화(저감) 표시가 아니고, 높다는(낮다는) 표시 기준이 적용됨

▶ 비교대상식품은 완전히 동종 식품이 아니더라도 예를 들면 버터와 마가린을 비교하는 등도 가능하나, 다음의 a와 b의 경우는 적당하지 않음

a. 비교대상식품의 해당 영양성분이 일반 유통품과 비교해서 높아, 저감되었다는 표시를 한 식품의 해당 영양성분이일반유통품과 비교해서 큰 차이가 없는 경우

b. 비교대상식품의 유통이 꽤 이전에 종료되는 등 사실 상 비교가 불가능한 경우

▶ 열량과 영양성분치의 ‘하프’, ‘2배’, ‘1/4’ 등의 표시는 상대표시에 해당함.

▶ 식품 단위당 사용량이 다른 식품을 비교대상식품으로 한 경우라도 강화(저감)된 양 및 비율은 100g(일반적으로 음용으로 제공하는 액상 식품인 경우에는 100ml)당으로 기준을 만족하여 표시할 필요가 있음. 그 기준을 만족한 뒤, 용기포장에 강화(저감)된 양 또는 비율을 식품단위당 비교해서 표시하는 경우 소비자에게로의 적절한 정보제공 관점에서 식품단위 당 비교라는 것을 표시하도록 함

▶ 적절한 섭취가 가능하다는 표시 기준이 적용되는 영양성분 및 열량은 어디까지나 ‘국민의 영양섭취상황으로 보아 그 과잉 섭취가 국민 건강 유지 증진에 지장을 주고 있다(건강증진법 제16조의 2 제2항 제2호)’는 것에 있어서 원래 영양성분과 열량인 이상 에너지를 공급하거나 생명의 유지·성장에 필수 불가결한 것으로 본래 유해한 성분이 아님.

○ 무첨가 강조표시(당류, 나트륨염)

- **(당류를 첨가하지 않음)** '당류 무첨가', '설탕 미사용' 등의 표현은 아래의 4가지 요건을 모두 만족하고 있어야 함

* 당류는 단당류 또는 이당류로 당알콜이 아닌 것을 의미하며, '논슈가', '슈가리스'와 같은 표시는 무첨가 강조표시가 아니라, 당류를 포함하지 않는다는 표시 기준이 적용됨

- 어떠한 당류도 첨가하지 않을 것(자당, 포도당, 벌꿀, 콘시럽 등)
- 당류(첨가된 것에 한함)를 대신하는 원재료(복합 원재료 포함) 또는 첨가물을 사용하지 않을 것(첨가당류를 대신하는 원재료의 예: 잼, 젤리, 단맛 있는 초콜릿, 단맛 있는 과실 조각, 비환원농축과즙, 건조 과실페이스트 등)
- 효소분해 기타 어떠한 방법으로 해당 식품의 당류 함유량이 원재료 및 첨가물에 포함되어 있던 양을 초과하지 않을 것(전분을 가수분해해서 당류를 생산시킨 효소의 사용 등)
- 해당 식품의 100g 혹은 100ml 또는 한 끼분, 1포장, 기타 1단위당의 당류 함유량을 표시하고 있을 것

- **(나트륨을 첨가하지 않음)** '식염 무첨가' 등의 표현은 아래의 2개 요건을 모두 만족하여야 함

* 나트륨염에는 식염(염화나트륨) 외 '글루타민산나트륨'과 '구아닐산나트륨', '제삼인산나트륨' 등이 있으며, 이것에 한정되는 것은 아님

- 어떠한 나트륨염도 첨가되지 않을 것(염화나트륨, 제3인산나트륨 등). 단, 식염 이외의 나트륨염을 기술적 목적으로 첨가하는 경우(중조, 정미성분이 아닌 것에 나트륨염이 포함되어 있는 경우)로 해당식품에 포함되는 나트륨의 양이 '낮다는 표시 기준치' 이하일 때는 예외)
- 나트륨염(첨가된 것에 한함)을 대신한 원재료(복합원재료를 포함) 또는 첨가물을 사용하지 않을 것(첨가 나트륨염을 대신한 원재료의 예: 우스터소스, 피클, 페퍼로니, 간장, 염장어, 피쉬소스 등)

○ 영양 강조표시 기준이 없는 경우

- (강조표시 기준이 정해져 있지 않은 영양성분) 과학적 근거에 근거해 판매자 책임으로 강조표시를 하며, ① 식품표시기준에서 정해진 영양성분으로 영양 강조표시 기준이 없는 영양성분의 경우 영양성분표시의 테두리 안에 해당 영양성분을 표시*해야 하고, ② 식품표시기준에서 정해져 있지 않은 성분을 강조하는 경우, 영양성분표시와 구별해 영양성분표시에 근접한 곳에 기재**하는 것이 바람직함

* 예: 당질 저감의 경우 탄수화물의 내역으로 당질 및 식이섬유 표시가 필요

** 영양성분표시의 테두리 안에 식품표시기준에서 정하고 있지 않은 성분을 표시해서는 안 됨

6) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

○ 식품표시기준 제3조 등에 근거하여 영양성분별로 별표 제9(149쪽 <표> 영양성분 등의 측정 및 산출 방법)에 명시된 분석법에 따라 표시할 때 인정되는 허용오차 범위는 다음과 같음

* 합리적인 추정으로 얻어진 일정치를 표시한 경우에는 '허용차의 범위'는 적용되지 않으며, 함유량 표시는 반드시 분석을 해야 하는 것은 아니며, 결과로서 표시된 함유량이 허용차의 범위 내라면 표시기준 위반이 아님

<표> 영양성분 등 허용차의 범위 및 0(zero)이라고 표시 가능한 기준

영양성분 및 열량	표시 단위	허용차 범위	'0' 표시가능 기준
단백질	g	±20%(단, 해당식품 100g 당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당)단백질의 양이 2.5g 미만의 경우에는 ±0.5g)	0.5g
지질	g	±20%(단, 해당식품 100g당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당)지질의 양이 2.5g 미만의 경우에는 ±0.5g)	0.5g
포화지방산	g	±20%(단, 해당식품 100g 당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 포화지방산의 양이 0.5g 미만의 경우에는 ±0.1g)	0.1g
n-3계 지방산	g	±20%	
n-6계 지방산	g	±20%	
콜레스테롤	mg	±20%(단, 해당식품 100g 당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 콜레스테롤의 양이 25mg 미만의 경우에는 ±5mg)	5mg
탄수화물	g	±20%(단, 해당식품 100g 당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 탄수화물의 양이 2.5g 미만의 경우에는 ±0.5g)	0.5g
당질	g	±20%(단, 해당식품 100g 당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당)당질의 양이 2.5g 미만의 경우에는 ±0.5g)	0.5g
당류(단당류 또는 2당류로 당알코올이 아닌 것에 한함)	g	±20%(단, 해당식품 100g 당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당)당류의 양이 2.5g 미만의 경우에는 ±0.5g)	0.5g
식이섬유	g	±20%	
아연	mg	-20% ~ +50%	
칼륨	mg	-20% ~ +50%	
칼슘	mg	-20% ~ +50%	

영양성분 및 열량	표시 단위	허용차 범위	'0' 표시가능 기준
크롬	µg	-20% ~ +50%	
셀레늄	µg	-20% ~ +50%	
철	mg	-20% ~ +50%	
구리	mg	-20% ~ +50%	
나트륨	mg(1000mg 이상의 양을 표시하는 경우에는 g을 포함)	±20%(단, 해당식품100g 당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 나트륨의 양이 25mg 미만의 경우에는 ±5mg)	5mg
마그네슘	mg	-20% ~ +50%	
망간	mg	-20% ~ +50%	
몰리브덴	µg	-20% ~ +50%	
아이오딘 (요오드)	µg	-20% ~ +50%	
인	mg	-20% ~ +50%	
나이아신	mg	-20% ~ +80%	
판토텐산	mg	-20% ~ +80%	
비오틴	µg	-20% ~ +80%	
비타민A	µg	-20% ~ +50%	
비타민B1	mg	-20% ~ +80%	
비타민B2	mg	-20% ~ +80%	
비타민B6	mg	-20% ~ +80%	
비타민B12	µg	-20% ~ +80%	
비타민C	mg	-20% ~ +80%	
비타민D	µg	-20% ~ +50%	
비타민E	mg	-20% ~ +50%	
비타민K	µg	-20% ~ +50%	
엽산	µg	-20% ~ +80%	
열량	kcal	±20%(단, 해당식품100g 당(청량음료수 등의 경우에는 100ml당) 열량이 25kcal 미만의 경우에는 ±5kcal)	5kcal

3. 최근 동향

○ 2020년부터 2023년 9월까지 식품표시기준은 총 5회 개정되었으며, 영양성분과 관련된 주요 개정은 2022년 3월 30일에 '일본식품준성분표 2020년판(8정)'이 개정되어 새로운 분석 방법이 채택되는 등의 사유로 영양성분표시 등에 관련된 분석방법을 새롭게 정리함[125)]

○ 식품표시기준의 개정 중 이외, 영양성분표시 관련 특이할만한 새로운 개정사항은 없었음

○ 다만, 소비자청에서는 2023년 11월 2일에 '제1회 알기 쉬운 영양성분표시 대응에 관한 검토회*'를 개최하고 포장 전면 영양성분 표시 제도 도입에 대한 검토를 진행하고 있음[126)]

* 학자, 소비자단체, 업계단체 등 관계자 8명으로 구성

- 2023년도 안에 제도 도입과 관련된 방향성을 정리할 계획으로 추진 중임
- 후생노동성이 추진하고 있는 건강영양정책*을 바탕으로 하여 표시 대상 항목과 방법 등에 대해서 논의할 예정이며, 임의·의무 표시 여부도 함께 논의 예정임

* 염분의 지나친 섭취와 젊은 여성의 다이어트를 문제시하고 있음

125) 일본 소비자청, '이제까지의 식품표시기준의 개정 개요에 대해서' (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230313_01.pdf)

126) 일본 소비자청, '제1회 알기 쉬운 영양성분표시 대응에 관한 검토회(2023년 11월 2일)' (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_008/035030.html)

Ⅶ 호주 · 뉴질랜드

1. 개요

1) 법적 근거 등

○ 호주뉴질랜드 식품기준코드(Australia New Zealand Food Standards Code)

- 기준 1.2.8 – 영양 정보 요건[127)]
- 기준 1.2.7 – 영양, 건강 및 기타 강조표시[128)]

○ 의무화 시기

- 호주뉴질랜드 식품기준코드 제정에 따라 2002년 12월 20일 영양표시가 의무화됨

2) 주관 기관

○ 호주뉴질랜드 식품기준청(Food Standards Australia New Zealand, FSANZ)

- 호주뉴질랜드 식품기준코드 제·개정

○ 호주 주·준주 정부

- 식품기준코드 집행 및 준수 여부 감독

127) 호주뉴질랜드 식품기준청, 기준1.2.8-영양 정보 요건 (https://www.legislation.gov.au/Details/F2021C00668)
128) 호주뉴질랜드 식품기준청, 기준1.2.7-영양, 건강 및 기타 강조표시 (https://www.legislation.gov.au/Details/F2018C00942)

2. 표시 방법

1) 표시 대상

○ 모든 판매용 포장 식품은 영양성분표를 표시하여야 함

○ 표시 대상에서 면제되는 대상은 다음과 같으며 단, 면제 대상이라 하더라도 영양강조 표시를 하는 경우 영양성분표를 표시하여야 함

<표> 면제 대상 식품

- 표준화된 알코올 음료(alcoholic beverage) · 맥주, 브랜디, 사과주(cider), 과실주, 과실주 제품, 리큐어, 벌꿀 술(mead), 페리(perry), 스피릿(spirit), 채소주(vegetable wine), 채소주 제품, 와인 또는 와인 제품을 의미함
- 허브, 향신료 또는 허브를 우려낸 차(herbal infusion)
- 식초 또는 모조 식초(imitation vinegar)
- 요오드염(iodised salt), 저염류 혼합물(reduced sodium salt mixture), 염류 또는 염류 대체품
- 차, 커피, 인스턴트 차 또는 인스턴트 커피
- 식품첨가물로 사용이 승인된 물질
- 가공 보조제로 사용이 승인된 물질
- 가공 보조제로 사용되도록 판매되는 식품
- 단일 원료 또는 단일 유형의 원료로 구성된 과일, 채소, 육류, 가금류 및 생선
- 젤라틴
- 물(광천수 또는 샘물 포함) 또는 얼음
- 조제된 롤빵 샌드위치(filled rolls), 샌드위치, 베이글 및 유사 제품
- 잼 응고 화합물(jam setting compound)
- 표준화된 알코올 음료 제조용 키트(kit)
- 표준화된 알코올 음료가 아니며 부피 기준으로 알코올 함량이 0.5% 이하인 음료
- 카바(kava)
- 소포장 식품(영아식 제외) · 표시면이 100cm^2 미만인 식품을 의미함

2) 표시방법

○ 표시 언어 등[129)]

- (표시 언어) 또렷하게 읽을 수 있는 영어로 표시하여야 함
  - · 영어 외에 다른 언어를 추가 작성하는 경우, 해당 정보는 기존에 작성된 영어 정보를 부정하거나 그 내용과 모순되어서는 안 됨
- (가독성) 또렷하게 읽을 수 있어야 하며, 눈에 띄도록 라벨이 바탕과 확연히 대조되어야 함

○ 표시단위 기준

- 영양성분 함량은 '1회 제공량 당 함량(Quantity per serving)' 및 '100g(100ml) 당 함량(Quantity per 100g(100mL))'으로 표시하여야 함
  - · 1회 제공량(Serving Size): 고체 또는 반고체 식품은 g을, 음료 또는 그 외 액체 식품은 ml을 사용함
  - · '제공량(Serving)': '슬라이스(slice)', '묶음(pack)', '포장(package)' 또는 '미터단위 컵(metric cup)', '미터단위 테이블 스푼(metric tablespoon)' 등 적절한 단위나 척도로 변경 가능함

○ 표시성분 및 함량 표시 단위

- (의무 표시대상 성분) 열량, 단백질, 총지방, 포화지방산, 탄수화물, 당류, 나트륨

<표> 의무 표시 영양성분별 표시 단위

영양성분	단 위
열량	킬로줄(kJ) 표시 또는 킬로줄과 킬로칼로리(kcal) 함께 표시
단백질	g
총지방	g
－포화지방산	g
탄수화물	g
－당류	g
나트륨	밀리그램(mg) 표시 또는 밀리그램과 밀리몰(mmol) 함께 표시

129) 호주뉴질랜드 식품기준청, 기준1.2.1- 라벨 부착 및 기타 정보 제공 요건 (https://www.legislation.gov.au/Details/F2022C00936)

- (자율 표시대상 성분) 기타 영양성분 또는 생물학적 활성 성분
  - (기타 영양성분) 비타민, 무기질
  - (생물학적 활성 성분(biologically active substance)) 영양성분 이외의 건강 영향과 관련된 성분

<표> 자율 표시 영양성분별 표시 단위

영양성분	단 위
기타 영양성분 또는 생물학적 활성 성분	g, mg, µg 또는 그 외 적절한 단위

○ **영양성분 함량 산출 방법**[130)]

- ▲영양성분표 계산기(NPC) 활용, ▲식품 분석 또는 ▲일반적으로 인정되는 데이터에 따른 계산 등을 통해 영양성분 함량을 산출할 수 있음[131)]

구분	내용
FSANZ 영양성분표 계산기(Nutrition Panel Calculator (NPC))	· 식품 제조업체가 원재료, 해당 원재료의 함량 등을 입력하면 자동으로 영양성분표가 생성되도록 FSANZ가 개발한 무료 프로그램임 · NPC 데이터베이스에는 호주 식품 구성 데이터가 포함되어 있음 · 2020년 9월, 간단한 3단계(①원료 및 양 추가로 식품 만들기, ②식품 무게 입력, ③7가지 의무 표시 영양성분을 포함하는 영양성분표 생성)를 통해 영양성분표를 만들 수 있도록 애플리케이션과 웹 페이지를 업데이트함
실험실 분석	· FSANZ는 가능한 실험실 분석을 통해 영양성분 함량을 산출할 것을 권장함
△원료 공급업체에서 제공한 영양성분 데이터 또는 △기타 식품 구성 데이터 자료(연구 논문, 국제 데이터베이스 등)	· 원료 공급업체나 연구 논문, 국제 데이터베이스 등 식품 구성 데이터 자료로부터 영양 데이터를 얻을 수 있음 · 얻은 성분 데이터를 NPC에 맞춤형 원료로 추가하고 계산에 사용할 수 있음

130) 호주뉴질랜드 식품기준청, 자주 문의하는 질문 (https://foodstandards.gov.au/business/labelling/nutrition-panel-calculator/frequently-asked-questions)
131) 호주뉴질랜드 식품기준청, NPC에 대하여 (https://foodstandards.gov.au/business/labelling/nutrition-panel-calculator/about-NPC)

3) 영양성분별 세부 표시 방법

○ 영양성분표에 명확한 ▲평균 함량과 ▲최대 또는 최소 함량을 나타내야 함

○ 유효숫자 3개 이내로 ▲평균 열량 함량과 ▲영양성분 및 생물학적 활성 물질의 평균, 최소 또는 최대 함량을 표시해야 함

○ 1일 섭취량에 대한 백분율(%DI, Percentage daily intake) 표시 방법

- 1일 섭취량에 대한 백분율의 영양성분별 기준값과 계산식을 사용하여 산출한 %DI는 자율 표시임

* 섭취량에 대한 백분율의 영양성분별 기준값 및 계산식은 **[붙임 2]** 참조

- %DI를 표시하는 경우, ▲제품의 제공량 당 일일섭취량 백분율과 ▲문구 '성인 평균 섭취량 8,700kJ 기준' 또는 '1일 섭취량에 대한 백분율은 성인 평균 섭취량인 8,700kJ을 기준으로 함'이라는 문구를 표시해야 함

○ 성분별 표시 방법

영양성분	표시 방법
열량(Energy)	- 1회 제공량 당 또는 단위 함량 당 평균 열량 함량이 40kJ 미만인 식품은 '40kJ 미만(LESS THAN 40kJ)'으로 표시 가능
단백질(Protein)	- 1회 제공량 당 또는 단위 함량 당 평균 단백질 함량이 1g 미만인 식품은 '1g 미만(LESS THAN 1g)'으로 표시 가능
총지방(Fat, total)	- 1회 제공량 당 또는 단위 함량 당 평균 지방 함량이 1g 미만인 식품은 '1g 미만(LESS THAN 1g)'으로 표시 가능
－포화지방산(saturated)	- 1회 제공량 당 또는 단위 함량 당 평균 해당 지방산 유형의 함량이 1g 미만인 식품은 '1g 미만(LESS THAN 1g)'으로 표시 가능
탄수화물 또는 총 탄수화물(Carbohydrate 또는 Carbohydrate, total)	- 1회 제공량 당 또는 단위 함량 당 평균 탄수화물 함량이 1g 미만인 식품은 '1g 미만(LESS THAN 1g)'으로 표시 가능
－당류(sugars)*	- 1회 제공량 당 또는 단위 함량 당 평균 당류 함량이 1g 미만인 식품은 '1g 미만(LESS THAN 1g)'으로 표시 가능
나트륨(Sodium)	- 1회 제공량 당 또는 단위 함량 당 평균 나트륨 함량이 5mg 이하인 식품은 '5mg 미만(LESS THAN 5mg)'으로 표시 가능

* 기준 1.2.7, 기준 1.2.8 및 스케줄 4에서 당류(sugars)는 단당류와 이당류를 의미함

○ 호주 식품안전 관련 기관은 첨가당 정보 제공을 위하여 현재 첨가당의 정의 등에 대해 검토하고 있으며('4. 최근 동향' 참고), 당알코올에 대한 별도의 표시 규정은 확인되지 않음

○ 영양 정보가 필요한 강조표시 관련 영양성분 표시 방법

- 판매용 포장 식품

강조표시 대상	표시해야 하는 영양성분 및 표시 방법
포화지방산	▲트랜스지방산, ▲다가- 및 단일불포화지방산의 함량 표시
트랜스지방산	▲트랜스지방산, ▲다가- 및 단일불포화지방산의 함량 표시
다가불포화지방산 단일불포화지방산	▲트랜스지방산, ▲다가- 및 단일불포화지방산의 함량 표시 * 식용유 및 식용유 스프레드 제품의 경우, 1회 제공량 당 및 단위 함량 당 포화지방산, 다가불포화지방산, 단일불포화지방산, 트랜스지방산의 최소 또는 최대 함량 병기 가능
- 오메가 지방산	▲트랜스지방산, ▲다가- 및 단일불포화지방산의 함량 표시 * 오메가-3 지방산에 관한 강조표시를 하는 경우, 오메가-3 지방산 종류(ALA, EPA, DHA)별 평균 함량과 총 오메가-3 지방산의 평균 함량을 표시
콜레스테롤	트랜스지방산, 다가불포화지방산, 단일불포화지방산
탄수화물	불용성 탄수화물이 차감 유효 탄수화물(available carbohydrate by difference) 계산에서 차감된 경우, 불용성 탄수화물을 표시
- 당류 및 기타 탄수화물	식이섬유의 함유 유무를 표시하되, 무함유인 경우 '0' 표시
- 유당(Lactose)	갈락토스 평균 함량 표시
식이섬유	식이섬유의 함유 유무를 표시하되, 무함유인 경우 '0' 표시
염 및 나트륨 (salt or sodium)	칼륨(potassium)의 평균 함량 표시
비타민 및 무기질	▲비타민 또는 무기질에 대해 영양 정보가 필수인 강조 표시가 사용되었으며 ▲관련 비타민 또는 무기질의 하루권장섭취량(recommended dietary intake; RDI)이 정해져 있고 ▲영아식이 아닌 경우, %RDI를 표시 $\%RDI = \frac{1\text{회 제공량 당 비타민 또는 무기질 함량}}{RDI} \times 100$
피토스테롤, 페토스타놀 및 관련 에스테르	식물성스테롤의 총 당량(total plant sterol equivalents content)으로 계산된 해당 물질의 양 표시
식품기준코드 스케줄11－2(3)의 영양성분(유기산 제외)	식품기준코드 기준1.2.8－6(9)를 충족하는 경우 개별 표시

