

## 147) 통합 식품영양성분 정보(음식)

### □ 기본 정보

항목	내용
제공 범위(대상)	국민건강영양조사(질병관리청) 음식별 식품재료량 자료집을 기반으로 산출한 음식의 영양성분 정보 및 식품영양성분통합데이터베이스(식품의약품안전처), 국가표준식품성분표(농촌진흥청 국립농업과학원), 표준수산물성분표(해양수산부 국립수산물과학원)에서 제공하는 음식의 영양성분 정보
관련법령	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 식품안전기본법 제24조의 2(통합식품안전정보망 구축운영) 및 동법시행령 제17조의 2(표준화), 제17조의 3(관계행정기관의 범위 등)</li> <li>◆ 식품산업진흥법 제19조(식품성분 조사 등) 및 제34조(권한의 위임·위탁) 및 동법 시행령 제25조(식품성분표 발간 및 정보 제공 등), 제39조 3(권한의 위임·위탁)</li> <li>◆ 수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률 제23조(수산식품성분 조사 등), 시행령 제18조(수산식품성분표 발간 및 정보 제공)</li> </ul>
소관기관	농림축산식품부, 해양수산부(국립수산물과학원), 식품의약품안전처, 농촌진흥청(국립농업과학원)
제공기관	식품의약품안전처
표준데이터셋 제공시스템	해당없음
갱신주기	연간

### □ 상세 정보

NO	항목명	구분 (필수/ 선택)	설명	허용 값	표현형식/단위	예시																																	
1	식품코드	필수	<div>식품영양성분통합데이터의 음식을 식별하기 위해 부여한 고유번호 17 자리</div> <table><tr><th>구분</th><th colspan="3">통합 식품코드 체계</th></tr><tr><td>코드 체계</td><td colspan="3">①②③④-⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬-⑭⑮⑯⑰</td></tr><tr><td rowspan="8">코드 설명</td><td>①</td><td>문자</td><td>데이터 구분</td></tr><tr><td>②</td><td>숫자</td><td>식품 기원</td></tr><tr><td>③④</td><td>숫자</td><td>식품 대분류 (음식군)</td></tr><tr><td>⑤⑥⑦</td><td>숫자</td><td>대표음식명</td></tr><tr><td>⑧⑨</td><td>숫자</td><td>식품 중분류 (음식 1차 부재료)</td></tr><tr><td>⑩⑪</td><td>숫자</td><td>식품 소분류 (음식 2차 부재료)</td></tr><tr><td>⑫⑬</td><td>숫자</td><td>식품 세분류 (음식 3차 부재료)</td></tr><tr><td>⑭⑮⑯⑰</td><td>숫자</td><td>개별 식품명</td></tr></table> <div>* 코드 세부 설명자료는 공공데이터포털(www.data.go.kr)-&gt;정보 공유-자료실에서 다운로드 가능</div>	구분	통합 식품코드 체계			코드 체계	①②③④-⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬-⑭⑮⑯⑰			코드 설명	①	문자	데이터 구분	②	숫자	식품 기원	③④	숫자	식품 대분류 (음식군)	⑤⑥⑦	숫자	대표음식명	⑧⑨	숫자	식품 중분류 (음식 1차 부재료)	⑩⑪	숫자	식품 소분류 (음식 2차 부재료)	⑫⑬	숫자	식품 세분류 (음식 3차 부재료)	⑭⑮⑯⑰	숫자	개별 식품명	-	CNNN-NNNNNNNN NN-NNNN (영문자+16 자리숫 자)	D101-006266 9-0001
구분	통합 식품코드 체계																																						
코드 체계	①②③④-⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬-⑭⑮⑯⑰																																						
코드 설명	①	문자	데이터 구분																																				
	②	숫자	식품 기원																																				
	③④	숫자	식품 대분류 (음식군)																																				
	⑤⑥⑦	숫자	대표음식명																																				
	⑧⑨	숫자	식품 중분류 (음식 1차 부재료)																																				
	⑩⑪	숫자	식품 소분류 (음식 2차 부재료)																																				
	⑫⑬	숫자	식품 세분류 (음식 3차 부재료)																																				
	⑭⑮⑯⑰	숫자	개별 식품명																																				