* 호주 비타민 및 무기질 RDI 기준표는 '스케줄1-RDIs 및 ESADDIs[132)]' 참조

132) 호주뉴질랜드 식품기준청, 스케줄1 RDIs 및 ESADDIs (https://www.legislation.gov.au/Details/F2018C00960)

- 소포장 식품[133)]

강조표시 대상	표시해야 하는 영양성분 및 표시 방법
기타 영양성분 및 생물학적 활성물질 (RDI가 있는 비타민 및 무기질 제외)	1회 제공량 당 기타 영양성분 또는 생물학적 활성 물질의 평균 함량 표시
RDI가 있는 비타민 및 무기질	- 1회 제공량 당 비타민 또는 무기질의 평균 함량과 - 식품기준코드 기준 1.2.8－9에 따라 계산된 1회 제공량 내 비타민 또는 무기질의 RDI%
다가불포화지방산, 단일불포화지방산 (단, 식용유지 및 식용유지 스프레드인 경우)	1회 제공량 당 포화지방산, 트랜스지방산, 다가불포화지방산, 단일불포화지방산 함량 표시
다가불포화지방산, 단일불포화지방산 (단, 식용유지 및 식용유지 스프레드 제외)	1회 제공량 당 포화지방산, 트랜스지방산, 다가불포화지방산, 단일불포화지방산의 평균 함량 표시
콜레스테롤, 포화지방산, 트랜스지방산 오메가6지방산, 오메가9지방산	1회 제공량 당 포화지방산, 트랜스지방산, 다가불포화지방산, 단일불포화지방산의 평균 함량 표시
식이섬유 당류 기타 탄수화물	1회 제공량 당 평균 열량, 탄수화물, 당류, 식이섬유의 함량(식품기준코드 스케쥴 11－4에 따라 계산) (단, 불용성 탄수화물이 차감 유효 탄수화물(available carbohydrate by difference) 계산에서 차감된 경우, 1회 제공량 당 불용성 탄수화물(식이섬유 제외) 평균 함량 표시)[134)] (단, 서브섹션 S11－2(3)의 유기산을 제외한 영양성분이 단독 또는 혼합되어 100g 당 5g 이상 존재하는 경우, 1회 제공량 당 해당 영양성분의 평균 함량 표시)[135)]
열량	1회 제공량 당 평균 열량 함량 표시
무지방(Fat-free)	1회 제공량 당 평균 열량 함량 표시
오메가3지방산	- 1회 제공량 당 포화지방산, 트랜스지방산, 다가불포화지방산, 단일불포화지방산의 평균 함량과 - ALA, EPA, DHA 또는 이들 조합의 평균 함량과 - 1회 제공량 당 오메가3지방산 평균 함량
유당(Lactose)	1회 제공량 당 갈락토오스 평균 함량 표시
칼륨(Potassium)	1회 제공량 당 나트륨 평균 함량 표시
나트륨 및 염	1회 제공량 당 나트륨 및 칼륨 평균 함량 표시

* 최소(minimum), 최대(maximum) 또는 평균 함량(average quantities)이며, 이 중 무엇인지 명확히 표시
* 영양성분표의 형태로 표시할 필요 없음

133) 호주뉴질랜드 식품기준청, 스케줄13 소포장 식품의 영양 정보 요건 (https://www.legislation.gov.au/Details/F2021C00621)
134) 호주뉴질랜드 식품기준청, 기준1.2.8-영양 정보 요건 (https://www.legislation.gov.au/Details/F2021C00668)
135) 호주뉴질랜드 식품기준청, 기준1.2.8-영양 정보 요건 (https://www.legislation.gov.au/Details/F2021C00668)

4) 표시 서식

○ 기본형 영양성분표(nutrition information panel)

- 영양성분 함량만 표시한 영양성분표

NUTRITION INFORMATION Servings per package: (insert number of servings) Serving size: g (or mL or other units as appropriate)		
	Quantity per serving	Quantity per 100g(or 100mL)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein	g	g
Fat, total	g	g
—saturated	g	g
Carbohydrate	g	g
—sugars	g	g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, μg (or other units as appropriate)	g, mg, μg (or other units as appropriate)

- 1일 섭취량에 대한 백분율(%DI) 자율 표시한 영양성분표

NUTRITION INFORMATION Servings per package: (insert number of servings) Serving size: g (or mL or other units as appropriate)			
	Quantity per serving	% Daily intake* (per serving)	Quantity per 100g(or 100mL)
Energy	kJ (Cal)	%	kJ (Cal)
Protein	g	%	g
Fat, total	g	%	g
—saturated	g	%	g
Carbohydrate	g	%	g
—sugars	g	%	g
Sodium	mg (mmol)	%	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, μg (or other units as appropriate)	%	g, mg, μg (or other units as appropriate)
*Percentage daily intakes are based on an average adult diet of 8700 kJ.			

○ 영양강조 표시 식품의 영양성분표

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package: (insert number of servings)		
Serving size: g (or mL or other units as appropriate)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100g(or 100mL)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein, total	g	g
—*	g	g
Fat, total	g	g
—saturated	g	g
—**	g	g
—trans	g	g
—**	g	g
—polyunsaturated	g	g
—**	g	g
—monounsaturated	g	g
—**	g	g
Cholesterol	mg	mg
Carbohydrate	g	g
—sugars	g	g
—**	g	g
— **	g	g
—**	g	g
Dietary fibre, total	g	g
—*	g	g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, μg (or other units as appropriate)	g, mg, μg (or other units as appropriate)

* 하위군의 영양성분을 나타냄

** 하위-하위군의 영양성분을 나타냄

*** 영양성분표 첫 열의 ‘protein’ 또는 ‘dietary fibre’ 용어 다음의 ‘total’은 하위군이 바로 나올 때만 사용함

5) 영양강조 표시

○ 영양성분 함량 강조표시 조건[136][137]

- 탄수화물 등 17종 영양성분에 대해 “저”, “무”, “고(또는 풍부)” 또는 “함유(또는 급원)” 등의 특정 용어로 강조표시를 하는 경우, ‘일반 강조표시 조건’과 ‘용어 조건’을 동시에 충족해야 하며, ‘일반 강조표시 조건’과 ‘용어 조건’ 간에 차이가 있는 경우 ‘용어 조건’을 우선으로 충족해야 함

<표> 영양성분 함량 강조표시 용어 사용 조건

강조 대상 영양성분	일반 강조표시 조건	용어	용어 조건
탄수화물	-	감소(Reduced) 또는 라이트(light/lite)	동일 양의 참고식품보다 탄수화물이 최소 25% 적음
		더(Increased))	동일 양의 참고식품보다 탄수화물이 최소 25% 많음
콜레스테롤	해당 식품은 저(low) 포화지방산에 대한 영양성분 함량 강조표시 조건을 충족함	저(Low)	콜레스테롤 10mg/100mL(액체 식품) 또는 20mg/100g(고체 식품) 이하 함유
		감소(Reduced) 또는 라이트(light/lite)	동일 양의 참고식품보다 콜레스테롤이 최소 25% 적음
식이섬유	저(low) 또는 감소(reduced) 강조표시가 아니라면, 1회 제공량 당 식이섬유 2g 이상 함유	우수한 급원 (Good source)	1회 제공량당 식이섬유 4g 이상 함유
		훌륭한 급원 (Excellent source)	1회 제공량당 식이섬유 7g 이상 함유
		더(Increased)	(a) 참고식품은 1회 제공량 당 식이섬유 2g 이상 함유하며 (b) 동일 양의 참고식품보다 최소 25% 더 많은 식이섬유 함유

136) 호주뉴질랜드 식품기준청, 식품기준코드 스케줄4 영양, 건강 및 기타 강조표시 (https://www.legislation.gov.au/Details/F2017C00711)

137) 호주뉴질랜드 식품규제시행 소위원회(ISFR), 영양, 건강 및 기타 강조표시 지침 (https://foodregulation.gov.au/internet/fr/publishing.nsf/Content/31BDC68CEC4A1964CA25801B00166C1F/$File/Getting-Your-Claims-Right-2018.pdf)

강조 대상 영양성분	일반 강조표시 조건	용어	용어 조건
열량	-	저(Low)	평균 열량 함량이 80kJ/100mL(액체 식품) 또는 170kJ/100g(고체 식품) 이하 함유
		감소(Reduced) 또는 라이트(light/lite)	동일 양의 참고식품보다 열량이 최소 25% 적음
		다이어트(Diet)	(a) 특수용도식품이 아니라면, NPSC**를 충족하며 (b) 평균 열량 함량이 80kJ/100mL (액체 식품) 또는 170kJ/100g (고체 식품)이거나 동일 양의 참고식품보다 열량이 최소 40% 적음 * 단, '날씬함(slimming)'을 직간접적으로 암시하는 용어 금지
지방	-	% 무(% Free)	저지방 관련 영양성분 함량 강조표시 충족
		저(Low)	지방 1.5g/100mL(액체 식품) 또는 3g/100g(고체 식품) 이하 함유
		감소(Reduced) 또는 라이트(light/lite)	동일 양의 참고식품보다 지방이 최소 25% 적음
단일불포화 지방산	총 지방산 함량의 일부로 (a) 포화지방산 및 트랜스 지방산 함량 비율이 28% 이하이며 (b) 단일불포화지방산 함량 비율이 40% 이하	더(Increased)	(a) 동일 양의 참고식품보다 단일불포화지방산이 최소 25% 더 많음 (b) 참고식품은 단일불포화지방산에 대한 일반 강조표시 조건을 충족
오메가지방산 (모든)	'오메가' 단어 뒤에 바로 오메가지방산의 종류 명시	-	-

강조 대상 영양성분	일반 강조표시 조건	용어	용어 조건
오메가3 지방산	(a) 오메가지방산 관련 영양성분 함량 강조표시 조건을 충족하며 (b) 다음 영양성분 및 함량을 함유하고 (i) 1회 제공량 당 200mg 알파-리놀렌산 200mg 이하 또는 (ii) 1회 제공량 당 EPA 및 DHA이 30 mg 이하 (c) 포화지방산이 첨가된 어류 또는 어류 제품을 제외한 식품은 다음을 함유함 (i) 총 지방산 함량의 일부로, 포화지방산 및 트랜스지방산이 28% 이하 또는 (ii) 100g 당 포화지방산 및 트랜스지방산 5g 이하	우수한 급원 (Good source)	(a) 1회 제공량 당 EPA 및 DHA 60mg 이하 함유하며 (b) 1회 제공량 당 알파-리놀렌산 200mg 이하 함유 가능
		더(Increased)	(a) 동일 양의 참고식품보다 오메가3지방산이 최소 25% 더 많으며 (b) 참고식품은 오메가3지방산에 대한 일반 강조표시 조건을 충족
오메가6 지방산	(a) 오메가지방산 관련 영양성분 함량 강조표시 조건을 충족하며 (b) 총 지방산 함량의 일부로 (i) 포화지방산 및 트랜스지방산이 28% 이하이며 (ii) 오메가6지방산이 40% 이상 함유	더(Increased)	(a) 동일 양의 참고식품보다 오메가6지방산이 최소 25% 더 많으며 (b) 참고식품은 오메가6지방산에 대한 일반 강조표시 조건을 충족

강조 대상 영양성분	일반 강조표시 조건	용어	용어 조건
오메가9 지방산	(a) 오메가지방산 관련 영양성분 함량 강조표시 조건을 충족하며 (b) 총 지방산 함량의 일부로 (i) 포화지방산 및 트랜스 지방산이 28% 이하이며 (ii) 오메가9지방산이 40% 이상 함유	더(Increased)	(a) 동일 양의 참고식품보다 오메가9 지방산이 최소 25% 더 많으며 (b) 참고식품은 오메가9지방산에 대한 일반 강조표시 조건을 충족
다가불포화 지방산	총 지방산 함량의 일부로 (a) 포화지방산 및 트랜스 지방산이 28% 이하이며 (b) 다가불포화지방산 40% 이상 함유	더(Increased)	(a) 동일 양의 참고식품보다 다가불포화지방산이 최소 25% 더 많으며 (b) 참고식품은 다가불포화지방산에 대한 일반 강조표시 조건을 충족
칼륨	영양성분표에 나트륨 및 칼륨 함량 표시	-	-
단백질	저(low) 단백질 또는 감소된(reduced) 단백질에 대한 강조표시가 아닌 한, 1회 제공량 당 단백질 5g 이상 함유	우수한 급원 (Good source)	1회 제공량 당 단백질 10g 이상 함유
		더(Increased)	(a) 동일 양의 참고식품보다 단백질이 최소 25% 더 많으며 (b) 참고식품은 단백질에 대한 일반 강조표시 조건을 충족
염(Salt) 또는 나트륨	-	저(Low)	나트륨 120mg/100mL(액체 식품) 또는 120mg/100g(고체 식품) 이하 함유
		감소(Reduced) 또는 라이트(light/lite)	동일 양의 참고식품보다 나트륨이 최소 25% 적음
		무첨가 (No added)	(a) 가염 등 첨가된 나트륨 화합물을 함유하지 않으며 (b) 식품 성분은 가염 등 첨가된 나트륨 화합물을 함유하지 않음
		무염(Unsalted)	무가염(no added salt) 또는 무첨가 나트륨에 대한 일반 강조표시 조건 충족

강조 대상 영양성분	일반 강조표시 조건	용어	용어 조건
포화지방산 및 트랜스지방산	-	저(Low)	포화지방산 및 트랜스지방산 0.75g/100mL(액체 식품) 또는 1.5g/100g(고체 식품) 이하 함유
		감소(Reduced) 또는 라이트(light/lite)	(a) 동일 양의 참고식품보다 포화지방산 및 트랜스지방산이 최소 25% 적으며 (b) 포화지방산과 트랜스지방산 둘 다 동일 양의 참고식품에 비해 감소
		저 비중 (Low proportion)	(a) 총 지방산 함량의 일부로 포화지방산 및 트랜스지방산이 28% 이하이며 (b) '총 지방산 함량의 포화지방산 및 트랜스지방산의 저 비중'의 효과 명시
포화지방산	-	무(Free)	포화지방산과 트랜스지방산 미검출
		저(Low)	포화지방산 및 트랜스지방산 0.75g/100mL(액체 식품) 또는 1.5g/100g(고체 식품) 이하 함유
		감소(Reduced) 또는 라이트 (light/lite)	(a) 동일 양의 참고식품보다 포화지방산이 최소 25% 적으며 (b) 동일 양의 참고식품보다 트랜스지방산이 최소 25% 적음
		저 비중 (Low proportion)	(a) 총 지방산 함량의 일부로 포화지방산 및 트랜스지방산이 28%이하이며 (b) '총 지방산 함량의 포화지방산 및 트랜스지방산의 저 비중'의 효과 명시

강조 대상 영양성분	일반 강조표시 조건	용어	용어 조건
당 또는 당류 (Sugar or sugars)	-	% 무(% Free)	저 당(low sugar)에 대한 영양성분 함량 강조표시를 충족
		저(Low)	당류 2.5g/100mL(액체 식품) 또는 5g/100g(고체 식품) 이하 함유
		감소(Reduced) 또는 라이트 (light/lite)	동일 양의 참고식품보다 당류가 최소 25% 적음
		무첨가 (No added)	(a) 첨가된 당류(sugars), 꿀, 맥아, 맥아 추출물을 함유하지 않으며 (b) 첨가된 농축 과일 주스 또는 탈이온 과일 주스를 함유하지 않음(▲발효탄산음료(brewed soft drink), ▲전해질 음료, ▲전해질 음료 베이스, ▲혼합 주스(juice blend), ▲조제된 음료 (a formulated beverage), ▲과일 주스(fruit juice), ▲과일 음료(fruit drink), ▲채소 주스 (vegetable juice), ▲미네랄 워터 또는 광천수(spring water), ▲논-알코올 음료인 경우 제외)
		무감미료 (Unsweetened)	(a) 무가당(no added sugar(s))에 대한 영양성분 함량 강조 표시를 충족하며 (b) 감미료, 소비톨, 만니톨, 글리세린, 자일리톨, 이소말트, 말티톨 시럽 또는 락티톨 미함유
트랜스 지방산	-	무(Free)	트랜스지방산이 검출되지 않으며 (a) 포화지방산 0.75g/100mL(액체 식품) 또는 포화지방산 1.5g/100g (고체 식품) 이하 함유 또는 (b) 총 지방산 함량의 일부로 포화 지방산이 28% 이하 함유
		감소(Reduced) 또는 라이트 (light/lite)	(a) 동일 양의 참고식품보다 트랜스지방산이 최소 25% 적으며 (b) 포화지방산이 동일 양의 참고식품의 것보다 많지 않음

강조 대상 영양성분	일반 강조표시 조건	용어	용어 조건
비타민 또는 무기질 (칼륨 및 나트륨 제외)	(a) 식품기준코드 스케줄 RDIs 및 안전적정섭취범위(estimated safe and adequate daily dietary intake; ESADDIs)의 S1-2 및 S1-3의 표에 언급된 비타민 및 무기질이며 (b) 1회 제공량 당 10% 이상의 비타민 또는 무기질의 RDI or ESADDI를 함유 (단, 비타민 또는 무기질 관련 최대 함량 강조표시를 적용하는 경우, 1회 제공량이 기준 양보다 적은 경우, 기준양이 비타민 또는 무기질의 RDI 또는 ESADDI의 10% 이하를 함유하는 경우, 강조표시 가능한 최대량이 1회 제공량 당 RDI 또는 ESADDI의 10%보다 적은 경우는 제외)하며 (c) 식품기준코드 1.3.2-4 또는 1.3.2-5에서 허용된 양보다 더 많은 특정 비타민 또는 무기질에 대한 강조표시는 아니며 (d) 제조된 카페인 음료, 유아용 식품, 조제된 식사 대체식품, 조제된 보충제 및 조제된 스포츠용 보충제가 아님 단, 유아용 식품, 조제된 식사 대체품, 조제된 보충제, 어린이용 조제 보충제에 대한 강조표시는 식품기준코드 2.9.2과 2.9.3을 따름	우수한 급원 (Good source)	1회 제공량 당 25% 이상의 비타민 또는 무기질의 RDI 또는 ESADDI 함유

* 참고식품(reference food): 강조표시 대상의 식품과 같은 식품 유형이면서 강조되는 열량 또는 영양성분을 증가 또는 감소시키기 위한 가공, 제조 등을 거치지 않은 식품 또는 같은 식품 유형의 대체 식품을 말함

** NPSC(nutrient profiling scoring criterion): '영양 프로파일링 점수 기준'으로 스케줄 4의 S4-6 표를 참고함

6) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

○ 호주는 식품기준코드 등에서 영양성분 함량 표시의 허용오차 범위에 대해 별도로 규정하지 않음

7) 위반 시 조치

○ 호주의 주·준주 정부는 식품기준코드 준수 여부를 감독하며, 뉴사우스웨일스주는 '뉴사우스웨일스주 식품법 2003[138]'을 통해 호주뉴질랜드 식품기준코드 위반에 대한 행정처분을 규정하나, 표시 요건 미준수에 대한 별도의 처분 조항은 확인되지 않음

순번	호주뉴질랜드 식품기준코드 관련 준수사항	관련 최대 패널티 유닛*	
		개인	법인체
1	식품 사업의 운영이나 판매용 식품(또는 판매하고자 하는 식품)과 관련하여 식품기준코드에 따라 부과된 모든 요건을 준수해야 함	500	2,500
2	식품과 관련된 식품기준코드의 요건을 준수하지 않는 식품을 판매해서는 안 됨		
3	식품기준코드의 조항을 위반하는 방식으로 포장되거나 표시된 식품을 판매하거나 판매 광고를 해서는 안 됨		
4	식품기준코드의 조항을 위반하는 방식으로 식품을 판매하거나 광고해서는 안 됨		

* 1 패널티 유닛(penalty unit) = 110(AUD)

138) 호주 뉴사우스웨일스주, 식품법 2003
(https://legislation.nsw.gov.au/view/whole/html/inforce/current/act-2003-043#statusinformation)

3. 호주뉴질랜드의 포장전면 자율 표시(건강별점제(Health Star Rating))[139][140]

1) 개요

○ (목표) 소비자가 식품의 영양정보를 알고 구매하며 건강한 식단을 선택할 수 있도록 편리하고 쉽게 이해할 수 있는 정보를 제공

○ (정의) '영양 프로파일링 점수'에 따라 표장 식품 앞면에 별 0.5개부터 5개를 표시하여 식품의 열량과 각종 영양성분을 제시하는 자율 표시제도

○ 현황

- 2014년 6월부터 5년간 자율 시행기를 거쳐, 2019년 5월 건강별점제 자문위원회(HSRAC)는 건강별점제의 시행 현황 및 지속 시행 여부를 검토하여 제도 개선안을 제안하는 '건강별점제 5개년 검토 보고서[141]'를 발표함
- 2020년 7월 호주뉴질랜드 식품규제장관회의는 건강별점제 5개년 검토에 따른 개정안*[142]을 지지하고 식품규제상임위원회(FRSC)에 중간 및 5개년 목표**를 검토하여 건강별점제의 의무화 필요성 입증을 요청함

  * 자율표시를 유지하되 명확한 목표가 달성되지 않을 경우 의무화 시행 제안

  ** 중간 목표 및 5개년 목표: 3년 동안 표시대상 식품의 50%, 4년 동안 60%, 5년 동안 70%에 건강별점을 표시(시행 시작일: 2020년 11월 15일)

○ 소관 기관 및 법적 근거

- (소관 기관) 호주 보건부
- (법적 근거) 업체 자율 제도이므로 관련 법률 근거 없음
  - · 단, 건강별점제의 기본이 되는 영양 프로파일링 점수는 '식품기준코드 스케줄5 영양 프로파일링 점수 기준'[143]을 따름
  - · 건강별점제 그래픽의 일부로 선택적 영양성분 아이콘(optional nutrient icon)을 표시하는 경우, '식품기준코드 기준 1.2.7 - 영양, 건강 및 기타 강조표시'에 따른 영양성분 함량 강조표시로 간주함

---

139) 호주 보건부, 건강별점제 웹사이트
(http://www.healthstarrating.gov.au/internet/healthstarrating/publishing.nsf/Content/home)

140) 호주, 건강별점제 스타일 지침(Ver 8)
(http://www.healthstarrating.gov.au/internet/healthstarrating/publishing.nsf/Content/E380CCCA07E1E42FCA257DA500196044/$File/HSR%20System%20Calculator%20and%20Style%20Guide%20v8.pdf)

141) 호주뉴질랜드 식품규제장관회의, 건강별점제 5개년 검토 보고서(2019.5)
(http://www.healthstarrating.gov.au/internet/healthstarrating/publishing.nsf/Content/D1562AA78A574853CA2581BD00828751/$File/Health-Star-Rating-System-Five-Year-Review-Report.pdf)

142) 호주뉴질랜드 식품규제장관회의, 건강별점제 5개년 검토 결과에 따른 변경사항 시행 계획표
(http://www.healthstarrating.gov.au/internet/healthstarrating/publishing.nsf/Content/D1562AA78A574853CA2581BD00828751/$File/Health%20Star%20Rating%20-%20Implementation%20Plan.pdf)

143) 호주뉴질랜드 식품기준청, 식품기준코드 스케줄5 영양 프로파일링 점수 기준
(https://www.legislation.gov.au/Details/F2022C01053)

2) 표시방법

○ 표시대상 식품

- 소매 판매용 포장제품(수입식품 포함)

· 건강별점제 목적에 부합하는 식품은 ①건강별점제 표시 불가 제품이 아니며, ②영양성분표가 필수이며, ③영양 구성이 다양할 수 있는 식품*임

* ▲영양 구성이 변경될 수 있는 식품(여러 원료로 가공된 포장 식품) 또는 ▲유사 제품끼리 영양 구성이 다를 수 있는 식품(예: 통밀가루와 일반 밀가루, 해바라기씨유와 올리브유와 코코넛유)을 의미함

· 영양성분표가 있는 제품은 건강별점제 표시를 고려할 수 있음

○ 표시 제외 식품

- 표시 불가 식품

· 식품기준코드 파트 2.9의 특수용도 식품

* 영아용 조제식(기준 2.9.1)

* 영아식(기준 2.9.2)

* 어린이용 조제식 보충제(기준 2.9.3)

* 스포츠용 조제식 보충제(기준 2.9.4)

* 특수의료용도식품(기준 2.9.5)

· 알코올 함량이 1.15%(alcohol by volume) 초과인 음료

· 알코올 함량 0.5% 이하인 음료

* 외형 및/또는 맛이 알코올 음료와 유사하며 알코올 음료의 비알코올(non-alcoholic) 버전 또는 알코올 음료의 브랜드 확장 버전으로 판매되는 음료로, '무알코올(alcohol-free)', '비알코올(nonalcoholic)', '제로 알코올(zero alcohol)', '무알코올(de-alcoholised)' 또는 '알코올 제거(alcohol removed)' 등으로 표시 및 광고되는 음료를 포함함

· 주류 제조를 위한 키트

· 카바

- 건강별점제 목적에 부적합한 식품
  · 영양성분표가 필요하지 않은 식품
  · 영양가가 없는 식품(예: 허브, 향신료, 식초, 소금, 후추, 차, 커피, 젤라틴 등)

○ 표시대상 영양성분

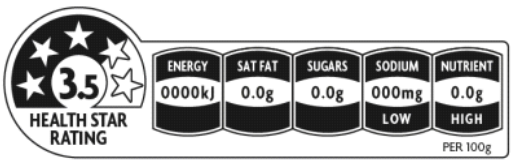
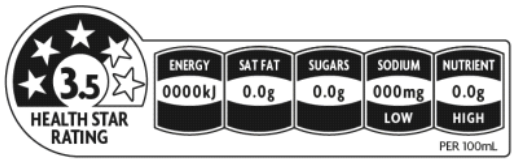
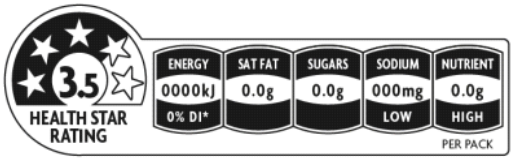
- 기본표시 영양성분: 열량, 포화지방산, 당류, 나트륨
- 선택표시 영양성분: 다음 기준들을 충족하는 몸에 좋은(positive) 영양소
  · '식품기준코드 스케줄4 영양, 건강 및 강조표시'의 식품의 특성(properties)으로 정의된 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질 등)
  · '식품기준코드 스케줄4 영양, 건강 및 강조표시'의 함량 기준에 부합하고, '식품기준코드 기준 1.2.8 영양 정보 요건'의 영양성분표 표시 대상인 영양성분
  · 건강(글루텐, 유당의 함량, 혈당 지수 등) 관련 영양성분은 대상에서 제외

○ 표시 마크 구성요소

구성요소	표시 마크 및 표시 방법
건강별점	 - 식품 100g 또는 100ml를 기준으로 한 영양 프로파일 전반을 그래픽과 숫자로 표현
열량 표시	 - ▲식품 100g 또는 100ml, ▲포장단위(식품을 앉은 자리에서 한 번에 섭취하는 개념), ▲기준 1회분(reference portion)(멀티 팩의 일부로 제공되는 경우), ▲1회 제공량(업계에서 합의한 표준화된 제공량 크기) 당 평균 열량 함량을 킬로줄(kJ)로 표시 - 다만, 포장단위와 1회 제공량 표시에 한정하여 아이콘 하단에 일일 섭취량 백분율(%DI) 표시 가능
영양성분 함량 표시	 - ▲식품 100g 또는 100ml, ▲포장단위(1회분으로 제공되는 경우), ▲기준 1회분(멀티 팩의 일부로 제공되는 경우), ▲1회 제공량(업계에서 합의한 표준화된 제공량 크기) 당 기본 3가지 영양성분(포화지방산, 당류, 나트륨)의 평균 함량을 그램(g) 또는 밀리그램(mg)으로 표시

구성요소	표시 마크 및 표시 방법
	- 열량을 제외한 기본표시 영양성분의 경우, '식품기준코드 스케줄4 영양, 건강 및 강조표시'의 저(low) 함량 요건에 부합할 시 아이콘 하단에 '저' 표시 가능 - 그 외 '몸에 좋은(positive)' 영양성분 1종 추가 표시 가능 · 선택 추가 영양성분 1종은 '식품기준코드 스케줄4 영양, 건강 및 강조표시'의 우수급원(good source) 또는 최우수급원(excellent source) 요건에 부합할 시 아이콘 하단에 '고(high)' 표시 가능

○ 표시 마크

표시 마크 구성요소 조합
건강별점 + 열량 아이콘 + 기본 3가지 영양성분 함량 아이콘 + 선택 추가 영양성분 아이콘
  
건강별점 + 열량 아이콘 + 기본 3가지 영양성분 함량 아이콘
건강별점 + 열량 아이콘
건강별점
제품 포장 크기가 작아 더 큰 도안을 수용하지 못하는 경우 등에 사용

○ 계산 방법

- 1단계: 건강별점을 자동 부여받는 제품인지 확인

자동 부여 건강별점	식품 유형
5	- 생수(Plain water) - 신선하고 최소로 가공된 과일 및 채소
4.5	- 무감미료 생수(Unsweetened flavoured water)

- 2단계: HSR 식품 유형 결정

분류	식품 유형
1	유제품이 아닌 음료, 젤리, 수분 기반의 빙과 제품(ice confection) - 분류 1D의 음료 제외
1D	우유 및 유제품 음료(및 대체품)
2	식품 전체(분류 1, 1D, 2D, 3, 3D 제외)
2D	유제품 또는 허용된 유제품 대체물 함량이 75% 이상인 유제품(분류 1D 또는 3D 제외)
3	유지 및 스프레드 - 식용유지, 식용유지 스프레드, 마가린, 버터
3D	치즈(표면 숙성 치즈 포함) 및 가공치즈(칼슘 함량 >320mg/100g)

- 3단계: HSR를 위한 식품 형태 결정
- 4단계: HSR 기본점수 계산
  - HSR 기본점수: 식품 100g 또는 100ml 당 평균 열량 함량, 포화지방산 함량, 총 당류 함량, 나트륨 함량에 따라 부여
    * 식품 분류 1만 예외적으로 열량 및 총 당류 함량으로 계산함
  - 기본점수 산정에 활용되는 각 항목의 점수(열량, 포화지방산, 총 당류, 나트륨)는 식품 유형과 100g 또는 100ml 당 함량에 따라 정해진 점수표[144]대로 부여
  - 계산식: 기본점수 = (평균 열량 점수) + (평균 포화지방산 점수) + (평균 총 당류 점수) + (평균 나트륨 점수)

144) 호주, 건강별점제 스타일 지침(Ver 8) (Table 1~3 참조)

- 5단계: HSR 변형점수 계산

종류	점수 부여 방법	적용 가능 식품 분류	최고점	
HSR V 점수	과일, 채소, 견과류, 및 두류(fvnl)로 구성된 성분의 비율에 따라 부여	분류 1	10	
		분류 1D, 2, 2D, 3, 3D	8	
HSR 단백질(P) 점수	식품 100g 또는 100ml 당 단백질 함량에 따라 부여	분류 1	-	
		분류 1D, 2, 2D, 3, 3D	①HSR 기본점수<13	15
			②HSR 기본점수 ≥ 13 HSR V 점수가 5점 이상인 경우에만 HSR P 점수 획득 가능	15
HSR 식이섬유(F) 점수	식품 100g 또는 100ml 당 식이섬유 함량에 따라 부여	분류 1, 1D	-	
		분류 2, 2D, 3, 3D	15	

- 6단계: 최종 HSR 점수 계산

· 계산식: 최종 HSR 점수(총점) = 기본점수 - (V 점수) - (P 점수) - (F 점수)

- 7단계: 건강별점 환산

· '건강별점 스타일 지침'의 표7에 따라 최종 HSR 점수를 별 개수로 환산

4. 최근 동향

○ 호주 및 뉴질랜드 장관들은 소비자가 정보를 바탕으로 건강한 선택을 할 수 있도록 식품에 첨가당에 대한 더 나은 정보를 제공하는 방법을 연구함. 현재까지의 진행 현황 및 최신 개정 사항은 다음과 같음[145][146]

- 식품장관회의는 식품기준청에 당 정보 제공 관련 조사를 위한 작업 프로그램(work program) 마련을 요청('16)
- 식품장관회의는 식품기준청에 당에 관한 정보제공 관련 조사를 위한 작업 프로그램(work program) 마련을 요청('16)하였으며, 3개 관련 보고서를 검토한 후 규제여부를 결정하기로 함('17.11)

  ① 당 및 식품 표시와 관련된 소비자의 이해, 태도 및 행동에 대한 문헌 검토 보고서

  ② 국제적 당 표시 접근 방법 보고서

  ③ 호주 및 뉴질랜드의 당 관련 정책 내용 보고서
- 한편, 식품규제상임위원회*는 '포장식품의 당류표시에 관한 규제영향서' 공개 이후 식품업계, 공공분야, 학계, 소비자단체 등 이해관계자들로부터 수렴된 의견에 따른 '백서(policy paper): 포장된 식음료의 당 표시'[147]를 발표함('19.6)

  * 식품규제상임위원회는 식품장관회의의 정책 조언을 조정하고 식품 기준 시행에 대한 국가적으로 일관된 접근 방식을 보장하는 역할을 함
- 끝으로, 식품기준청은 '제안 P1062'에 따른 식품기준코드 개정 고시 제224호를 발표[148]하였으며, 공표일 이래 48개월의 계도기간*을 두고, 계도기간 종료 이후 24개월의 추가 계도기간**을 둠

  * 계도기간은 개정 시행일(관보 발표일)부터 48개월의 기간을 의미하며, ▲개정 전에 시행된 식품기준코드 또는 ▲개정이 반영된 식품기준코드를 준수하는 경우 계도기간에 제품을 판매할 수 있음

  ** 추가 계도기간은 계도기간이 종료된 다음 날부터 24개월의 기간을 의미하며, ▲개정 전에 시행된 식품기준코드 또는 ▲개정이 반영된 식품기준코드를 준수하는 경우 계도기간 종료 전에 포장 및 표시된 식품을 추가 계도기간에 판매할 수 있음

---

145) 호주뉴질랜드 식품기준청, 당 표시 웹사이트 (https://foodstandards.gov.au/consumer/labelling/Sugar-labelling)

146) 호주뉴질랜드 식품장관회의, 당 표시 (https://foodregulation.gov.au/internet/fr/publishing.nsf/Content/sugar-labelling)

147) 호주뉴질랜드 식품규제상임위원회, 백서: 포장된 식음료의 당 표시 (https://foodregulation.gov.au/internet/fr/publishing.nsf/Content/C6995F10A56B5D56CA2581EE00177CA8/$File/FRSC-Policy-Paper-Labelling-of-sugars-on-packaged-foods-and-drinks-2019-06.pdf)

148) 호주뉴질랜드 식품기준청, 식품기준코드 개정 고시 제224호 (https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/consultation/gazette/amendment-no-224)

‘무첨가(No added)’ 강조표시 조건 관련 개정 세부 사항
(a) 판매용 식품은 첨가당(added sugar)이 아님 (b) 판매용 식품은 다음을 포함하지 않음 (1) 첨가된 원재료로서 첨가당; 및 (2) ▲10g/100g(고체 식품) 또는 ▲7.5g/100mL(액체 식품)보다 더 많은 당류 (c) 판매용 식품은 식품 생산 중 탄수화물의 가수분해로 식품 내 육탄당 단당류 및 이당류의 농도가 증가하지 않음 (d) 식품 내 육탄당 단당류 및 이당류의 농도가 1.5%보다 더 많지 않은 경우, 조건 (c)는 적용되지 않음 (e) 조건 (a)와 (b)의 목적에 따라, 첨가당은 모든 급원에서 유래된 다음 중 하나를 의미함 (1) 육탄당 단당류 및 이당류; (2) 저열량 육탄당 단당류 D-타가토스(tagatose); (3) 전분 가수분해물; (4) 포도당 시럽; (5) 말토덱스트린 및 유사 제품; (6) 제당소(sugar refinery)에서 추출한 제품(황설탕, 당밀(molasses), 원당(raw sugar), 골든 시럽(golden syrup), 트리클(treacle) 포함); (7) 아이싱 슈거(icing sugar); (8) 전화당(invert sugar); (9) 식물에서 유래된 당 및 당 시럽; (10) 꿀; (11) 맥아; (12) 맥아 추출물; (13) 판매용 식품이 명시된 음료(prescribed beverage)가 아닌 경우, 다음 중 하나: ▲농축 과일 주스, ▲농축 채소 주스, ▲탈이온 과일 주스, ▲탈이온 채소 주스 (f) 조건 (b)의 목적에 따라, **원재료**에는 복합 원재료(compound ingredient)*의 원재료를 포함함 * 복합 원재료는 둘 이상의 원재료로 구성된 원재료임. (예로, 토마토 페이스트는 토마토, 올리브유, 허브, 보존료 등을 함유함[149]) (g) 조건 (e)의 목적에 따라, **명시된 음료**는 다음을 의미함 (1) 발효탄산음료(brewed soft drink); (2) 조제된 음료(a formulated beverage); (3) 혼합 주스(juice blend); (4) 과일 음료(fruit drink); (5) 과일 주스(fruit juice); (6) 채소 주스(vegetable juice) (7) 물 기반의 음료

‘무감미료(Unsweetened)’ 강조표시 조건 관련 개정 세부 사항
(a) 무가당(no added sugar(s))에 대한 영양성분 함량 강조표시를 충족함 (b) 감미료, 소비톨, 만니톨, 글리세린, 자일리톨, 이소말트, 말티톨시럽, 에리스리톨 또는 락티톨을 포함하지 않음 (c) 식품은 원재료 또는 복합 원재료의 원재료로 S11－ 2(3)의 표에 나열된 단당류 또는 이당류를 포함하지 않음

149) 호주뉴질랜드 식품기준청, 식품첨가물 표시
(https://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/Labelling-of-food-additives)

Ⅷ 태국

1. 개요

1) 법적 근거 등

○ 식품법(1979년)[150]

- 제6조 (10)에서 공중보건부 장관에게 라벨 내 문구, 조건, 라벨 표시 방법, 라벨 내 광고 원칙 및 방법에 대해 정부관보에 고시할 권한을 부여한다고 명시함
- 제4장 "식품 관리"의 제27조 (5)에서 분석 결과 영양성분이 최저치 또는 최고치에서 30% 미달 또는 초과하는 식품을 위조식품으로 간주한다고 명시되어 있음

○ 공중보건부 고시 "영양라벨"[151]

- 1998년 공중보건부 고시 제182호가 제정 및 시행되었으며, 이후 2001년(공중보건부 고시 제219호)과 2018년(공중보건부 고시 제392호)에 총 2회 개정되었음

○ 공중보건부 고시 제394호 "영양표시라벨 및 GDA 방식의 열량, 당류, 지방 및 나트륨 함량을 표시해야 하는 식품"[152]

- 영양표시라벨 및 1일권장섭취량(Guideline Daily Amounts)을 표시해야 하는 식품 유형과 표시 방법을 정하는 공중보건부 고시로, 2018년 개정되었음

○ 식품의약품청 고시 "영양성분 기능 강조 문구 표시"[153]

- 영양성분 강조표시 중 영양성분 기능 강조표시에 관한 식품의약품청 고시로, 영양성분별 표시 가능한 기능 강조표시를 지정하고 있음

150) 태국 식품법(1979)(https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=536781463119601664&name=law_act_TH.pdf)
151) 태국 공중보건부 고시 "영양라벨"(https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=510483619052134400&name=Compi_182.pdf)
152) 태국 공중보건부 고시 제394호 "영양라벨 및 GDA 방식의 열량, 당류, 지방 및 나트륨 함량을 표시해야 하는 식품" (https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=509411275747500032&name=P394.PDF)
153) 태국 식품의약품청 고시 "영양소의 기능 강조 문구 표시" (https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=509587644582338560&name=T_0051.PDF)

2) 주관 기관

○ 공중보건부(MOPH, Ministry of Public Health)

- 산하에 식품의약품청(FDA Thailand)을 두고 있으며, 식품의약품청은 식품 등 건강제품의 소비에 관한 공중보건 보호 임무를 맡아 식품법에 의거한 공중보건부 고시 등을 통해 식품 등록, 표시·광고, 수입·판매 금지 식품 규제 등 식품의 품질기준 관리 업무를 담당함

2. 표시 방법

1) 표시 대상

○ 영양라벨을 표시하여야 하는 식품은 다음과 같음

- 영양강조표시가 있는 식품
  - · 식품의 라벨에 표시되는 영양소의 종류 또는 양, 함량 비교, 또는 그 기능에 관한 영양 성분 정보를 나타내는 식품을 의미하나, 해당하는 관련 공중보건부 고시를 준수하기 위해 영양강조표시가 있는 식품은 포함되지 않음
- 판매 촉진에 그 가치를 활용하는 식품
  - · 제품의 장점이나 기능, 신체 또는 건강에 필요한 제품의 성분이나 영양소를 설명하는 광고에 사용된 식품을 의미함
- 판매 촉진에 소비자군을 지정한 식품
  - · 학령기, 고령자 등과 같은 특정 소비자 집단이 사용하도록 의도된 식품을 의미하나, 해당하는 관련 공중보건부 고시를 준수하기 위해 연령 또는 특정 계층 등 소비자군을 명시한 식품은 포함되지 않음
- 이외 식품위원회의 승인을 얻어 식품의약품청이 지정한 기타 식품
- 공중보건부 고시 “영양표시라벨 및 GDA 방식의 열량, 당류, 지방 및 나트륨 함량을 표시해야 하는 식품”에서 지정하는 식품

(1) 스낵류
(1.1) 감자를 튀기거나 바삭하게 구운 것
(1.2) 옥수수를 볶거나, 튀기거나 바삭하게 구운 것
(1.3) 쌀가루로 만든 얇은 과자를 튀기거나 구운 것, 또는 팽화 스낵류
(1.4) 견과류 또는 기타 씨앗을 튀기거나 구운 것, 소금으로 굽거나 가미 코팅한 것
(1.5) 김을 튀기거나 굽거나 가미한 것
(1.6) 육류를 면 또는 판 형태로 만들어 튀기거나 구운 것, 또는 가미한 것
(1.7) (1.1)에서 (1.6)에 따른 스낵류 중 2개 이상을 혼합한 것

(2) 초콜릿 및 초콜릿맛 과자류
(3) 구운 디저트류
(3.1) 바삭한 빵, 크래커 또는 비스킷
(3.2) 필링이 주입된 웨이퍼
(3.3) 쿠키
(3.4) 케이크
(3.5) 속재료가 있거나 없는 유형의 파이, 페스트리
(4) 인스턴트 식품
(4.1) 조미되어 있거나 조미소스가 들어 있는 쌀국수, 꾸어이짭, 계란면, 얇은 면 및 당면
(4.2) 조미된 죽류
(5) 판매기간 내내 냉장보관 또는 냉동보관해야 하는 단품 주식 식품
(6) 밀폐용기 포장 음료
(6.1) 과일 또는 채소를 함유하고 있거나 이를 원료로 만든 음료로, 이산화탄소 또는 산소가 함유 또는 미함유된 음료(단, 타먹는 고형차 형태의 식물성 음료는 제외함)
(6.2) 과일 또는 채소가 아닌 성분을 함유하고 있거나 이를 원료로 만든 음료로, 이산화탄소 또는 산소가 함유 또는 미함유되거나 직접 타서 바로 섭취할 수 있는 형태의 음료
(6.3) (6.1) 또는 (6.2)에 해당하는 고형 음료
(7) 인스턴트 차(액체 및 고체 형태 모두)
(8) 인스턴트 커피(액체 및 고체 형태 모두)
(9) 향미우유
(10) 요구르트
(11) 유제품
(12) 콩기름
(13) 즉시 섭취할 수 있는 형태의 아이스크림

○ 영양성분 표시 요구사항을 별도의 고시로 정하고 있는 식품은 다음과 같음
- 영아용 조제분유, 성장기용 조제식, 영아용 식품, 성장기용 식품, 영유아용 식이보충제 및 기타 식품

○ 영양성분 표시 요구사항 면제대상은 다음과 같음
- 소비자에게 직접 판매되지 않는 식품 또는 국내에서 판매되지 않는 용도로 생산 또는 수입된 식품
- 대형 용기에 담아 판매하고자 하는 식품을 소형 용기에 소분한 것