NO	항목명	구분 (필수/ 선택)	설명	허용 값	표현형식/단위	예시																		
2	식품명	필수	주재료 또는 음식의 특성을 결정하는 부재료에 근거해 부여하는 개별 음식명 * 대표음식명_1차 부재료명_2차 부재료명_3차 부재료명 등의 순으로 구성		text	<예시1: 1차 부재료만 있는 경우 > 볶음밥_배추 김치 <예시2: 2차 부재료까지 있는 경우 > 볶음밥_배추 김치_참치 <예시2: 3차 부재료까지 있는 경우> 볶음밥_배추 김치_참치_달 걔																		
3	데이터구분코드	필수	식품의 생산, 조합, 처리 방법 등에 따른 데이터 구분 코드 <table><tr><th>항목</th><th>코드값</th><th>코드명칭</th></tr><tr><td rowspan="3">데이터 구분</td><td>R</td><td>원재료성 식품</td></tr><tr><td>P</td><td>가공식품</td></tr><tr><td>D</td><td>음식</td></tr></table>	항목	코드값	코드명칭	데이터 구분	R	원재료성 식품	P	가공식품	D	음식	D	text	D								
항목	코드값	코드명칭																						
데이터 구분	R	원재료성 식품																						
	P	가공식품																						
	D	음식																						
4	데이터구분명	필수	식품의 생산, 조합, 처리 방법 등에 따른 데이터 구분 명칭	음식	text	음식																		
5	식품기원코드	필수	해당 음식 정보의 기원에 따른 구분 코드 <table><tr><th>항목</th><th>코드값</th><th>코드명칭</th></tr><tr><td rowspan="7">음식 정보 기원</td><td>1</td><td>가정식(분석 함량)</td></tr><tr><td>2</td><td>외식(프랜차이즈 등 업체 제공 영양정보)</td></tr><tr><td>3</td><td>외식(분석 함량)</td></tr><tr><td>4</td><td>외식(재료량 기반 산출 함량)</td></tr><tr><td>5</td><td>초등학교급식(재료량 기반 산출 함량)</td></tr><tr><td>6</td><td>중고등학교급식(재료량 기반 산출 함량)</td></tr><tr><td>7</td><td>산업체급식(재료량 기반 산출 함량)</td></tr></table>	항목	코드값	코드명칭	음식 정보 기원	1	가정식(분석 함량)	2	외식(프랜차이즈 등 업체 제공 영양정보)	3	외식(분석 함량)	4	외식(재료량 기반 산출 함량)	5	초등학교급식(재료량 기반 산출 함량)	6	중고등학교급식(재료량 기반 산출 함량)	7	산업체급식(재료량 기반 산출 함량)	1/2/3/4/5/6/7	N	1
항목	코드값	코드명칭																						
음식 정보 기원	1	가정식(분석 함량)																						
	2	외식(프랜차이즈 등 업체 제공 영양정보)																						
	3	외식(분석 함량)																						
	4	외식(재료량 기반 산출 함량)																						
	5	초등학교급식(재료량 기반 산출 함량)																						
	6	중고등학교급식(재료량 기반 산출 함량)																						
	7	산업체급식(재료량 기반 산출 함량)																						
6	식품기원명	필수	해당 음식 정보의 기원에 따른 구분 명칭	가정식(분석 함량)/ 외식(프랜차이즈 등 업체 제공 영양정보)/외식(분 석함량)/외식(재료 량 기반 산출함량)/ 초등학교급식(재 료량 기반 산출 함량)/중고등학교 급식(재료량 기반 산출함량)/산업체 급식(재료량 기반 산출 함량)	text	가정식(분석 함량)																		