2) 표시방법

○ 표시 위치 등(* 라벨 표시에 대한 고시 준용)

- (표시위치) 용기 또는 식품 포장 상자에 공개된 위치, 눈에 잘 띄는 위치에 부착 또는 표시하여야 함
- (표시언어) 태국어로 표시하는 것이 원칙이나, 외국어 또한 병기할 수 있음

<그림> 영어가 병기된 태국 식품 영양표시 예시[154]

154) 작성자가 직접 촬영한 사진

○ 표시단위 기준

- 모든 영양성분 및 식품성분의 함량은 1회섭취량을 기준으로 표시해야 하나, 규정된 1회섭취참고량 또는 이와 유사한 제공 형태가 없는 경우 고체 100g, 액체 100ml 기준으로 표시함

· (1회섭취량) 일반 태국인이 1회에 전부 섭취할 수 있는 식품의 양으로, 영양라벨에 표시된 식품의 1회섭취량은 제조업체가 설정하는 소비자 1회섭취권장량을 의미하며 '식품별 1회섭취참고량'에 설정되어 있음

· (1회섭취참고량) 식품의 소비 행태 조사 및 제조업체의 정보를 기준으로 계산된 1회 섭취한 식품의 중량 또는 부피에 따른 값으로, 다양한 식품을 7개의 식품군으로 구분한 식품유형별 1회섭취참고량 표가 존재함 (**[붙임 3]** 참조)

① 유제품류(Dairy products)
② 음료류(바로 섭취 가능한 형태) (Beverages)
③ 스낵류 및 디저트류(Snack food and desserts)
④ 반가공식품류(Semi-processed foods)
⑤ 베이커리 제품류(Bakery products)
⑥ 곡물 및 그 제품류(Cereals and grain products)
⑦ 기타 유형(Miscellaneous)

○ 표시성분 및 함량 표시 단위

- (의무 표시대상) 의무 표시대상 영양성분 15종과 영양성분별 표시 단위는 다음과 같음

영양성분명	단 위
총 열량	Kcal
지방 열량	Kcal
총 지방	g
포화지방	g
콜레스테롤	mg
단백질	g
총 탄수화물	g
식이섬유	g
당류(* 영양성분 강조표시 조건 표에 따르면 단당류와 이당류의 합을 의미)	g
나트륨	mg
비타민 A	%
비타민 B1	%
비타민 B2	%
칼슘	%
철	%

* 첨가당에 대한 별도의 표시 규정은 확인되지 않음

· 식품에 첨가되었거나 강조표시가 있는 영양성분의 경우, 의무 표시대상 영양성분 15종에 포함되지 않더라도 표시해야 함

- (자율 표시대상) Thai RDI* 지정 영양성분 중 의무 표시대상을 제외한 나머지 영양성분(22종)과 Thai RDI에 지정되지 않은 영양성분을 자율 표시대상으로 함

* Thai RDI(Thai Recommended Daily Intakes): 태국 식품의약품청이 설정한 6세 이상 태국인의 일일 권장 섭취 영양성분

· (Thai RDI 지정 자율 표시대상(22종)) Thai RDI 지정 영양성분 중 의무 표시대상을 제외한 자율 표시대상 영양성분은 다음과 같으며, 해당 영양성분은 양식 내부에 표시함

①나이아신 ②비타민 B6 ③엽산 ④비오틴 ⑤판토텐산 ⑥비타민 B12 ⑦비타민 C ⑧비타민 D ⑨비타민 E ⑩비타민 K ⑪인 ⑫아이오딘 ⑬마그네슘 ⑭아연 ⑮구리 ⑯칼륨 ⑰망간 ⑱셀레늄 ⑲불소 ⑳몰리브덴 ㉑크롬 ㉒염화물

· (Thai RDI 미지정 자율 표시대상) Thai RDI 미지정 영양성분은 양식 외부에 그 종류와 함량만을 표시할 수 있음

<표> Thai RDI 지정 영양성분 목록(34종)

영양성분명	단위*	영양성분명	단위*
· 총 지방(Total Fat)	g	· 비타민 E(Vitamin E)	mgα-TE
· 포화지방(Saturated Fat)	g	· 비타민 K(Vitamin K)	μg
· 콜레스테롤(Cholesterol)	mg	· 칼슘(Calcium)	mg
· 단백질(Protein)	g	· 인(Phosphorus)	mg
· 총 탄수화물(Total Carbohydrate)	g	· 철(Iron)	mg
· 식이섬유(Dietary Fiber)	g	· 아이오딘(Iodine)	μg
· 비타민 A(Vitamin A)	μg RE	· 마그네슘(Magnesium)	mg
· 비타민 B1(Thiamin)	mg	· 아연(Zinc)	mg
· 비타민 B2(Riboflavin)	mg	· 구리(Copper)	mg
· 나이아신(Niacin)	mg NE	· 칼륨(Potassium)	mg
· 비타민 B6(Vitamin B6)	mg	· 나트륨(Sodium)	mg
· 엽산(Folate)	μg	· 망간(Manganese)	mg
· 비오틴(Biotin)	μg	· 셀레늄(Selenium)	μg
· 판토텐산(Panthottenic Acid)	mg	· 불소(Fluoride)	mg
· 비타민 B12(Vitamini B12)	μg	· 몰리브덴(Molybdenum)	μg
· 비타민 C(Vitamin C)	mg	· 크롬(Chromium)	μg
· 비타민 D(Vitamin D)	μg	· 염화물(Chloride)	mg

* 해당 단위는 Thai RDI 권장섭취량 기준 단위로, 비타민류의 경우 영양성분표 상에 % 단위로 표기하므로 표시단위와 일치한다고 할 수는 없음

3) 영양성분별 세부 표시 방법

○ 의무 표시대상

- 열량, 지방 열량, 총 지방, 포화지방, 콜레스테롤 등을 포함한 영양성분은 다음과 같이 표시함

<표> 영양성분 함량 값을 표시하기 위한 반올림 기준

<table>
<tr><th>열량 및 영양성분</th><th>단위</th><th>분석 결과</th><th>영양성분값 표시</th><th>1일 권장 섭취량(%) 계산 결과</th><th>영양성분값 1일섭취량(%) 표시</th><th>미량이거나 중요하지 않아 0으로 간주되는 양</th></tr>
<tr><td rowspan="3">(1) 열량
(2) 지방 열량</td><td rowspan="3">Kcal</td><td>5 미만</td><td>0으로 표시</td><td rowspan="18">모든 단계에서 얻은 값</td><td rowspan="18">가장 가까운 정수로 반올림</td><td rowspan="3">5Kcal 미만</td></tr>
<tr><td>50 이하</td><td>5단위로 반올림</td></tr>
<tr><td>50 초과</td><td>10단위로 반올림</td></tr>
<tr><td rowspan="3">(3) 총 지방
(4) 포화지방</td><td rowspan="3">g</td><td>0.5 미만</td><td>0으로 표시</td><td rowspan="3">0.5g 미만</td></tr>
<tr><td>5 미만</td><td>0.5단위로 반올림</td></tr>
<tr><td>5 이상</td><td>1단위로 반올림</td></tr>
<tr><td rowspan="3">(5) 콜레스테롤</td><td rowspan="3">mg</td><td>2 미만</td><td>0으로 표시</td><td rowspan="3">2mg 미만</td></tr>
<tr><td>2~5</td><td>“5 미만”으로 표시</td></tr>
<tr><td>5 초과</td><td>5단위로 반올림</td></tr>
<tr><td rowspan="3">(6) 단백질
(7) 총 탄수화물
(8) 식이섬유
(9) 당류</td><td rowspan="3">g</td><td>0.5 미만</td><td>0으로 표시</td><td rowspan="3">1mg 미만
(단, 당류는 0.5g 미만)</td></tr>
<tr><td>1 이하</td><td>“1 미만”으로 표시</td></tr>
<tr><td>1 초과</td><td>1단위로 반올림</td></tr>
<tr><td rowspan="3">(10) 나트륨</td><td rowspan="3">mg</td><td>5 미만</td><td>0으로 표시</td><td rowspan="3">5mg 미만</td></tr>
<tr><td>5~140</td><td>5단위로 반올림</td></tr>
<tr><td>140 초과</td><td>10단위로 반올림</td></tr>
<tr><td rowspan="4">(11) 비타민
(12) 무기염류
(나트륨 제외)</td><td colspan="4" rowspan="4">영양성분값은 표시할 필요 없음</td><td>2 미만</td><td>0 또는 “2 미만”으로 표시</td><td rowspan="4">1일 권장량의 2% 미만</td></tr>
<tr><td>10 이하</td><td>2단위로 반올림</td></tr>
<tr><td>10 초과
50 이하</td><td>5단위로 반올림</td></tr>
<tr><td>50 초과</td><td>10단위로 반올림</td></tr>
</table>

○ 자율 표시대상

- Thai RDI 지정 영양성분 중 의무표시 대상 이외의 영양성분에 대한 세부 표시 방법은 정하고 있지 않음

4) 표시 서식

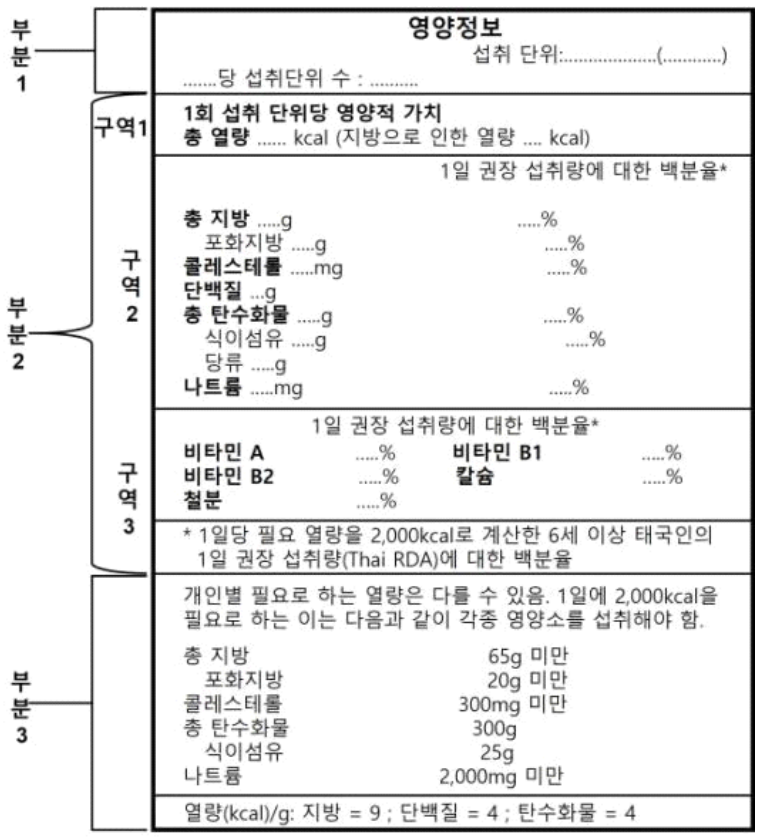
○ **(라벨 양식)** 영양성분 라벨은 다음 중 한 가지 양식을 갖추어야 하며, 그 외의 양식은 식품의약품청의 승인을 받아야 함

- **영양정보 전체 표시형 라벨**

· 세로 공간 제한 정도 및 라벨 면적에 따라 총 3가지 유형(표준형, 라벨 면적 250cm^2 이상 가로형, 라벨 면적 250cm^2 미만 가로형) 존재

- **영양정보 통합 표시형 라벨**

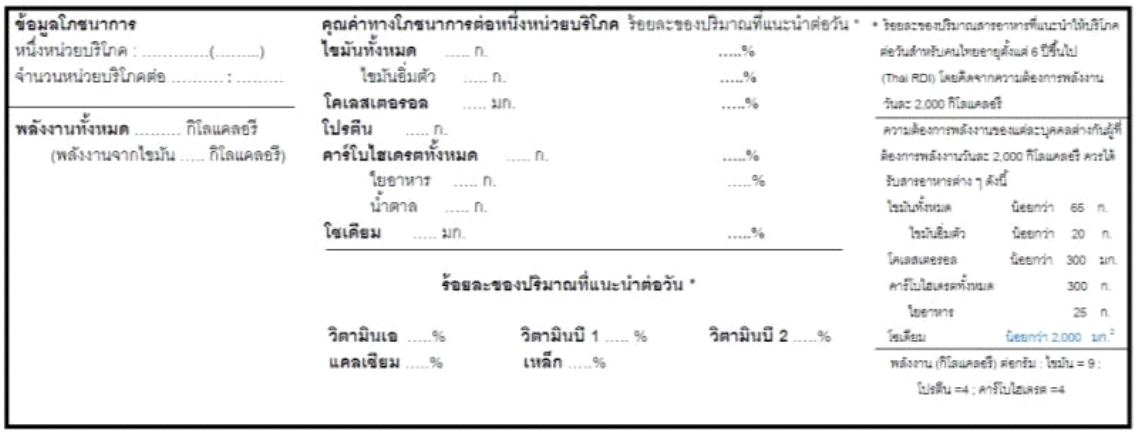
· 다른 성분과 혼합해야 하거나 섭취 전 라벨에 명시된 절차를 거쳐야 하는 경우, 판매 시점 상태의 식품과 라벨에 표기된 절차에 따라 준비된 상태의 식품에 대한 영양정보 표시를 원할 경우 해당 양식에 따름(단, 판매 시점 상태의 식품에 대한 영양정보 표시만을 원할 경우 영양정보 전체 표시형 라벨에 따름)



1. 공란에 알맞은 정보를 기입하도록 함
2. 해당 식품이 규정된 1회섭취참고량이 없거나 규정된 1회섭취참고량과 유사한 소비 형태가 없는 경우 1회섭취량이나 용기 당 제공량 표시는 예외로 하며 '1회 섭취 단위당 영양적 가치' 대신 '100g당 영양적 가치' 또는 '100ml당 영양적 가치'로 표시함

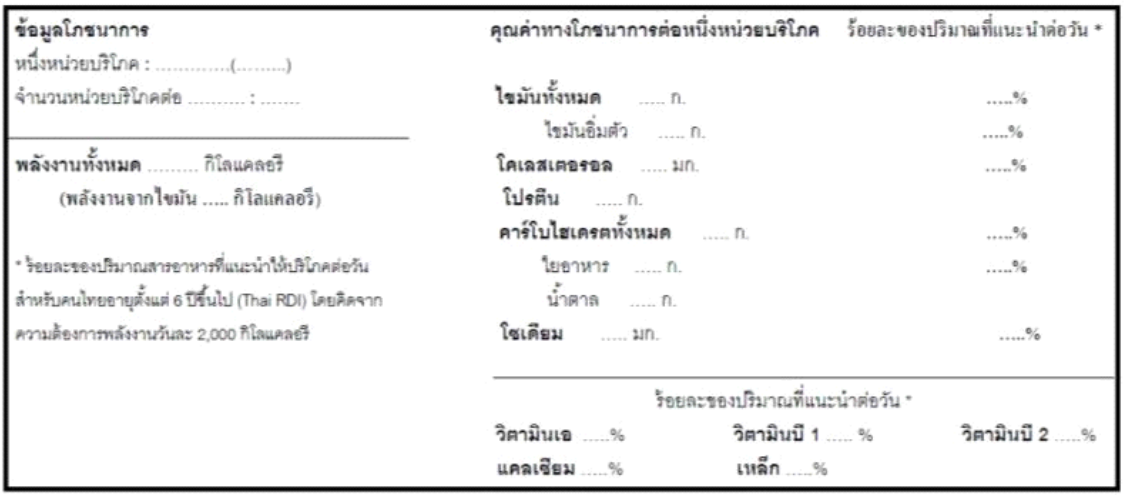
<그림> 영양정보 전체 표시형 라벨(표준형) 양식

1. 세로 공간이 제한되어 있으며, 라벨 면적이 250cm^2 이상인 경우



1. 공란에 알맞은 정보를 기입하도록 함
2. 해당 식품이 규정된 1회섭취참고량이 없거나 규정된 1회섭취참고량과 유사한 소비 형태가 없는 경우 1회섭취량이나 용기 당 제공량 표시는 예외로 하며 '1회 섭취 단위당 영양적 가치' 대신 '100g당 영양적 가치' 또는 '100ml당 영양적 가치'로 표시함

2. 세로 공간이 제한되어 있으며, 라벨 면적이 250cm^2 미만인 경우



1. 공란에 알맞은 정보를 기입하도록 함
2. 해당 식품이 규정된 1회섭취참고량이 없거나 규정된 1회섭취참고량과 유사한 소비 형태가 없는 경우 1회섭취량이나 용기 당 제공량 표시는 예외로 하며 '1회 섭취 단위당 영양적 가치' 대신 '100g당 영양적 가치' 또는 '100ml당 영양적 가치'로 표시함

<그림> 영양정보 전체 표시형 라벨(가로형) 양식

영양정보		
섭취 단위:.....(.....) .....당 섭취단위 수 :		
1회 섭취 단위당 영양적 가치	**제품**	**조리 후 제품**
총 열량 ..... kcal	.....	.....
(지방 열량 .... kcal)	.....	.....
	1일 권장 섭취량에 대한 백분율*	
총 지방 .....g	.....%	.....%
포화지방 .....g	.....%	.....%
콜레스테롤 .....mg	.....%	.....%
단백질 ...g		
총 탄수화물 .....g	.....%	.....%
식이섬유 .....g	.....%	.....%
당류 .....g		
나트륨 .....mg	.....%	.....%
비타민 A	.....%	.....%
비타민 B1	.....%	.....%
비타민 B2	.....%	.....%
칼슘	.....%	.....%
철	.....%	.....%
* 1일당 필요 열량을 2,000kcal로 계산한 6세 이상 태국인의 일일 권장 섭취 영양성분(Thai RDA)에 대한 백분율		
개인별 필요로 하는 열량은 다를 수 있음. 1일에 2,000kcal을 필요로 하는 이는 다음과 같이 각종 영양소를 섭취해야 함.		
총 지방	65g 미만	
포화지방	20g 미만	
콜레스테롤	300mg 미만	
총 탄수화물	300g	
식이섬유	25g	
나트륨	2,000mg 미만	
열량(kcal)/g: 지방 = 9 ; 단백질 = 4 ; 탄수화물 = 4		

1. 공란에 알맞은 정보를 기입하도록 함
2. 해당 식품이 규정된 1회섭취참고량이 없거나 규정된 1회섭취참고량과 유사한 소비 형태가 없는 경우 1회섭취량이나 용기 당 제공량 표시는 예외로 하며 '1회 섭취 단위당 영양적 가치' 대신 '100g당 영양적 가치' 또는 '100ml당 영양적 가치'로 표시함
3. '제품' 및 '조리 후 제품'은 사실에 입각한 식품 유형 명칭을 명시하도록 함 (예: 순서대로 "케이크믹스분말" 및 "케이크")

<그림> 영양정보 통합 표시형 라벨 양식

○ 라벨 양식 표시 조건

- **(색상 및 글자 크기)** 양식의 배경과 글자는 각각 단일 색상으로 표시하고, 양식 내 글자색은 배경색과 대조되어 그 내용을 명확하게 읽을 수 있어야 하며 양식의 배경을 기준으로 글자 크기를 지정해야 함
- **(표시 구역 구분)** 양식 내 영양성분 표시 구역 및 그 순서는 다음 표를 따르도록 하며, Thai RDI 미지정 영양성분을 표시하고자 할 경우 양식 외부에 해당 영양성분의 종류 및 함량만을 표시할 수 있음 (양식 내 부분 및 구역은 197쪽 '<그림> 영양정보 전체 표시형 라벨(표준형) 양식' 참조)

<표> 영양라벨 양식 내 영양성분별 표시 구역

부분2	구역1	총 열량*
		지방 열량*
		포화지방 열량
	구역2	총 지방*
		포화지방*
		단일불포화지방
		다불포화지방
		콜레스테롤*
		단백질*
		총 탄수화물*
		식이섬유*
		수용성 식이섬유
		불용성 식이섬유
		당류*
		당알코올
		기타 탄수화물
		나트륨*
		칼륨
	구역3	비타민 A*
		비타민 B1*
		비타민 B2*
		칼슘*
		철*
		※ Thai RDI 목록에 포함된 기타 비타민 및 무기질은 Thai RDI에 대한 권장량(%)을 내림차순으로 표시함

* 의무 표시대상 영양성분

(참고) 양식 내 부분2-구역2에 총 탄수화물의 하위 항목으로 당류를 의무 표시하며, 당알코올을 표시할 수는 있으나 구체적인 표시 규정은 확인되지 않음

5) 영양강조표시

○ 영양강조표시 분류유형

- 영양성분 함량 강조표시(Nutrient content claim)

· (정의) 영양성분의 함량수준 또는 식품의 열량에 대한 강조표시

· (공통표시조건) 특정 제조공정, 레시피 조정 등을 거치지 않고 '무', '저' 강조표시 조건을 충족하는 경우 영양성분 함량 강조표시를 사용할 수 없음

* (영양성분 함량 강조표시 불가 예시) 생수 – '무열량', '저지방' 강조표시 불가

· (예시) '칼슘의 급원', '식이섬유 고함량 및 지방 저함량'

- 상대적 강조표시(Comparative claim)

· (정의) 두 가지 이상의 식품이 함유하고 있는 영양성분 또는 열량을 비교하는 강조표시

· (공통표시조건)

① 참조식품*과 비교하는 영양성분 또는 열량 함량이 '저', 또는 '초저' 강조표시 조건에 부합한다면 상대적 강조표시를 할 수 없음

② 상대적 강조표시를 할 때는 ▲강조표시를 하는 식품 유형 명칭, ▲영양성분 또는 열량 감소/증가 정보(백분율 또는 분수 형태), ▲1회섭취량당 영양성분 함량을 라벨에 표시해야 함

(예) 나트륨 저감 – "일반 양념소스와 비교하였을 때 나트륨 함량 50% 저감. 나트륨 저감 양념소스 30ml당 나트륨 200g 함유. 일반 양념소스 30ml당 나트륨 300mg 함유"

* 참조식품: 상대적 강조표시를 위해 비교되는 식품을 의미하며, 그 유형으로는 ▲제조업체 자체의 일반 제품 ▲자사 제품을 대신하는 동일한 일반 국내 판매 제품에 한해 허용됨

· (예시) '~보다 적은', '~보다 많은', '저감된', '열량이 적은(lite, light)', '추가된'

- 영양성분 기능 강조표시(Nutrient function claim) ([붙임 4] 참조)

· (정의) 신체에 미치는 영양성분의 기능에 대한 표시

· (공통표시조건) 아래와 같은 조건이 있으며 식품의약품청의 허가를 받아야 함

① 강조표시를 한 영양성분은 "6세 이상 태국인 1일 섭취 권장 영양성분(Thai RDI) 목록"에 포함된 것이어야 함

② 강조표시를 한 제품은 참고량 및 라벨에 표시된 1회 섭취량 중 해당 영양소의 "공급원"이라고 할 수 있는 수준으로 해당 영양소를 함유하여야 하며, 참고량이 정해져 있지 않으며 유사한 섭취 형태가 없는 경우 100g 또는 100ml를 기준으로 함

③ 식품의 기능 강조표시는 특정 식품에 대한 강조표시가 아니라 ①번의 영양성분에 명시된 것을 따라야 함

④ 영양성분 기능 강조표시는 신뢰할 만한 과학적 근거가 있어야 함

⑤ 강조표시는 해당 영양성분이 질병을 예방하거나 회복을 도울 수 있다고 이해되는 내용을 포함해서는 안 됨

· (예시) '칼슘은 뼈와 치아를 튼튼하게 하는 과정을 돕는다', '엽산은 적혈구 형성에 중요한 성분이다'

○ 영양강조표시 조건

- 영양성분 함량강조표시 및 상대적 강조표시는 참고량 유무에 따라 두 가지로 구분

① 1회섭취참고량 설정 식품

· 1회섭취참고량이 30g 또는 2큰술 이하인 식품은 1회섭취참고량을 기준으로 하는 강조표시 조건에 따라 1회섭취참고량과 라벨에 표시된 1회섭취량 대신 50g*을 기준으로 강조표시 조건을 산출

* 50g은 물 또는 액체를 첨가한 후 식품의 중량을 의미하며, 동 조항은 분말음료 또는 동일 형태의 제품(예:분유)에는 의무적으로 적용되지 않음(음료의 1회섭취참고량은 물을 첨가한 후 200ml로 적용)

② 1회섭취참고량 미설정 식품

· 100g 또는 100 ml을 기준으로 강조표시 조건을 산출

- 영양성분 함량강조표시 또는 상대적 강조표시 조건을 충족하는 식품 또는 기능 강조표시를 하는 식품에 적용되는 추가 요건은 다음과 같음

① 1회섭취참고량 설정 식품

· 1회섭취참고량 및 라벨에 표시된 1회섭취량(1회참조제공량이 30g 또는 2큰술 이하인 경우 식품 50g) 내 ▲총 지방 함량 13g 초과 또는 ▲포화지방 함량 4g 초과 또는 ▲콜레스테롤 함량 60mg 초과 또는 ▲나트륨 함량 360mg 초과

② 1회섭취참고량 미설정 식품

· 1회섭취참고량 미설정으로 100mg 또는 100ml를 기준으로 하는 식품의 경우, 100mg 또는 100ml 내 ▲총 지방 함량 13g 초과 또는 ▲포화지방 함량 4g 초과 또는 ▲콜레스테롤 함량 60mg 초과 또는 ▲나트륨 함량 360mg 초과

(추가요건) ① 또는 ②에 해당할 경우 어떤 강조표시든 간에 총 지방, 포화지방, 콜레스테롤 또는 나트륨 함량 초과 수준을 표시하는 문구를 해당 강조표시와 함께 가장 크게 또는 라벨 상 눈에 가장 잘 띄게 표시하여야 하며, 해당 문구의 크기는 강조표시 크기의 절반 이상이어야 함

* (표시예) **저나트륨**
200ml당 총 지방 14g

○ 영양성분별 강조표시 기준

- 1회섭취참고량을 기준으로 하는 영양성분 강조표시 조건

※ [참고] 아래 표의 **1.1항**은 201쪽 '영양성분 함량 강조표시의 공통표시조건'에 해당하며, **2.2항**은 202쪽의 '영양성분 함량강조표시 또는 상대적 강조표시 조건을 충족하는 식품 또는 기능 강조표시를 하는 식품에 적용되는 추가 요건'에 해당함

영양성분	강조표시	표시조건 (1회섭취참고량 및 라벨에 표시된 1회섭취량 기준)	추가조건
열량	무 (free, without, free of no, zero)	· 열량 5Kcal 미만	1. 해당 식품이 자연/천연적으로 본 조건을 따를 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	저 (low, few, low source of, low in)	· 열량 40Kcal 이하	
	저감 (reduced, reduced in, less, fewer, lower, lower in)	· 참조 식품과 비교하였을 때 열량 25% 이상 저감	1. 참조 식품이 이미 "저열량" 식품인 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 영양소 함량 강조표시 및 상대적 강조표시에 대한 조건 또한 따라야 함
	열량이 적은 (light, lite)	1. 참조 식품과 비교하였을 때 지방 함량 50% 이상 저감(해당 식품은 지방 열량이 총 열량의 50% 이상임) 또는 2. 참조 식품과 비교하였을 때 열량의 1/3 이상 저감(해당 식품은 지방 열량이 총 열량의 50% 미만임)	1. 참조 식품이 이미 "저지방" 또는 "저열량" 식품인 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함 3. 본 강조문구를 표시한 식품의 1회 참조 섭취량 당 열량이 40Kcal 미만이거나 지방 함량이 3g 미만일 경우 저감한 열량의 비율(%)을 표시하지 않아도 됨

영양성분	강조표시	표시조건 (1회섭취참고량 및 라벨에 표시된 1회섭취량 기준)	추가조건
총 지방	무 (free, without, free of, no, zero, nonfat)	· 총 지방 함량 0.5g 미만	1. 해당 식품이 자연/천연적으로 본 조건을 따를 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 지방 성분 또는 일반적으로 지방으로 인식되는 성분을 함유할 경우 해당 성분명에 기호를 표시하고 “지방 함량에 매우 영향이 적음”이라는 설명을 표기하도록 함 3. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	저 (low, low in, low source of, little)	· 총 지방 함량 3g 이하	1. 해당 식품이 자연/천연적으로 본 조건을 따를 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	저감 (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	· 참조 식품과 비교하였을 때 총 지방 함량 25% 이상 저감	1. 참조 식품이 이미 “저지방” 식품인 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
포화지방	무 (free, without, free of, no, zero)	1. 포화지방산 0.5g 미만 함유 및 2. 트랜스지방산 0.5g 미만 함유	1. 해당 식품이 자연/천연적으로 본 조건을 따를 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 포화지방 성분 또는 일반적으로 포화지방으로 인식되는 성분이 함유되어 있을 경우 해당 성분명에 기호를 표시하고 “포화지방 함량에 매우 영향이 적음”이라는 설명을 표기하도록 함 3. 포화지방 함량에 대한 강조표시가 있는 모든 곳에 총 지방 및 콜레스테롤 함량을 표시해야 하며, 글자크기는 강조표시의 절반 이상이어야 함 (아래 ①, ② 예외) ①참고량 당 콜레스테롤 함량이 2mg 미만인 제품의 경우 콜레스테롤 함량을 표시하지 않아도 됨 ②참고량 당 총 지방 함량이 0.5g 이하의 제품인 경우 포화지방 관련 강조표시에 총 지방 함량을 표시하지 않아도 됨 4. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함

영양성분	강조표시	표시조건 (1회섭취참고량 및 라벨에 표시된 1회섭취량 기준)	추가조건
	저 (low, low in, low source of, a little)	1. 포화지방산 1g 이하 함유 및 2. 포화지방산 열량이 총 지방 열량의 15% 이하	1. 해당 식품이 자연/천연적으로 본 조건을 따를 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 포화지방 함량에 대한 강조표시가 있는 모든 곳에 총 지방 및 콜레스테롤 함량을 표시해야 하며, 글자크기는 강조표시의 절반 이상이어야 함 (아래 ①, ② 예외) ①참고량 당 콜레스테롤 함량이 2mg 미만인 제품의 경우 콜레스테롤 함량을 표시하지 않아도 됨 ②참고량 당 총 지방 함량이 3g 이하의 제품인 경우 포화지방 관련 강조표시에 총 지방 함량을 표시하지 않아도 됨 3. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	저감 (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	· 참조 식품과 비교하였을 때 포화지방 함량 25% 이상 저감	1. 참조 식품이 이미 “저포화지방” 식품인 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 포화지방 함량에 대한 강조표시가 있는 모든 곳에 총 지방 및 콜레스테롤 함량을 표시해야 하며, 글자크기는 강조표시의 절반 이상이어야 함 (아래 ①, ② 예외) ①참고량 당 콜레스테롤 함량이 2mg 미만인 제품의 경우 콜레스테롤 함량을 표시하지 않아도 됨 ②참고량 당 총 지방 함량이 3g 이하의 제품인 경우 포화지방 관련 강조표시에 총 지방 함량을 표시하지 않아도 됨 3. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함

영양성분	강조표시	표시조건 (1회섭취참고량 및 라벨에 표시된 1회섭취량 기준)	추가조건
콜레스테롤	무 (free, without, free of, no, zero)	1. 콜레스테롤 2mg 미만 함유 및 2. 포화지방산 2g 이하 함유	1. 해당 식품이 자연/천연적으로 본 조건을 따를 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 일반적으로 콜레스테롤 함유 성분으로 인식되는 성분이 함유되어 있을 경우 해당 성분명에 기호 표시를 하고 “콜레스테롤 함량에 매우 영향이 적음”이라는 설명을 표기하도록 함 3. 총 지방 함량이 라벨에 표시된 참고량 및 1회섭취량 당 13g을 초과할 경우 1회섭취량 당 총 지방 함량을 강조표시와 함께 모든 면에 표시해야 함. 동일 면의 라벨 내 여러 곳에 강조표시가 있는 경우 가장 눈에 잘 띄는 강조표시 옆에 표시하며, 글자크기는 강조표시의 절반 이상이어야 함 4. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	저(low, low in, low source of, little)	1. 콜레스테롤 20mg 이하 함유 및 2. 포화지방산 2g 이하 함유	1. 해당 식품이 자연/천연적으로 본 조건을 따를 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 총 지방 함량이 라벨에 표시된 참고량 및 1회섭취량 당 13g을 초과할 경우 1회섭취량 당 총 지방 함량을 강조표시와 함께 모든 면에 표시해야 함. 동일 면의 라벨 내 여러 곳에 강조표시가 있는 경우 가장 눈에 잘 띄는 강조표시 옆에 표시하며, 글자크기는 강조표시의 절반 이상이어야 함 3. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함

영양성분	강조표시	표시조건 (1회섭취참고량 및 라벨에 표시된 1회섭취량 기준)	추가조건
	저감 (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	1. 참조 식품과 비교하였을 때 콜레스테롤 함량 25% 이상 저감 2. 포화지방산 2g 이하 함유	1. 참조 식품이 이미 “저콜레스테롤” 식품인 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함 3. 총 지방 함량이 라벨에 표시된 참고량 및 1회섭취량 당 13g을 초과할 경우 1회섭취량 당 총 지방 함량을 강조표시와 함께 모든 면에 표시해야 함. 동일 면의 라벨 내 여러 곳에 강조표시가 있는 경우 가장 눈에 잘 띄는 강조표시 옆에 표시하며, 글자크기는 강조표시의 절반 이상이어야 함
나트륨	무 (free, without, free of, no, zero)	· 나트륨 함량 5mg 미만	1. 해당 식품이 자연/천연적으로 본 조건을 따를 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 식품 중 나트륨 함량은 소금(염화나트륨)이 아닌 것을 계산하며 3. 소금(염화나트륨) 또는 일반적으로 나트륨 함유 성분으로 인식되는 성분이 함유되어 있을 경우 그 성분명에 기호를 표시하고 “나트륨 함량에 매우 영향이 적음”이라는 설명을 표기하도록 함 4. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	무염 (salt free)	· “무나트륨”의 조건 및 추가 조건에 따른 것이어야 함	-

영양성분	강조표시	표시조건 (1회섭취참고량 및 라벨에 표시된 1회섭취량 기준)	추가조건
	초저 (very low, very low in)	· 나트륨 함량 35mg 미만	1. 해당 식품이 자연/천연적으로 본 조건을 따를 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 식품 중 나트륨 함량은 소금(염화나트륨)이 아닌 것을 계산하며 3. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	저 (low, low in, low source of, little)	· 나트륨 함량 140mg 미만	
	저감 (recuded, reduced in, lower, lower in, less)	· 참조 식품과 비교하였을 때 나트륨 함량 25% 이상 저감	1. 참조 식품이 이미 “저나트륨” 식품인 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	나트륨이 적은 (light, lite)	· 참조 식품과 비교하였을 때 나트륨 함량 50% 이상 저감	1. 참조 식품이 이미 “저나트륨” 식품인 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 참조 식품의 열량이 40Kcal를 초과하거나 지방 함량이 1회 섭취참고량당 3g를 초과하는 경우, 나트륨에 대한 “light”라는 강조표시는 “나트륨이 적은(light in sodium)”으로 표시되어야 함. 이는 “light, lite”라는 문구가 “열량이 적다”는 것도 의미할 수 있기 때문임 3. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	무가염 (unsalted, no salt, no salt added, without salt added)	1. 제조 공정 중 가염을 하지 않았으며 2. 비교에 사용된 식품은 일반적으로 제조 시 소금을 사용하는 유사한 식품이어야 함	· “무나트륨” 조건에 따르지 않은 식품일 경우 “무나트륨 식품이 아님”이라는 문구 또한 표기해야 함

영양성분	강조표시	표시조건 (1회섭취참고량 및 라벨에 표시된 1회섭취량 기준)	추가조건
	소금 미량 첨가 (ligthly salted)	· 일반 식품보다 50% 이상 적은 양의 소금 첨가	· “저나트륨 식품이 아님”이라는 문구 또한 표기해야 함
당류 (단당류 및 이당류 의미)	무 (free, without, free of, no, zero, sugarless)	· 당류 함량 0.5g 미만	1. 해당 식품이 자연/천연적으로 본 조건을 따를 경우 이러한 강조표시 사용이 금지됨 2. 당류 또는 일반적으로 당류 함유 성분으로 인식되는 성분이 함유되어 있을 경우 그 성분명에 기호를 표시하고 “당류 함량에 매우 영향이 적음”이라는 설명을 표기하도록 함 3. 해당 식품이 ‘저열량’, ‘열량 저감’ 또는 ‘열량이 적은’ 강조표시 조건을 따른다면 라벨에 상기 강조표시를 하도록 함 4. 해당 식품이 ‘저열량’, ‘열량 저감’, ‘열량이 적은’ 강조표시 대상에 해당하지 않는다면 차례대로 ‘저열량 식품이 아님’, ‘열량 저감 식품이 아님’, ‘체중조절용이 아님’ 문구를 표시하도록 함 5. 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	저감 (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	· 참조 식품과 비교하였을 때 당류 함량 25% 이상 저감	· 1.1 및 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함

영양성분	강조표시	표시조건 (1회섭취참고량 및 라벨에 표시된 1회섭취량 기준)	추가조건
	무가당 (no added sugar, without added sugar, no sugar added)	1. 제조공정 또는 포장과정 중에 당류 또는 당류 함유 성분을 첨가하지 않았으며 2. 당류 함량을 첨가하거나 증가시키는 성분(예: 잼, 젤리 또는 농축과즙)을 함유하지 않으며 3. 제조공정 중 당류가 발생하지 않아야 함. 또는 만약 함유되어 있다고 하더라도 “무” 강조표시 조건을 따라야 함 4. 참조 식품은 당류 성분이 첨가되어 있으나, (‘무가당’ 강조표시를 하는) 식품에는 첨가하지 않음	· 해당 식품이 ‘저열량’, ‘열량 저감’ 강조표시 조건에 해당하지 않는다면 ‘저열량 식품이 아님’ 또는 ‘열량 저감 식품이 아님’이라고 표시하여야 함
	당도 추가 조절하지 않음, 감미료 무첨가 (unsweetened, contains no added sweeteners)	· 과일주스와 같은 천연적으로 당류 함량이 높은 식품에 사용하며, “무당(sugar free)” 문구 사용은 금지함	-

영양성분	강조표시	표시조건 (1회섭취참고량 및 라벨에 표시된 1회섭취량 기준)	추가조건
단백질, 식이섬유, 비타민, 무기질 (나트륨 제외)	고, 풍부 (high, rich in, excellent source of)	· 해당 영양소 함량이 Thai RDI 값의 20% 이상	1. 식이섬유의 경우, 총 지방 함량이 “저” 강조표시 조건을 따르지 않는다면 식이섬유 함량 강조표시는 라벨에 표시된 1회섭취량당 총 지방 함량으로 표시해야 하며, 글자크기는 강조표시 크기의 절반보다 작지 않게 한다. 2. 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	우수 급원, 함유 (good source, contains, provides)	· 해당 영양소 함량이 Thai RDI 값의 10~19%	1. 식이섬유의 경우, 총 지방 함량이 “저” 강조표시 조건을 따르지 않는다면 식이섬유 함량 강조표시는 라벨에 표시된 1회섭취량당 총 지방 함량으로 표시해야 하며, 글자크기는 강조표시 크기의 절반보다 작지 않게 한다. 2. 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함
	더한, 추가한, ~보다 많은 (increased, more, added, fortified, enriched)	· 참조식품과 비교했을 때 이 식품은 강조표시된 영양성분	1. 참조식품을 기입해야 함 2. 식이섬유의 경우, 총 지방 함량이 “저” 강조표시 조건을 따르지 않는다면 식이섬유 함량 강조표시는 라벨에 표시된 1회섭취량당 총 지방 함량으로 표시해야 하며, 글자크기는 강조표시 크기의 절반보다 작지 않게 한다. 3. 2.2항에 대한 조건 또한 따라야 함

- 100g 또는 100ml를 기준으로 하는 영양성분 강조표시 조건

※ [참고] 아래 표의 1.1항은 201쪽 '영양성분 함량 강조표시의 공통표시조건'에 해당함

영양성분	강조표시	표시조건	
		식품 100g당(고체)	식품 100ml당(액체)
열량	무 (free, without, free of, no)	-	1. 4Kcal 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	저 (low)	1. 40Kcal 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함	1. 20Kcal 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	저감 (reduced, reduced in, less, less than, fewer, lower, lower in)	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 열량을 25% 이상 저감하고 2. 저감한 열량은 40Kcal 이상이어야 함	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 열량을 25% 이상 저감하고 2. 저감한 열량은 20Kcal 이상이어야 함
총 지방	무 (free, without, free of, no)	1. 총 지방 함량 0.5g 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함	1. 총 지방 함량 0.5g 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	저 (low)	1. 총 지방 함량 3g 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함	1. 총 지방 함량 1.5g 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	저감 (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 총 지방을 25% 이상 저감하고 2. 저감한 총 지방은 3g 이상이어야 함	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 총 지방을 25% 이상 저감하고 2. 저감한 총 지방은 1.5g 이상이어야 함

영양성분	강조표시	표시조건	
		식품 100g당(고체)	식품 100ml당(액체)
포화 지방	무 (free, without, free of, no)	1. 0.1g 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함	1. 0.1g 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	저 (low)	1. 1.5g 이하이며 2. 포화지방 열량이 총 지방 열량의 10% 이하이며 3. 1.1항의 조건 또한 따라야 함	1. 0.75g 이하이며 2. 포화지방 열량이 총 지방 열량의 10% 이하이며 3. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	저감 (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 포화지방을 25% 이상 저감하고 2. 저감한 포화지방은 1.5g 이상이어야 함	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 포화지방을 25% 이상 저감하고 2. 저감한 포화지방은 0.75g 이상이어야 함
콜레스테롤	무 (free, without, free of, no)	1. 5mg 이하이며 2. 포화지방이 1.5g 이하이며 3. 포화지방 열량이 총 지방 열량의 10% 이하이며 4. 1.1항의 조건 또한 따라야 함	1. 5mg 이하이며 2. 포화지방이 0.75g 이하이며 3. 포화지방 열량이 총 지방 열량의 10% 이하이며 4. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	저 (low)	1. 20mg 이하이며 2. 포화지방이 1.5g 이하이며 3. 포화지방 열량이 총 지방 열량의 10% 이하이며 4. 1.1항의 조건 또한 따라야 함	1. 10mg 이하이며 2. 포화지방이 0.75g 이하이며 3. 포화지방 열량이 총 지방 열량의 10% 이하이며 4. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	저감 (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 콜레스테롤을 25% 이상 저감하고 2. 저감한 콜레스테롤은 20mg 이상이어야 함	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 콜레스테롤을 25% 이상 저감하고 2. 저감한 콜레스테롤은 10mg 이상이어야 함

영양성분	강조표시	표시조건	
		식품 100g당(고체)	식품 100ml당(액체)
당류	무 (free, without, free of, no)	1. 0.5g 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함	1. 0.5g 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	함량 저감, ~보다 적은 (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	- 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 당류 25% 이상 저감	- 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 당류 25% 이상 저감
나트륨	무 (free, without, free of, no)	1. 5mg 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함	1. 5mg 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	초저 (very low)	1. 40mg 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함	1. 20mg 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	저 (low)	1. 120mg 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함	1. 60mg 이하이며 2. 1.1항의 조건 또한 따라야 함
	함량 저감, ~보다 적은 (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 나트륨을 25% 이상 저감하고 2. 저감한 나트륨은 120mg 이상이어야 함	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 나트륨을 25% 이상 저감하고 2. 저감한 나트륨은 60mg 이상이어야 함
식이섬유	우수 급원, 함유 (good source, contains, provides)	- 식품 100g당 3g 이상 또는 열량 100Kcal당 1.5g 이상	- 열량 100Kcal당 1.5g 이상
	고, 풍부 (high, rich in, excellent source of)	- 식품 100g당 6g 이상 또는 열량 100Kcal당 3g 이상	- 열량 100Kcal당 3g 이상
	강화, 추가, ~보다 많은 (increased, more, added, fortified, enriched)	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 식이섬유를 25% 이상 첨가하고 2. 첨가한 식이섬유 함량은 3g 이상이어야 함	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 식이섬유를 25% 이상 첨가하고 2. 첨가한 식이섬유 함량은 100Kcal당 1.5g 이상이어야 함

영양성분	강조표시	표시조건	
		식품 100g당(고체)	식품 100ml당(액체)
단백질	우수 급원, 함유 (good source, contains, provides)	- 식품 100g당 5g 이상 또는 열량 100Kcal당 2.5g 이상	- 100ml 또는 열량 100Kcal당 2.5g 이상
	고, 풍부 (high, rich, rich in, excellent source of)	- 식품 100g당 10g 이상 또는 열량 100Kcal당 5g 이상	- 100ml 또는 열량 100Kcal당 5g 이상
	강화, 추가, ~보다 많은 (increased, more, added, fortified, enriched)	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 단백질을 25% 이상 첨가하고 2. 첨가한 단백질 함량은 식품 100g당 3g 이상 또는 100Kcal당 2.5g 이상이어야 함	1. 동일 또는 유사 유형의 다른 제품과 비교하였을 때 단백질을 25% 이상 첨가하고 2. 첨가한 단백질 함량은 식품 100g당 2.5g 이상 또는 100Kcal당 2.5g 이상이어야 함
비타민 및 무기질 (나트륨 제외)	우수 급원, 함유 (good source, contains, provides)	- 식품 100g당 Thai RDI 의 15% 이상 또는 100Kcal당 Thai RDI의 5% 이상	- 식품 100ml당 Thai RDI의 7.5% 이상 또는 100Kcal당 Thai RDI*의 5% 이상
	고, 풍부 (high, rich, rich in, excellent source of)	- 식품 100g당 Thai RDI 의 30% 이상 또는 100Kcal당 Thai RDI의 10% 이상	- 식품 100ml당 Thai RDI의 15% 이상 또는 100Kcal당 Thai RDI의 10% 이상
	강화, 추가, ~보다 많은 (increased, more, added, fortified, enriched)	- 참고식품과 비교하였을 때 비타민 또는 무기질을 10% 첨가하며 차이가 나는 함량 수준은 해당 비타민 또는 무기질 Thai RDI의 10% 이상이어야 함	- 참고식품과 비교하였을 때 비타민 또는 무기질을 10% 첨가하며 차이가 나는 함량 수준은 해당 비타민 또는 무기질 Thai RDI의 10% 이상이어야 함

6) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

○ 「식품법(1979년)」 제4장 "식품 관리"의 제27조 위조식품 관련 규정 중 5항에서 영양성분이 최저치 또는 최고치에서 30% 미달 또는 초과하는 식품을 위조식품으로 분류하며, 제25조에 따라 위조식품은 판매목적으로 생산, 수입하거나 판매하는 것이 금지됨

7) 표시 규정 위반 시 처분 기준

○ 「식품법(1979년)」에 따른 위반 시 조치

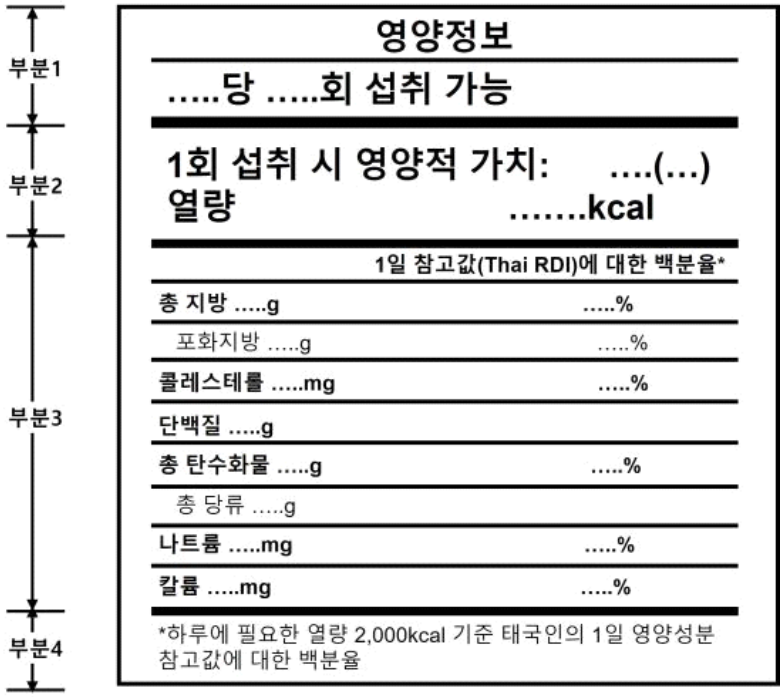
구분	근거조항	내용
금지행위	제25조	- 위조식품을 판매목적으로 생산, 수입하거나 판매하는 것은 금지됨
위조식품 정의	(제4장 식품관리) 제27조 5항	- 영양성분이 최저치 또는 최고치에서 30% 미달 또는 초과하는 식품 등을 위조식품으로 분류함
정보공개	제30조 3항	- 식품 검사 결과 위조식품 등으로 판명된 경우 그 검사 결과를 국민에게 고지하며 생산자(없는 경우 판매자), 식품의 유형 및 특징에 대한 정보를 명시하며 사안에 따라 상호, 생산 또는 수입 회차를 명시함
위조식품 등의 압수	제43조, 제44조	- 담당관은 위조식품 등을 압수 또는 몰수할 수 있는 권한과 의무가 있으며, 소송이 제기되지 않은 경우 허가권자는 위원회의 승인을 받아 폐기 명령을 내리거나 적절하다고 판단되는 조치를 수행함
허가 정지 및 철회	제46조	- 위조식품 등의 경우 허가권자는 위원회의 승인을 받아 매회 120일 이하의 기간 동안 사용 허가 정지를 명령할 수 있는 권한을 가짐 - 허가를 취득한 자가 식품법에 따른 범죄로 법원에 기소된 경우 최종 판결을 기다리는 동안 허가가 정지되며, 범죄를 저지른 것으로 최종 판결이 난 경우 허가권자는 위원회의 승인을 받아 허가 철회 권한을 가짐
처벌	(제8장 처벌규정) 제51조	- 공중보건부 장관에게 식품 라벨 등에 대한 정부관보 고시 권한을 부여하는 6조 (10)에 따라 공포된 고시를 위반하는 자는 3만 바트 이하의 벌금형에 처함

3. 최근 동향

○ 태국 식품의약품청, 영양표시에 관한 공중보건부 고시 개정안 관련 의견수렴(2022.10)[155][156]

- 영양표시 라벨 형식부터 영양강조 표시에 이르기까지 현행 고시에 대해 전반적으로 개정하는 안에 대해 의견 수렴을 실시하였으며 주요 내용은 다음과 같음

· 영양성분표 양식 변경



<그림> 영양정보 표준형 양식(개정안)

· ▲의무표시 대상에 칼륨 추가, ▲의무표시 대상에서 식이섬유, 비타민 A, 비타민 B1, 비타민 B2, 칼슘, 철 제외, ▲양식 내 표기 가능한 자율표시 대상으로 트랜스지방* 추가

* 트랜스지방 함유 식품은 생산, 수입, 판매 금지 식품으로 규정되어 있음

· 의무표시대상인 '당류(Sugars)'를 '총 당류(Total sugars)'로 용어 변경

* 총 당류의 정의는 별도로 확인되지 않음

155) 세계무역기구(WTO)(https://epingalert.org/en/Search?viewData=%20G/TBT/N/THA/680)
156) 세계무역기구(WTO)(https://members.wto.org/crnattachments/2022/TBT/THA/22_6977_00_x.pdf)

· 총 탄수화물 열량값 계산식 및 당알코올* 등 성분별 변환계수 추가

* 당알코올의 하위항목으로 이소말트, 락티톨, 자일리톨, 말티톨, 소르비톨, 만니톨, 폴리글리시톨, 에리스리톨 확인 가능

1) 총 탄수화물(Total carbohydrate by difference) 계산식

총 탄수화물 열량값 = [100 - (식품 100g 중 단백질(g) + 지방(g) + 수분(g) + 회분(g) + 알코올(g))] x 4kcal/g

2) 지정된 단위 변환 계수를 사용한 계산식(식이섬유 및 당알코올 함량 분석이 있는 경우)

총 탄수화물 열량값 = [신체에서 활용되는 탄수화물(g) x 4kcal/g] + [(식이섬유(g) x 2kcal/g)] + [(당알코올(g) x 당알코올 종류별 변환계수(kcal/g))]

<표> 영양성분별 변환계수

영양성분명	변환계수	영양성분명	변환계수
· 단백질	4kcal/g	· 당알코올	
· 총 탄수화물	4kcal/g	· 이소말트, 락티톨	2kcal/g
		· 자일리톨	2.4kcal/g
· 지방	9kcal/g	· 말티톨	2.1kcal/g
· 식이섬유	2kcal/g	· 소르비톨	2.6kcal/g
· 에틸알코올(에탄올)	7kcal/g	· 만니톨	1.6kcal/g
		· 폴리글리시톨	3.0kcal/g
· 유기산	3kcal/g	· 에리스리톨	0kcal/g

· Thai RDI 지정 영양성분 중 불소(Fluoride) 삭제 등

IX 베트남

베트남은 상품 라벨에 관한 시행령(개정)에서 식품의 의무 표시사항 등을 공포한 바 있음. 이에 보건부는 2022년 4월에 「식품에 대한 영양표시 지침」 시행규칙 초안을 발표했으며, 2024년 시행을 예고했음. 이에 본 보고서는 시행규칙 초안의 내용을 다루고 있음을 밝힘

1. 개요

1) 법적근거

○ 식품안전법 (No.55/2010/QH12)[157]

- 동법 제44조에 의거, 식품·식품첨가물·식품가공보조제를 생산, 수입하는 조직, 개인은 규정에 따라 라벨 표시해야 함

○ 식품안전법 일부조항 세부 시행령 (No.38/2012/NĐ-CP)

- 동법 제18조 2항(b)에 의거, 기능성식품 및 미량영양 강화식품의 경우 영양성분표시, 건강에 미치는 영향 등을 표시해야 함
- 동법 제18조 2항(d)에 의거, 기능성식품, 미량영양 강화식품, 식품첨가물 및 일부 유전자 변형식품의 경우 식품의 함량 및 성분을 명확하게 표시해야 함

○ 식품안전법 일부조항 세부 시행령 (No.15/2018/NĐ-CP)

- 동법 제24조 2항에 의거, 수입식품의 경우 제품 라벨 상에 책임이 있는 조직, 개인의 명칭, 소재지 등은 분리 표시함

○ 상품 라벨에 관한 시행령 (No.43/2017/NĐ-CP)

- 베트남에서 유통되는 상품, 수입품 라벨에 관한 국가관리, 기록방법, 내용을 규정함

○ 상품 라벨에 관한 시행령(개정) (No.111/2021/NĐ-CP)[158]

- 「부록 I」의 '2. 식품'에서 의무 표시사항으로 정량, 생산일, 사용기한 및 (정량)성분 등을 정하고 있으며, 식품 중 영양성분 및 영양값(giá trị dinh dưỡng, nutrition value)이 존재한다면, 보건부 장관의 지침에 따라 영양성분의 내용, 영양값 등에 대해 표시한다고 명시하고 있음

  * 표시대상 영양성분 등 세부표시사항 및 방법은 「식품에 대한 영양표시 지침」 초안발표('22.04) 이후 현재('23.12)까지 논의 중임

○ 「식품에 대한 영양표시 지침」 시행규칙(2차 초안)(2023년 1월, 보건부)[159]

---

157) 베트남 '식품안전법' (https://vfa.gov.vn/van-ban/luat-an-toan-thuc-pham-cua-quoc-hoi-so-552010qh12.html)
158) 베트남 '상품 라벨에 관한 시행령' (https://vfa.gov.vn/van-ban/nghi-dinh-111202nd-cp-sua-di-bo-sung-mot-so-dieu-nghi-dinh-so-43-2017nd-cp-ngay-14-thang-4-nam-2017-cua-chinh-phu-ve-nhan-hang-hoa.html)
159) 베트남 '식품에 대한 영양표시지침(초안)' (https://vanphong.langson.gov.vn/sites/vanphong.langson.gov.vn/files/2023-02/Du%20thao%20Th%C3%B4ng%20t%C6%B0%20ghi%20nh%C4%83n%20DD%20l%E1%BA%A5y%20%C3%BD%20ki%E1%BA%BFn.docx)

2) 주관 기관

○ 보건부(MOH)[160]

- 식품안전 관련 법규 제·개정 등을 담당하고 있음

* 현재 베트남은 상품 라벨에 관한 시행령(No.111/2021/NĐ-CP)은 제정되어 있지만, 「식품에 대한 영양 표시 지침」이 마련되어 있지 않음. 이에 보건부는 2022년 4월 시행규칙 초안을 발표하여 의견수렴 중이며, 2024년에 모든 시판되는 포장식품에 영양성분 및 함량을 표시하도록 의무화 예정임[161]

2. 표시 방법(안)

1) 표시 대상

○ 베트남에서 생산, 영업, 수입 및 유통되는 식품에 대해 영양성분 정보를 표시해야 함

○ 영양성분 표시 면제 대상은 다음과 같음

1. 소비자에게 직접 판매되지 않는 식품 원료
2. 하나의 원료 성분으로 구성된 식품
3. 천연 미네랄워터, 병에 담긴 생수(CO2 및/또는 향료만 첨가한 종류 포함)
4. 식용, 식품용 소금
5. 식초 및 식초의 대체품으로 향료만을 첨가하는 제품류 포함
6. 향료, 첨가물, 식품가공보조제
7. 식품용 효소(enzyme)
8. 색소와 향료를 제외한, 다른 추가 성분이 포함되지 않은 모든 종류의 차와 커피
9. 상품 라벨링에 대한 정부의 2017년 4월 14일자 시행령(No.43/2017/NĐ-CP) 1조 2항에서 규정한 식품, 정부의 2021년 12월 9일자 시행령(No.111/2021/NĐ-CP)에서 보완, 수정된 식품과 식품안전법 일부 조항에 대해 세부시행 내용을 규정한 2018년 2월 2일자 정부 시행령(No.15/2018/NĐ-CP)의 25조 1항과 2항에서 규정한 식품
   - 소비자에게 포장되지 않고 판매되는 신선식품, 가공식품
   - 향신료, 허브 외에 최대 표면적이 10cm2 미만인 소형 포장식품
10. 건강보호식품
11. 알코올성 음료

160) 베트남 보건부 (https://moh.gov.vn/chuc-nang-nhiem-vu-quyen-han-cua-bo-y-te)
161) 베트남 정부 (https://baochinhphu.vn/tu-1-1-2025-thuc-pham-san-xuat-thu-cong-phai-ghi-nhan-dinh-duong-102220406152333297.htm)

2) 표시 방법

○ 표시 원칙

- 식품안전법에 명시된 상품 라벨링에 관한 법률 규정을 준수해야만 함
- 식품 관련 상품의 영양값(giá trị dinh dưỡng)에 대해 허위 또는 오해 소지를 유발하여서는 안 되며, 정확성을 보장해야만 함
- 식품과 관련하여 제품 라벨에 표기되는 성분 정보와 영양값은 알아보기 쉽고, 이해하기 쉬어야 하며, 쉽게 읽을 수 있어야 하고 지워지지 않아야 함

○ 표시 성분

- '식품에 대한 영양표시 지침' 시행규칙(초안)에 따라 표시 대상 성분 등에 차이를 둔 1안과 2안이 검토 중에 있음

(방안1) 다음의 7개 영양성분 중 어느 하나의 영양성분이라도 포함되어 있는 경우에는 식품의 해당 영양정보를 표기하여야 함

1. 열량(Energy)
2. 단백질(Protein)
3. 탄수화물/총 탄수화물(Carbohydrate/Total Carbohydrate)
4. 총 당류(Total sugars)*
5. 총 지방(Total Fat)
6. 포화지방(Saturated Fat)
7. 나트륨 (Sodium)

(*) 단, 동 지침에서 당류의 정의/종류 개념은 명시하지 않음

· 하나 또는 하나 이상의 영양성분을 함유하고 있지 않은 식품의 경우 또는, 위에서 규정한 영양성분을 포함하고 있다 할지라도 해당 성분의 영양값이 222쪽 <표>의 영양값보다 더 낮은 경우에는 라벨에 영양성분을 표시할 의무는 없음

· 다만, 업체 측이 자율적으로 해당 영양성분을 표시할 경우에는, 이 시행규칙 규정을 준수하여 표시해야 함

(방안 2) 다음의 5개 영양성분 중 어떠한 영양성분이라도 함유되어 있는 경우에는 식품의 해당 영양정보를 표기하여야 함

1. 열량 2. 단백질 3. 탄수화물 4. 지방 5. 나트륨

· 위에서 언급한 5종 영양성분 외에, 이 시행규칙의 시행일로부터 5년간 로드맵에 따라 점진적으로 다음의 특정 식품의 경우 총 당류* 및 포화지방 성분을 추가로 표시해야 함

(*) 단, 동 지침에서 당류의 정의/종류 개념은 명시하지 않음

식품유형	추가 표시 내용
갈증해소 음료	총 당류
튀김식품	총 당류 및 포화지방 성분

· 하나 혹은 하나 이상의 영양성분을 함유하고 있지 않거나, 위에서 규정한 영양성분을 포함하고 있다 할지라도, 해당 성분의 영양값이 아래의 <표>에 따른 함량보다 더 낮은 경우에는 식품 라벨에 영양성분을 의무적으로 표시할 필요는 없음

· 다만, 업체 측이 자율적으로 해당 영양성분을 표시할 경우에는, 이 시행규칙 규정을 준수하여 표시해야 함

<표> 영양성분 의무표시 면제식품 목록*

· 열량 성분 함량이 100ml(액체)당 4kcal 미만인 식품 · 지방 성분 함량이 100g(고체) 또는 100ml(액체)당 0.5g 미만인 식품 · 포화지방 성분이 함유되어 있는 식품 : 100g(고체)당 0.1g 미만이거나 혹은, 100ml(액체)당 0.1g 미만인 식품 · 총 당분 함량이 100g(고체)당 0.5g 미만이거나 또는 100ml(액체)당 0.5g 미만인 식품 · 나트륨(sodium) 성분 함량이 100g당 0.005g 미만인 식품 · 단백질 성분이 함유되어 있는 식품 · 탄수화물 성분이 함유되어 있는 식품

(*) 식품 라벨에 영양성분을 의무적으로 표시할 필요가 없음을 확정하기 위한 것으로, 다른 목적으로 사용되지 않는다는 점을 명시하기 위함

3) 영양성분별 세부 표시 방법

○ 열량에 대한 정보는 킬로칼로리(kcal)로 계산

○ 단백질, 탄수화물, 총 당류, 지방 및 포화지방 함량에 대한 정보는 그램(g) 단위로 계산

○ 나트륨 함량 정보는 밀리그램 단위로 계산

○ 첨가당 또는 당알코올 표시 방법은 확인되지 않음

○ 영양성분 정보는 식품 100g 또는 100ml 기준으로 표시하거나 혹은, 그 포장 상품 라벨에 표시되어 있는 1회 제공량을 기준으로 하여 표시 또는, 생산 시 개별포장 분량으로 포장에 표기된 제공량을 기준으로 하여 영양성분을 표시

○ 식품에 대한 영양표시 지침에 따른 영양성분참고치(NRV)의 백분율 표시 방안은 다음과 같음

- **(방안1)** 영양성분에 대한 정보를 표시하는 방법 외에도, 베트남에서 생산, 거래, 수입 및 유통되는 식품은 영양성분참고치(Giá trị dinh dưỡng tham chiếu)에 대한 백분율(%)을 추가 표시해야 함(아래의 <표> 참고)
- **(방안2)** 영양성분에 대한 영양성분참고치를 백분율(%)로 표시하는 것은 자율적으로 시행하고, 업체에서 영양성분참고치에 대해 백분율(%)을 표시할 경우에는 아래의 <표> 지침에 따라 시행함

<표>영양성분참고치

Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị đo lường	Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng	Kcal	2,000
Chất đạm	g	50
Chất bột đường	g	305
Đường tổng số	g	50
Chất béo	g	56
Chất béo bão hòa	g	20
Natri	mg	2,000

영양성분	측량단위	영양성분참고치
열량	Kcal	2,000
단백질	g	50
탄수화물	g	305
총 당류	g	50
지방	g	56
포화지방	g	20
나트륨	mg	2,000

○ 이 시행규칙 5조 1항에 명시된 영양성분의 영양값은 표시 지침에 따라야 하며, 이에 충분히 부합되는 정보와 함께 숫자로 표기되어야 함

- 상품의 포장방법에 따라, 베트남에서 식품 생산, 수입, 거래 및 유통 업무를 수행하는 업체는 다음 서식 중 하나의 서식을 선택하여 적합하게 표시해야 함

[식품 100g 또는 100ml 당 세로로 라벨에 표시]

THÔNG TIN DINH DƯỠNG			
Thành phần dinh dưỡng	Trong 100g hoặc 100ml		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)*
Năng lượng	…	Kcal	… %
Chất đạm	…	g	… %
Chất bột đường	…	g	… %
Đường tổng số	…	g	… %
Chất béo	…	g	… %
Chất béo bão hòa	…	g	… %
Natri	…	mg	… %

* % Giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ ăn 2.000 kcal/người/ngày

영양정보			
영양성분	100g 또는 100ml 당		영양성분 참고치 % (NRV)*
열량	…	Kcal	… %
단백질	…	g	… %
탄수화물	…	g	… %
총 당류	…	g	… %
지방	…	g	… %
포화지방	…	g	… %
나트륨	…	mg	… %

*영양성분참고치(%)는 1인당 1일 2,000kcal의 식단을 기준으로 계산

[식품 100g 또는 100ml 당 가로로 라벨에 표시]

THÔNG TIN DINH DƯỠNG: Thành phần dinh dưỡng trong 100mg hoặc 100 ml:
Năng lượng……kcal (%); Chất đạm …g (…%); Chất bột đường…g (….%); Đường tổng số …….g (…..%); Chất béo ..…g (….%); Chất béo bão hoà…..g (….%); Natri……mg (…..%).
*% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ ăn 2.000 kcal/người/ngày.

영양정보: 100mg 또는 100 ml 당 영양성분:
열량 ……kcal (%); 단백질 ……g (…%); 탄수화물……g (…%); 총 당류 ……g (…%); 지방 ……g (…%); 포화지방……g (…%); 나트륨……mg (…%)
*영양성분참고치(%)는 1인당 1일 2,000kcal 식단을 기준으로 계산

[1회제공량* 또는 1회포장량에 대해 세로 표시]

(*) 1회제공량이란, 생산업체에서 권고하는 한 끼 식사에 사용되는 식품의 양을 말함

THÔNG TIN DINH DƯỠNG			
Thành phần dinh dưỡng	Trên một phần ăn hoặc một phần đóng gói (g/ml)		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)*
Năng lượng	…	Kcal	… %
Chất đạm	…	g	… %
Chất bột đường	…	g	… %
Đường tổng số	…	g	… %
Chất béo	…	g	… %
Chất béo bão hòa	…	g	… %
Natri	…	mg	… %
*% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ ăn 2.000 kcal/người/ngày			

영양정보			
영양성분	1회제공량 또는 1회포장량 상품 (g/ml)		영양성분 참고치 % (NRV)*
열량	…	Kcal	… %
단백질	…	g	… %
탄수화물	…	g	… %
총 당류	…	g	… %
지방	…	g	… %
포화지방	…	g	… %
나트륨	…	mg	… %
*영양성분참고치(%)는 1인당 1일 2,000kcal의 식단을 기준으로 계산			

[1회 제공량에 대해 가로 표시]

THÔNG TIN DINH DƯỠNG: Thành phần dinh dưỡng trên một phần ăn:
Năng lượng……kcal(%); Chất đạm …...g (…%); Chất bột đường….g (….%); Đường tổng số …….g (….%); Chất béo...…g (….%); Chất béo bão hoà …...g (….%); Natri……mg (….%).
*% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ ăn 2.000 kcal/người/ngày

영양정보: 1회 제공량에 대한 영양성분
열량 ……kcal (%); 단백질 ……g (…%); 탄수화물……g (…%); 총 당류 ……g (…%); 지방 ……g (…%); 포화지방……g (…%); 나트륨……mg (…%)
*영양성분참고치(%)는 1인당 1일 2,000kcal 식단을 기준으로 계산

○ 식품의 영양성분 표시사항에 적용되는 별도의 허용오차 범위에 관한 세부규정은 없으나 식품 등 모든 상품에 적용되는 라벨에 관한 시행령(No.43/2017/NĐ-CP) 17조 5항에서 명시한 식품의 영양값 표기 허용오차 범위에 관한 사항을 준수해야 함

- 만약에 발생할 기술사양 및 허용오차 등 관련 법률 규정을 준수해야 함
- 영양값이 표시된 식품의 경우, 해당 식품 라벨에 영양값 표시에 대한 책임은 조직, 개인에게 있음
- 특정 하나의 값을 나타내는 경우에는 영양값의 평균값을 표시함

5) 영양 강조표시

○ 「식품에 대한 영양표시 지침」 시행규칙(초안)에는 영양 강조표시 관련 사항이 확인되지 않음

○ 다만, 과학기술부가 발행한 「상품 라벨에 관한 시행령 일부조항 세부 시행규칙(No.05/2019/TT-BKHCN)」 8조에 따른 「상품 라벨에 성분표시」를 설명하는 자료에서 상품 라벨에 일부 성분(또는 보충)이 함유되지 않음을 강조하는 경우(예: '무당(Không đường)'으로 표시)를 다음과 같이 예시로 듦

- 상품의 성분과 원재료에 당이 포함되지 않은 경우
- 당의 함량이 ≤0.5g/100g(고체) 또는 0.5g/100mL(액체)일 경우 '무당'으로 표시함

6) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

○ 현행 식품표시 관련규정 또는 보건부 「식품에 대한 영양표시 지침」 시행규칙(초안)에는 영양성분의 허용오차 범위 관련 사항이 확인되지 않음

7) 위반 시 조치

○ 「상품, 제품의 품질, 기준 등 분야의 행정위반 처벌 규정(No.119/2017/NĐ-CP)」 30조에서 상품 라벨의 필수 내용을 모두 읽을 수 없는 경우 또는 규정을 미준수한 라벨이 부착된 경우 500,000동(한화 약 27,500원) ~ 1,000,000동(한화 약 55,000원)의 벌금을 부과한다고 명시함

○ 보건부 「식품에 대한 영양표시 지침」 시행규칙(초안)」에는 위반 시 조치 관련 사항이 확인되지 않음

3. 최근 동향

○ 보건부는 '22년 4월 발표한 「식품에 대한 영양표시 지침」 시행규칙(초안)이 2011 CODEX 적용 지침를 토대로 나온 것이며, 현재 CODEX 적용 지침 표준은 싱가포르, 필리핀, 태국, 인도네시아 등 ASEAN 국가를 포함한 70%의 국가 및 영토에서 전면 시행되고 있다고 밝혔음

- '23년 1월 발행된 2차 초안은 제1장 <일반규정>, 제2장 <내용, 영양성분 표시방법>, 제3장 <시행조항>, 부록I <영양성분참고치>, 부록II<영양성분의 영양값 표시지침>, 부록III <영양성분 의무표시 면제식품 목록>으로 구성됨

○ 베트남 수산물 수출가공협회 등 5개 협회는 2023년 2월, 1차 초안에 대한 ▲단백질 영양성분참고치(NRV) 조정, ▲로드맵 및 시행전환 기간을 1년에서 2년으로 변경한 점을 높게 평가했으며, 2차 초안에 대한 추가 의견을 다음과 같이 요청했음[162)]

- 영양성분 표시대상 면제 관련 초안의 1조 2항에 대하여, 제외 품목 목록에 수제 식품 및 포장면적 25cm^{2}이하의 식품을 추가할 것을 제안함
- 영양성분, 영양값 표시방법 관련 초안의 5조에 대하여, 5년간 로드맵 규정을 삭제하고, 모든 사람에게 일반적으로 적용하는 '방안1' 7종 영양성분 표시를 재요청함
- 초안 부록I 「영양성분참고치」에 관련하여, 탄수화물과 지방의 영양성분참고치(NRV)를 2,000kcal에 도달하도록 조정할 것을 제안함
- 초안 부록II 「영양성분의 영양값 표시지침」에 관련하여, 표의 모양과 크기를 조정 또는 표를 사용하지 않을 수 있으며, 라벨의 디자인에 따라 글자 크기, 폰트 및 색상 등을 조정할 수 있도록 제안함
- 다른 영양성분에 관한 추가 정보가 있으면, 추가로 표시할 수 있도록 제안함

162) 베트남 5개 협회, 식품 영양표시 규정(초안)에 관한 의견 제출 (https://cbanhnghiepvn.vn/kinh-te/chinh-sach/du-thao-lan-2-thong-tu-ghi-nhan-dinh-duong-voi-thuc-pham-nhieu-quy-dinh-van-thieu-tinh-khả-thi/202308105141722)

[붙임 1] 캐나다, 성인의 1일 영양성분 기준치(Daily value)[163]

영양성분	기준치	영양성분	기준치
지방(g)	75	비타민$B_{6(}$mg)	1.7
포화지방산 및 트랜스지방산의 합(g)	20	엽산(㎍ DFE)	400
식이섬유(g)	28	비타민B_{12}(㎍)	2.4
당류(g)	100	비오틴(㎍)	30
콜레스테롤(mg)	300	판톤텐산(mg)	5
나트륨(mg)	2,300	콜린(mg)	550
칼륨(mg)	3,400	인(mg)	1,250
칼슘(mg)	1,300	아이오딘(㎍)	150
철분(mg)	18	마그네슘(mg)	420
비타민 A(㎍ RE)	900	아연(mg)	11
비타민 C(mg)	90	셀레늄(㎍)	55
비타민 D(㎍)	20	구리(mg)	0.9
비타민 E(mg)	15	망간(mg)	2.3
비타민 K(㎍)	120	크롬(㎍)	35
티아민(mg)	1.2	몰리브덴(㎍)	45
리보플라빈(mg)	1.3	염화물(mg)	2,300
나이아신(mg)	16		

163) 캐나다 연방보건부, 1일 영양성분 기준치
(https://www.canada.ca/en/health-canada/services/technical-documents-labelling-requirements/table-daily-values/nutrition-labelling.html#p1)

[붙임 2] 호주, 일일 섭취량 백분율(DI%)의 영양성분별 기준값 및 계산식

영양성분	기준값	계산식
열량	8700kJ	$\%DI = \frac{1\text{회 제공량당 열량 또는 영양성분 함량}}{\text{기준 값}(Refernce\ Value)} \times 100$
단백질	50g	
지방	70g	
포화지방산	24g	
탄수화물	310g	
나트륨	2300mg	
당류	90g	
식이섬유 (표시된 경우)	30g	

[붙임 3] 태국, 식품별 1회섭취참고량 설정 기준

1. 유제품류(Dairy products)

연번	식품 유형	1회섭취참고량
1	바로 섭취 가능한 형태의 유 및 유제품	200ml
2	무가당 연유(condensed, evaporated, undiluted)	15ml
3	가당 연유(sweetened, condensed)	20g
4	반고체 및 반액체 요구르트	150g
5	즉석 섭취 가능한 요구르트	150ml
6	냉동 요구르트	80g
7	크림 및 프림(액체)	15ml
8	크림 및 프림(분말)	3g
9	사워크림	30g
10	탈지 크림(half&half)	30ml
11	크림치즈 및 치즈스프레드	30g
12	코티지 치즈	110g
13	리코타 치즈 및 드라이 코티지 치즈	55g
14	로마노 파마산 치즈	5g
15	기타 치즈	30g

2. 음료류(바로 섭취 가능한 형태)(Beverages)

연번	식품 유형	1회섭취참고량
1	과일주스	200ml
2	채소음료 및 두유	
3	가스 혼합/비혼합 음료(생수 및 광천수 포함)	
4	차, 커피 및 기타 음료	

3. 스낵류 및 디저트류(Snack food and desserts)

연번	식품 유형	1회섭취참고량
1	쌀과자, 팝콘, 감자칩, 바삭한 스낵류, 바나나칩, 압출가공 스낵류(extruded snack)	30g
2	견과류(예: 소금을 쳐서 구운 콩, 캐슈넛)	30g
3	초콜릿 및 코코아 과자류	40g
4	커스터드 푸딩	140g
5	태국 전통 디저트류 (예: 쌍카야, 운, 풔이텅, 텅입, 텅엿)	80g
6	젤리류(디저트류, 과자류)	20g
7	밀크아이스크림, 개량아이스크림, 혼합아이스크림(코팅 및 콘 부분 포함)	80g
8	스위트아이스크림, 냉동 과일주스	80g
9	아이스크림 선데	80g
10	사탕, 토피(toffee), 막대사탕, 마시멜로우	6g
11	껌	3g
12	곡물, 견과류, 당류를 주 성분으로 하여 만든 스낵류(Grain-based bars)로 속재료나 코팅이 있는 것과 없는 것을 모두 포함함 (예: 그래놀라바, 라이스시리얼바 등)	40g

4. 반가공식품류(Semi-processed foods)

연번	식품 유형	1회섭취참고량
1	바미(계란면), 쎈미(얇은면), 운쎈(당면), 쌀국수, 꾸어이짭(굵은 국수)	50g
2	죽류(카우똠, 쪽)	

5. 베이커리류(Bakery products)

연번	식품 유형	1회섭취참고량
1	빵(Bread)	50g
2	브라우니	30g
3	쿠키	30g
4	케이크 - 과일, 견과류 함유율이 35% 이상인 무거운 종류 (예: 치즈케이크, 과일케이크) - 컵케이크, 에클레어, 크림퍼프, 쉬폰, 아이싱 또는 속재료가 있거나 없는 스폰지 케이크	 80g 55g
5	커피 케이크, 도넛 및 머핀	55g
6	바삭한 빵, 크래커, 웨이퍼, 비스킷	30g
7	아이스크림 콘 크래커	15g
8	팬케이크	110g
9	와플	85g
10	파이, 페스트리(속재료가 있는 것과 없는 유형 모두 포함)	55g

6. 곡물 및 그 제품류(Cereals and grain products)

연번	식품 유형	1회섭취참고량
1	아침용 시리얼(Breakfast cereal)(바로 섭취 가능한 형태) - 한 그릇당 중량 20g 미만 - 한 그릇당 중량 20g~43g 미만 - 한 그릇당 중량 43g 이상	 15g 30g 55g
2	겨(Bran) 또는 밀(Wheat gern)	15g
3	밀가루, 멥쌀가루, 찹쌀가루, 갈분, 옥수수가루(cornmeal)	30g
4	옥수수전분, 카사바전분, 감자전분	10g
5	파스타(마카로니, 스파게티 등)	55g(비조리) 140g(삶은 것) 25g(튀긴 것)
6	멥쌀, 보리	50g(비조리) 130g(익힌 것)

7. 기타 유형(Miscellaneous)

연번	식품 유형	1회섭취참고량
1	캔, 밀폐 유리병, 알루미늄 호일 봉투, 레토르트 파우치(retort pouch)에 포장된 식품 - 물, 기름, 소금물 속의 육류, 어류, 패류(액체 제외) - 소스 내 육류, 어류, 패류 (예: 토마트 소스 내 정어리) - 튀긴 후 건조하여 포장한 육류, 어류, 패류 (예: 바삭하게 튀긴 흰비늘생선) - 육류, 어류, 패류를 튀긴 후 액체와 함께 포장한 것 (예: 바지락고추볶음, 소스가 있는 메기요리) - 멸치 - 채소(액체 제외) (예: 소금물에 담근 장두콩, 소금물에 담근 베이비콘) - 소스 내 채소 또는 콩 - 과일(액체 포함) - 즉석 섭취 수프 및 커리류 - - 즉석 섭취 코코넛 밀크	 55g 85g 25g 85g 15g 130g 130g 140g 200g 40g 80g
2	베이컨	15g
3	'수분:단백질' 비율이 2:1 미만인 소시지 (예: 꾼치양(중국식 소시지), 느아싸완(쇠고기), 무싸완(돼지고기))	40g
4	기타 유형의 소시지 및 무여	55g
5	건조 육류(예: 무영, 느아톱)	20g
6	육류 절임, 훈제 육류	55g
7	채소 절임(액체 제외)	20g
8	과일 절임(액체 제외)	30g
9	건조 과일 또는 바짝 졸여 굳힌 과일	30g
10	버터, 마가린, 식용유지	1큰술
11	마요네즈, 샌드위치 스프레드, 빵에 발라 먹는 카야잼, 땅콩버터, 고추장	15g
12	각종 샐러드 드레싱	30g
13	딥핑 소스(예: 머스타드 소스)	1큰술
14	특정 종류의 식품과 함께 먹는 소스(entrée sauce) - 스파게티 소스 - 피자 소스 - 수끼 소스 - 닭고기 소스, 꼬치구이 소스, (쌀과자와 함께 먹는) 돼지고기 딥핑 소스, (과일과 함께 먹는) 달콤한 어간장 소스	 125g 30g 30g 50g
15	조미료 - 식초, 어간장, 요리용 염수 - 케첩, 간장, 칠리소스, 파파야소스, - 식초 소스 - 밥에 섞는 고추장(예: 남프릭따댕, 남프릭싸완)	1큰술
16	꿀, 잼, 젤리	1큰술
17	시럽(예: 메이플시럽, 빵 위에 뿌려먹는 각종 제품 등)	30ml
18	설탕	4g
19	소금(소금 대체품, 맛소금 포함)	1g

[붙임 4] 태국 식품의약품청, 허가 영양성분별 기능 강조표시

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
1	단백질 (Protein)	1.1 단백질은 성장에 기여하며 신체 조직의 복구를 돕는다.	1.1 โปรตีนจำเป็นต่อการเจริญเติบโตและช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย	1.1 Protein contributes to a growth and help repair body tissue.
		1.2 단백질은 신체 단백질 합성을 위한 필수 아미노산을 공급한다.	1.2 โปรตีนให้กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อการสร้างโปรตีนชนิดต่างๆ ในร่างกาย	1.2 Protein contributes to a source of essential amino acids for body proteins synthesis.
		1.3 단백질은 정상적인 뼈의 유지에 기여한다.	1.3 โปรตีนมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	1.3 Protein contributes to the maintenance of normal bones.
		1.4 단백질은 근육량의 증가 및 유지에 기여한다.	1.4 โปรตีนมีส่วนช่วยเสริมสร้างและคงสภาพของมวลกล้ามเนื้อ	1.4 Protein contributes to growth and maintenance of muscle mass.
2	식이섬유 (Dietary fiber)	2.1 식이섬유는 배설량을 증가시키고 장의 운동을 자극한다.	2.1 ใยอาหารเพิ่มกากในระบบทางเดินอาหารช่วยกระตุ้นการขับถ่าย	2.1 Dietary fiber contributes to an increase in fecal bulk and stimulates the bowel movement.
3	비타민 A (Vitamin A)	3.1 비타민 A는 신체 성장에 기여한다.	3.1 วิตามินเอมีส่วนช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย	3.1 Vitamin A has a role in body growth.
		3.2 비타민 A는 정상적인 시력 유지를 돕는다.	3.2 วิตามินเอมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น	3.2 Vitamin A contributes to the maintenance of normal vision.
		3.3 비타민 A는 정상적인 점막의 유지에 기여한다.	3.3 วิตามินเอมีส่วนช่วยคงคงสภาพปกติของเยื่อบุต่างๆ	3.3 Vitamin A contributes to the maintenance of normal mucous membranes.
		3.4 비타민 A는 정상적인 철분 대사에 기여한다.	3.4 วิตามินเอมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของเหล็ก	3.4 Vitamin A contributes to normal iron metabolism.
		3.5 비타민 A는 면역체계의 정상적인 기능에 기여한다.	3.5 วิตามินเอมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	3.5 Vitamin A contributes to the normal function of the immune system.
		3.6 비타민 A는 정상적인 피부 유지에 기여한다.	3.6 วิตามินเอมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง	3.6 Vitamin A contributes to the maintenance of normal skin.

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
		비고: 베타카로틴은 "베타카로틴은 비타민 A의 전구체이다"라고만 명시할 수 있다.	หมายเหตุ: เบต้า-แคโรทีน ให้ระบุได้เพียงว่า "เบต้า-แคโรทีน เป็นสารตั้งต้นของ วิตามินเอ" เท่านั้น	Remarks: Beta-carotene can only specify as "Beta-carotene is precursor of Vitamin A"
4	비타민 B1 (Thiamine)	4.1 비타민 B1은 탄수화물에서 에너지를 생산하는 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	4.1 วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตตามปกติ	4.1 Thiamine contributes to normal energy yielding metabolism from carbohydrate.
		4.2 비타민 B1은 근육과 신경계의 정상적인 기능에 기여한다.	4.2 วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ	4.2 Thiamine contributes to the normal function of muscle and nervous system.
		4.3 비타민 B1은 심장의 정상적인 기능에 기여한다.	4.3 วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของหัวใจ	4.3 Thiamine contributes to the normal function of the heart.
5	비타민 B2 (Riboflavin)	5.1 비타민 B2는 탄수화물, 단백질, 지방에서 에너지를 생산하는 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	5.1 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมันตามปกติ	5.1 Riboflavin contributes to normal energy yielding metabolism from carbohydrate, protein and fat.
		5.2 비타민 B2는 신경계의 정상적인 기능에 기여한다.	5.2 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	5.2 Riboflavin contributes to the normal function of the nervous system.
		5.3 비타민 B2는 정상적인 점막 유지에 기여한다.	5.3 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อบุต่างๆ	5.3 Riboflavin contributes to the maintenance of normal mucous membranes.
		5.4 비타민 B2는 정상적인 적혈구 유지에 기여한다.	5.4 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเม็ดเลือดแดง	5.4 Riboflavin contributes to the maintenance of normal red blood cells.
		5.5 비타민 B2는 정상적인 피부 유지에 기여한다.	5.5 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง	5.5 Riboflavin contributes to the maintenance of normal skin.
		5.6 비타민 B2은 정상적인 시력 유지에 기여한다.	5.6 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น	5.6 Riboflavin contributes to the maintenance of normal vision.
		5.7 비타민 B2은 정상적인 철분 대사에 기여한다.	5.7 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของเหล็ก	5.7 Riboflavin contributes to the normal metabolism of iron.

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
6	나이아신 (Niacin)	6.1 나이아신은 정상적인 위장관 점막 및 피부 유지에 기여한다.	6.1 ไนอะซิน มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อบุทางเดินอาหารและผิวหนัง	6.1 Niacin contributes to maintenance of normal mucous membrane of GI tract and normal skin.
		6.2 나이아신은 탄수화물, 단백질, 지방에서 에너지를 생산하는 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	6.2 ไนอะซิน มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมันตามปกติ	6.2 Niacin contributes to normal energy yielding metabolism from carbohydrate, protein and fat.
		6.3 나이아신은 신경계의 정상적인 기능에 기여한다.	6.3 ไนอะซินมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	6.3 Niacin contributes to the normal function of the nervous system.
7	비타민 B6 (Vitamin B6)	7.1 비타민 B6는 정상적인 적혈구 형성에 기여한다.	7.1 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงตามปกติ	7.1 Vitamin B6 contributes to normal red blood cell formation.
		7.2 비타민 B6는 신경계의 정상적인 기능에 기여한다.	7.2 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	7.2 Vitamin B6 contributes to the normal function of the nervous system.
		7.3 비타민 B6는 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	7.3 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	7.3 Vitamin B6 contributes to normal energy-yielding metabolism.
		7.4 비타민 B6는 정상적인 단백질 및 글리코겐 대사에 기여한다.	7.4 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของโปรตีนและไกลโคเจน	7.4 Vitamin B6 contributes to normal protein and blycogen metabolism.
		7.5 비타민 B6는 면역 체계의 정상적인 기능에 기여한다.	7.5 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการทำหน้าทีตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	7.5 Vitamin B6 contributes to the normal function of the immune system.
8	엽산 (Folic acid /Folate)	8.1 엽산은 정상적인 적혈구 형성에 기여한다.	8.1 กรดโฟลิค/โฟเลต มีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงตามปกติ	8.1 Folic acid/Folate contributes to normal red blood formation.
		8.2 엽산은 정상적인 아미노산 합성에 기여한다.	8.2 กรดโฟลิค/โฟเลต มีส่วนช่วยในการสังเคราะห์กรดอะมิโนตามปกติ	8.2 Folic acid/Folate contributes to normal amino acid synthesis.
		8.3 엽산은 면역 체계의 정상적인 기능에 기여한다.	8.3 กรดโฟลิค/โฟเลต มีส่วนช่วยในการทำหน้าทีตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	8.3 Folic aicd/Folate contributes to the normal function of the immune system.

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
9	비오틴 (Biotin)	9.1 비오틴은 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	9.1 ไบโอตินมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	9.1 Biotin contributes to normal energy-yielding metabolism.
		9.2 비오틴은 정상적인 다량 영양소 대사에 기여한다.	9.2 ไบโอตินมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน	9.2 Biotin contributes to normal macronutrient metablosim.
		9.3 비오틴은 신경계의 정상적인 기능에 기여한다.	9.3 ไบโอตินมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	9.3 Biotin contributes to the normal function of the nervous system.
		9.4 비오틴은 정상적인 모발 유지에 기여한다.	9.4 ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม	9.4 Biotin contributes to the maintenance of normal hair.
		9.5 비오틴은 정상적인 피부 유지에 기여한다.	9.5 ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง	9.5 Biotin contributes to the maintenance of normal skin.
		9.6 비오틴은 정상적인 점막 유지에 기여한다.	9.6 ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อบุต่างๆ	9.6 Biotin contributes to the maintenance of normal mucous membranes.
10	판토텐산 (Pantothenic acid)	10.1 판토텐산은 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	10.1 กรดแพนโทธินิคมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	10.1 Pantothenic acid contributes to normal energy-yielding metabolism.
		10.2 판토텐산은 스테로이드 호르몬, 비타민 D, 일부 신경전달 물질의 정상적인 합성 및 대사에 기여한다.	10.2 กรดแพนโทธินิคมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์และเมตาบอลิซึมตามปกติของฮอร์โมน วิตามินดี และสารสื่อประสาทบางชนิด	10.2 Pantothenic acid contributes to normal synthesis and metabolism of steroid hormones, vitamin D and some neurotransmitters.
11	비타민 B12 (Vitamin B12)	11.1 비타민 B12는 적혈구 형성에 사용되는 필수 물질의 합성에 기여한다.	11.1 วิตามินบี 12 ช่วยสร้างสารที่จำเป็นในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง	11.1 Vitamin B12 contributes to the synthesis of essential substance for red blood cell formation.
		11.2 비타민 B12는 뇌와 신경계의 정상적인 기능에 기여한다.	11.2 วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและสมอง	11.2 Vitamin B12 contributes to the normal function of the brain and nervous system.
		11.3 비타민 B12는 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	11.3 วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	11.3 Vitamin B12 contributes to normal energy-yielding metabolism.
		11.4 비타민 B12는 면역 체계의 정상적인 기능에 기여한다.	11.4 วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	11.4 Vitamin B12 contributes to the normal function of the immune system.

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
12	비타민 C (Vitamin C)	12.1 비타민 C는 혈관 강화에 기여한다.	12.1 วิตามินซีช่วยให้หลอดเลือดแข็งแรง	12.1 Vitamin C contributes to strengthen blood vessel.
		12.2 비타민 C는 항산화 과정을 돕는다.	12.2 วิตามินซีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	12.2 Vitamin C contributes to the protection of cells from oxidative stress.
		12.3 비타민 C는 유리기로부터 세포를 보호하는데 기여한다.	12.3 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	12.3 Vitamin C contributes to the protection of cells from oxidative stress.
		12.4 비타민 C는 연골의 정상적인 기능에 필요한 콜라겐의 정상적인 형성에 기여한다.	12.4 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของกระดูกอ่อน	12.4 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of cartilage.
		12.5 비타민 C는 뼈의 정상적인 기능에 필요한 콜라겐의 정상적인 형성에 기여한다.	12.5 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของกระดูก	12.5 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of bones.
		12.6 비타민 C는 잇몸의 정상적인 기능에 필요한 콜라겐의 정상적인 형성에 기여한다.	12.6 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของเหงือก	12.6 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of gums.
		12.7 비타민 C는 피부의 정상적인 기능에 필요한 콜라겐의 정상적인 형성에 기여한다.	12.7 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของผิวหนัง	12.7 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of skin.
		12.8 비타민 C는 치아의 정상적인 기능에 필요한 콜라겐의 정상적인 형성에 기여한다.	12.8 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของฟัน	12.8 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of teeth.
		12.9 비타민 C는 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	12.9 วิตามินซีมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	12.9 Vitamin C contributes to normal energy-yielding metabolism.
		12.10 비타민 C는 신경계의 정상적인 기능에 기여한다.	12.10 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	12.10 Vitamin C contributes to normal function of the nervous system.

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
		12.11 비타민 C는 면역체계의 정상적인 기능에 기여한다.	12.11 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการทำหน้าทีตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	12.11 Vitamin C contributes to the normal function of the immune system.
		12.12 비타민 C는 환원 형태의 비타민 E 재생에 기여한다.	12.12 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการคืนสภาพของรีดิวซ์วิตามินอี	12.12 Vitamin C contributes to the regeneration of the reduced form of vitamin E.
		12.13 비타민 C는 철분 흡수를 증가시킨다.	12.13 วิตามินซีเพิ่มการดูดซึมเหล็ก	12.13 Vitamin C increases iron absorption.
13	비타민 D (Vitamin D)	13.1 비타민 D는 정상적인 칼슘과 인의 흡수에 기여한다.	13.1 วิตามินดีมีส่วนช่วยในการดูดซึมตามปกติของแคลเซียมและฟอสฟอรัส	13.1 Vitamin D contributes to normal absorption of calcium and phosphorous.
		13.2 비타민 D는 정상적인 혈중 칼슘 수준에 기여한다.	13.2 วิตามินดีมีส่วนช่วยให้ระดับแคลเซียมในเลือดเป็นปกติ	13.2 Vitamin D contributes to normal blood calcium levels.
		13.3 비타민 D는 정상적인 뼈의 유지에 기여한다.	13.3 วิตามินดีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	13.3 Vitamin D contributes to the maintenance of normal bones.
		13.4 비타민 D는 정상적인 치아 유지에 기여한다.	13.4 วิตามินดีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของฟัน	13.4 Vitamin D contributes to the maintenance of normal teeth.
		13.5 비타민 D는 정상적인 근육 기능 유지에 기여한다.	13.5 วิตามินดีมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนือ	13.5 Vitamin D contributes to the maintenance of normal muscle function.
		13.6 비타민 D는 면역 체계의 정상적인 기능에 기여한다.	13.6 วิตามินดีมีส่วนช่วยในการทำหน้าทีตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	13.6 Vitamin D contributes to the normal function of the immune system.
14	비타민 E (Vitamin E)	14.1 비타민 E는 항산화 과정을 돕는다.	14.1 วิตามินอีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	14.1 Vitamin E contributes to the protection of cells from oxidative stress.
		14.2 비타민 E는 유리기로부터 세포를 보호하는데 기여한다.	14.2 วิตามินอีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	14.2 Vitamin E contributes to the protection of cells from oxidative stress.
15	비타민 K (1Vitamin K)	15.1 비타민 K는 정상적인 혈액 응고에 기여한다.	15.1 วิตามินเคมีส่วนช่วยในการแข็งตัวตามปกติของเลือด	15.1 Vitamin K contributes to normal blood clotting.
		15.2 비타민 K는 정상적인 뼈의 유지에 기여한다.	15.2 วิตามินเคมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	15.2 Vitamin K contributes to the maintenance of normal bones.

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
16	칼슘 (Calcium)	16.1 칼슘은 정상적인 뼈와 치아의 유지에 필요하다.	16.1 แคลเซียมจำเป็นต่อการคงสภาพปกติของกระดูกและฟัน	16.1 Calcium is needed for the maintenance of normal bones and teeth.
		16.2 칼슘은 정상적인 혈액 응고에 기여한다.	16.2 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการแข็งตัวตามปกติของเลือด	16.2 Calcium contributes to normal blood clotting.
		16.3 칼슘은 튼튼한 뼈와 치아 형성 과정에 기여한다.	16.3 แคลเซียมมีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันทีแข็งแรง	16.3 Calcium contributes to the synthesis of bones and teeth.
		16.4 칼슘은 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	16.4 แคลเซียมมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	16.4 Calcium contributes to normal energy-yielding metabolism.
		16.5 칼슘은 정상적인 근육 기능에 기여한다.	16.5 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนือ	16.5 Calcium contributes to normal muscle function.
		16.6 칼슘은 정상적인 신경 전달에 기여한다.	16.6 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของสารสือประสาท	16.6 Calcium contributes to the normal neurotransmission.
		16.7 칼슘은 소화 효소의 정상적인 기능에 기여한다.	16.7 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของเอนไซม์ในระบบย่อยอาหาร	16.7 Calcium contributes to the normal function of digestive enzymes.
17	인 (Phosphorus)	17.1 인은 정상적인 뼈와 치아의 유지에 필요하다.	17.1 ฟอสฟอรัสจำเป็นต่อการคงสภาพปกติของกระดูกและฟัน	17.1 Phosphorus is needed for the maintenance of normal bones and teeth.
		17.2 인은 튼튼한 뼈와 치아 형성 과정에 기여한다.	17.2 ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันทีแข็งแรง	17.2 Phosphorus contributes to the synthesis of bones and teeth.
		17.3 인은 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	17.3 ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	17.3 Phosphorus contributes to normal energy-yielding metabolism.
		17.4 인은 세포막의 정상적인 기능에 기여한다.	17.4 ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของเยือหุ้มเซลล์	17.4 Phosphorus contributes to normal function of cell membranes.

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
18	철 (Iron)	18.1 철분은 적혈구와 헤모글로빈의 정상적인 형성에 기여한다.	18.1 เหล็กมีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงและฮีโมโกลบินตามปกติ	18.1 Iron contributes to normal formation of red blood cells and haemoglobin.
		18.2 철분은 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	18.2 เหล็กมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	18.2 Iron contributes to normal energy-yielding metabolism.
		18.3 철분은 체내 정상적인 산소 운반에 기여한다.	18.3 เหล็กมีส่วนช่วยในการขนส่งออกซิเจนในร่างกายตามปกติ	18.3 Iron contributes to normal oxygen transport in the body.
		18.4 철분은 면역 체계의 정상적인 기능에 기여한다.	18.4 เหล็กมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	18.4 Iron contributes to the normal function of the immune system.
19	아이오딘 (Iodine)	19.1 아이오딘은 갑상선 호르몬의 정상적인 생산 및 정상적인 갑상선 기능에 기여한다.	19.1 ไอโอดีนมีส่วนช่วยในการสร้างฮอร์โมนไทรอยด์และการทำงานของไทรอยด์ตามปกติ	19.1 Iodine contributes to the normal production of thyroid hormones and normal thyroid function.
		19.2 아이오딘은 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	19.2 ไอโอดีนมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	19.2 Iodine contributes to normal energy-yielding metabolism.
		19.3 아이오딘은 신경계의 정상적인 기능에 기여한다.	19.3 ไอโอดีนมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	19.3 Iodine contributes to normal function of the nervous system.
		19.4 아이오딘은 정상적인 피부 유지에 기여한다.	19.4 ไอโอดีนมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง	19.4 Iodine contributes to the maintenance of normal skin.
20	마그네슘 (Magnesium)	20.1 마그네슘은 뼈와 치아를 구성하는 요소이다.	20.1 แมกนีเซียมเป็นส่วนประกอบของกระดูกและฟัน	20.1 Magnesium is a component of bones and teeth.
		20.2 마그네슘은 근육과 신경계의 정상적인 기능에 기여한다.	20.2 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ	20.2 Magnesium contributes to the normal function of the muscle and nervous system.
		20.3 마그네슘은 전해질 균형에 기여한다.	20.3 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยรักษาสมดุลของอิเล็คโตรไลท์	20.3 Magnesium contributes to electrolyte balance.
		20.4 마그네슘은 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	20.4 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	20.4 Magnesium contributes to normal energy-yielding metabolism.
		20.5 마그네슘은 정상적인 단백질 합성에 기여한다.	20.5 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์โปรตีนตามปกติ	20.5 Magnesium contributes to normal protein synthesis.

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
		20.6 마그네슘은 정상적인 뼈의 유지에 기여한다.	20.6 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	20.6 Magnesium contributes to the maintenance of normal bones.
		20.7 마그네슘은 정상적인 치아 유지에 기여한다.	20.7 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของฟัน	20.7 Magnesium contributes to the maintenance of normal teeth.
21	아연 (Zinc)	21.1 아연은 성장에 기여한다.	21.1 สังกะสีช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย	21.1 Zinc contributes to growth.
		21.2 아연은 정상적인 DNA 합성에 기여한다.	21.2 สังกะสีมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์ดีเอ็นเอตามปกติ	21.2 Zinc contributes to normal DNA synthesis.
		21.3 아연은 정상적인 다량 영양소 대사에 기여한다.	21.3 สังกะสีมีส่วนช่วยในเมาตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน	21.3 Zinc contributes to normal macronutrient metabolism.
		21.4 아연은 정상적인 지방산 대사에 기여한다.	21.4 สังกะสีมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของกรดไขมัน	21.4 Zinc contributes to normal metabolism of fatty acids.
		21.5 아연은 정상적인 비타민 A 대사에 기여한다.	21.5 สังกะสีมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของวิตามินเอ	21.5 Zinc contributes to normal metabolism of vitamin A.
		21.6 아연은 정상적인 단백질 합성에 기여한다.	21.6 สังกะสีมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์โปรตีนตามปกติ	21.6 Zinc contributes to normal protein synthesis.
		21.7 아연은 정상적인 뼈의 유지에 기여한다.	21.7 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	21.7 Zinc contributes to the maintenance of normal bones.
		21.8 아연은 정상적인 모발 유지에 기여한다.	21.8 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม	21.8 Zinc contributes to the maintenance of normal hair.
		21.9 아연은 정상적인 손톱의 유지에 기여한다.	21.9 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเล็บ	21.9 Zinc contributes to the maintenance of normal nails.
		21.10 아연은 정상적인 피부 유지에 기여한다.	21.10 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง	21.10 Zinc contributes to the maintenance of normal skin.
		21.11 아연은 정상적인 시력 유지에 기여한다.	21.11 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น	21.11 Zinc contributes to the maintenance of normal vision.

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
		21.12 아연은 면역 체계의 정상적인 기능에 기여한다.	21.12 สังกะสีมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	21.12 Zinc contributes to the normal function of the immune system.
		21.13 아연은 항산화 과정에 기여한다.	21.13 สังกะสีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	21.13 Zinc contributes to the protection of cells from oxidative stress.
		21.14 아연은 유리기로부터 세포를 보호하는데 기여한다.	21.14 สังกะสีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	21.14 Zinc contributes to the protection of cells from oxidative stress.
22	구리 (Copper)	22.1 구리는 헤모글로빈 합성에 기여한다.	22.1 ทองแดงมีส่วนช่วยในการสร้างฮีโมโกลบิน	22.1 Copper contributes to haemoblobin synthesis.
		22.2 구리는 결합 조직의 정상적인 상태 유지에 기여한다.	22.2 ทองแดงมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน	22.2 Copper contributes to the maintenance of normal connective tissues.
		22.3 구리는 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	22.3 ทองแดงมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	22.3 Copper contributes to normal energy-yielding metabolism.
		22.4 구리는 신경계의 정상적인 기능에 기여한다.	22.4 ทองแดงมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	22.4 Copper contributes to the normal function of the nervous system.
		22.5 구리는 체내 정상적인 철분 운반에 기여한다.	22.5 ทองแดงมีส่วนช่วยในการขนส่งเหล็กในร่างกายตามปกติ	22.5 Copper contributes to normal iron transport in the body.
		22.6 구리는 면역 체계의 정상적인 기능에 기여한다.	22.6 ทองแดงมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	22.6 Copper contributes to the normal funcion of the immune system.
		22.7 구리는 항산화 과정에 기여한다.	22.7 ทองแดงมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	22.7 Copper contributes to the protection of cells from oxidate stress.
		22.8 구리는 유리기로부터 세포를 보호하는데 기여한다.	22.8 ทองแดงมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	22.8 Copper contributes to the protection of cells from oxidative stress.

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
23	칼륨 (Potassium)	23.1 칼륨은 산-염기 및 전해질 균형에 기여한다.	23.1 โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการรักษาสมดุลของกรด-ด่าง และอิเล็คโตรไลท์	23.1 Potassium contributes to acid-base and electrolyte balance.
		23.2 칼륨은 신경계의 정상적인 기능에 기여한다.	23.2 โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	23.2 Potassium contributes to the normal function of the nervous system.
		23.3 칼륨은 정상적인 근육 기능에 기여한다.	23.3 โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนื้อ	23.3 Potassium contributes to normal muscle function.
		경고: 체내 칼륨이 많이 공급될 경우 심장이 비정상적으로 뛸 수 있다.	คาเตือน: ถ้าร่างกายได้รับโพแทสเซียมมาก อาจทำให้หัวใจเต้นผิดปกติได้	Warning: Excessive potassium may cause abnormal heart rate.
24	망간 (Manganese)	24.1 망간은 체내 효소 기능에 기여한다.	24.1 แมงกานีสมีส่วนร่วมในการทำงานของเอนไซม์หลายกลุ่มในร่างกาย	24.1 Manganese contributes to the function of enzymes in the body.
		24.2 망간은 정상적인 에너지 생산 대사에 기여한다.	24.2 แมงกานีสมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจำกเมตาบอลิซึมตามปกติ	24.2 Manganese contributes to normal energy-yielding metabolism.
		24.3 망간은 정상적인 뼈의 유지에 기여한다.	24.3 แมงกานีสมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	24.3 Manganese contributes to the maintenance of normal bones.
		24.4 망간은 결합 조직의 정상적인 형성에 기여한다.	24.4 แมงกานีสมีส่วนช่วยในการสร้างเนื้อเยื่อเกี่ยวพันตามปกติ	24.4 Manganese contributes to the normal formation of connective tissue.
		24.5 망간은 항산화 과정에 기여한다.	24.5 แมงกานีสมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	24.5 Manganese contributes to the protection of cells from oxidate stress.
		24.6 망간은 유리기로부터 세포를 보호하는 데 기여한다.	24.6 แมงกานีสมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	24.6 Manganese contributes to the protection of cells from oxidate stress.
25	셀레늄 (Selenium)	25.1 셀레늄은 항산화 과정에 기여한다.	25.1 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	25.1 Selenium contributes to the protection of cells from oxidative stress.
		25.2 셀레늄은 유리기로부터 세포를 보호하는 데 기여한다.	25.2 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในกำรปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	25.2 Selenium contributes to the protection of cells from oxidative stress.
		25.3 셀레늄은 정상적인 모발 유지에 기여한다.	25.3 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม	25.3 Selenium contributes to the maintenance of normal hair.

연번	영양성분	강조표시		
		국문번역	태국어	영어
		25.4 셀레늄은 정상적인 손톱 유지에 기여한다.	25.4 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเล็บ	25.4 Selenium contributes to the maintenance of normal cells.
		25.5 셀레늄은 면역 체계의 정상적인 기능에 기여한다.	25.5 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	25.5 Selenium contributes to the normal function of the immune system.
		25.6 셀레늄은 정상적인 갑상선 기능에 기여한다.	25.6 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของไทรอยด์	25.6 Selenium contributes to the normal thyroid function.
26	불소 (Fluoride)	26.1 불소는 뼈와 치아의 유지에 기여한다.	26.1 ฟลูออไรด์มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูกและฟัน	26.1 Fluoride contributes to the maintenance of bone and teeth.
27	몰리브덴 (Molybdenum)	27.1 몰리브덴은 체내 일부 효소의 정상적인 기능에 기여한다.	27.1 โมลิบดีนัมมีส่วนช่วยในการทำงานของเอนไซม์บางชนิดในร่างกาย	27.1 Molybdenum contributes to the normal function of some enzymes in the body.
28	크롬 (Chromium)	28.1 크롬은 인슐린의 포도당 흡수 기능에 기여한다.	28.1 โครเมียมมีส่วนช่วยในการทำงานของอินซูลินในการนำกลูโคสเข้าเซลล์	28.1 Chromium contributes to glucose-uptake function of insulin.
		28.1 크롬은 정상적인 다량 영양소 대사에 기여한다.	28.2 โครเมียมมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน	28.2 Chromium contributes to normal macronutrient metabolism.
29	염화물 (Chloride)	29.1 염화물은 산-염기 균형 유지에 기여한다.	29.1 คลอไรด์มีส่วนช่วยรักษาสมดุลของกรด-ด่างในร่างกาย	29.1 Chloride contributes to the maintenance of acid-base balance.
		29.2 염화물은 소화기 계통 내 염산의 구성요소이다.	29.2 คลอไรด์เป็นส่วนประกอบของกรดไฮโดรคลอริคในระบบย่อยอาหาร	29.2 Chloride contributes to the normal digestion by production of hydrochloric acid in the stomach.

본 보고서는 식품안전정보원에서 조사·분석하여 작성한 자료입니다.

본 보고서를 작성하면서 원문의 용어를 그대로 사용하였기 때문에 국내에서 흔히 사용하는 용어와 상이할 수 있으며 번역상 오류나 부적절한 표현이 있을 수 있으므로 필요시 각 출처 원문을 참고하여 주시기 바랍니다.

자료의 조사 시점 이후 우리나라 및 조사대상 국가의 정책·제도의 변화에 따라 동 보고서의 내용 중 업데이트가 필요한 부분이 발생할 수 있음을 알려드리며, 추후 검토하여 필요한 경우 업데이트 사항을 반영하여 공개할 예정이오니 참고하시기 바랍니다.

본 보고서 내용을 인용하거나 발표할 때에는 식품안전정보원에서 발간한 자료임을 반드시 밝혀야 합니다.

식품안전정보원 식품안전정보분석실 글로벌정보부 (☎ 02-744-3969)