NO	항목명	구분 (필수/ 선택)	설명	허용 값	표현형식/단위	예시																																																																		
7	식품대분류코드	필수	<div>음식을 조리법에 따라 분류한 대분류 코드</div> <div>* 국민건강영양조사 영양조사부문 결과처리에 활용되는 조리 방법에 기반한 음식군 분류</div> <table><tr><th>항목</th><th>코드값</th><th>코드명칭</th><th>코드값</th><th>코드명칭</th></tr><tr><td rowspan="15">음식군 분류</td><td>01</td><td>밥류</td><td>16</td><td>젓갈류</td></tr><tr><td>02</td><td>빵 및 과자류</td><td>17</td><td>장아찌·절임류</td></tr><tr><td>03</td><td>면 및 만두류</td><td>18</td><td>장류, 양념류</td></tr><tr><td>04</td><td>죽 및 스프류</td><td>19</td><td>유제품류 및 빙과류</td></tr><tr><td>05</td><td>국 및 탕류</td><td>20</td><td>음료 및 차류</td></tr><tr><td>06</td><td>찌개 및 전골류</td><td>21</td><td>주류</td></tr><tr><td>07</td><td>찜류</td><td>22</td><td>과일류</td></tr><tr><td>08</td><td>구이류</td><td>23</td><td>당류</td></tr><tr><td>09</td><td>전적 및 부침류</td><td>24</td><td>곡류, 서류 제품</td></tr><tr><td>10</td><td>볶음류</td><td>25</td><td>두류, 견과 및 종실류</td></tr><tr><td>11</td><td>조림류</td><td>26</td><td>채소, 해조류</td></tr><tr><td>12</td><td>튀김류</td><td>27</td><td>수 조 어 육류</td></tr><tr><td>13</td><td>나물·숙채류</td><td>28</td><td>유지류</td></tr><tr><td>14</td><td>생채·무침류</td><td>29</td><td>기타</td></tr><tr><td>15</td><td>김치류</td><td></td><td></td></tr></table>	항목	코드값	코드명칭	코드값	코드명칭	음식군 분류	01	밥류	16	젓갈류	02	빵 및 과자류	17	장아찌·절임류	03	면 및 만두류	18	장류, 양념류	04	죽 및 스프류	19	유제품류 및 빙과류	05	국 및 탕류	20	음료 및 차류	06	찌개 및 전골류	21	주류	07	찜류	22	과일류	08	구이류	23	당류	09	전적 및 부침류	24	곡류, 서류 제품	10	볶음류	25	두류, 견과 및 종실류	11	조림류	26	채소, 해조류	12	튀김류	27	수 조 어 육류	13	나물·숙채류	28	유지류	14	생채·무침류	29	기타	15	김치류			01/02/03/04/05/06/07/08/09/10/11/12/13/14/15/16/17/18/19/20/21/22/23/24/25/26/27/28/29	NN (숫자형문자)	01
항목	코드값	코드명칭	코드값	코드명칭																																																																				
음식군 분류	01	밥류	16	젓갈류																																																																				
	02	빵 및 과자류	17	장아찌·절임류																																																																				
	03	면 및 만두류	18	장류, 양념류																																																																				
	04	죽 및 스프류	19	유제품류 및 빙과류																																																																				
	05	국 및 탕류	20	음료 및 차류																																																																				
	06	찌개 및 전골류	21	주류																																																																				
	07	찜류	22	과일류																																																																				
	08	구이류	23	당류																																																																				
	09	전적 및 부침류	24	곡류, 서류 제품																																																																				
	10	볶음류	25	두류, 견과 및 종실류																																																																				
	11	조림류	26	채소, 해조류																																																																				
	12	튀김류	27	수 조 어 육류																																																																				
	13	나물·숙채류	28	유지류																																																																				
	14	생채·무침류	29	기타																																																																				
	15	김치류																																																																						
8	식품대분류명	필수	<div>음식을 조리법에 따라 분류한 대분류 명칭</div> <div>* 국민건강영양조사 영양조사부문 결과처리에 활용되는 조리 방법에 기반한 음식군 분류</div>	밥류/빵 및 과자류/면 및 만두류/죽 및 스프류/국 및 탕류/찌개 및 전골류/찜류/구이류/전적 및 부침류/볶음류/조림류/튀김류/나물·숙채류/생채·무침류/김치류/젓갈류/장아찌·절임류/장류, 양념류/유제품류 및 빙과류/음료 및 차류/주류/과일류/당류/곡류, 서류 제품/두류, 견과 및 종실류/채소, 해조류/수 조 어 육류/유지류/기타	text	밥류																																																																		
9	대표식품코드	필수	주재료 또는 음식의 특성을 결정하는 부재료에 근거해 부여하는 개별 대표 음식명의 코드		NNNNN (숫자형문자)	01006																																																																		
10	대표식품명	필수	주재료 또는 음식의 특성을 결정하는 부재료에 근거해 부여하는 개별 대표 음식의 명칭		text	볶음밥																																																																		
11	식품중분류코드	필수	음식의 1 차 부재료에 따른 구분 코드 * 해당 정보가 없는 경우 "00"으로 표기		NNNNNNN (숫자형문자)	0100626																																																																		
12	식품중분류명	필수	음식의 1 차 부재료에 따른 구분 명칭 * 해당 정보가 없는 경우 "해당없음"으로 입력		text	배추김치																																																																		
13	식품소분류코드	필수	음식의 2 차 부재료에 따른 구분 코드 * 해당 정보가 없는 경우 "00"으로 표기		NNNNNNNNN (숫자형문자)	010062669																																																																		
14	식품소분류명	필수	음식의 2 차 부재료에 따른 구분 명칭 * 해당 정보가 없는 경우 "해당없음"으로 입력		text	참치																																																																		

NO	항목명	구분 (필수/ 선택)	설명	허용 값	표현형식/단위	예시
15	식품세분류코드	선택	음식의 3 차 부재료에 따른 구분 코드 * 해당 정보가 없는 경우 "00"으로 표기		NN (숫자형문자)	00
16	식품세분류명	선택	음식의 3 차 부재료에 따른 구분 명칭 * 해당 정보가 없는 경우 "해당없음"으로 입력		text	해당없음
17	영양성분함량 기준량	필수	영양성분 함량을 제공하는 기준 중량(100 g) 또는 용량(100 ml)	100 g/ 100 ml	text	100g
18	에너지(kcal)	필수	식품 100 g(ml) 당 에너지 함량		NNNNN/kcal (5 자리숫자)	331
19	수분(g)	선택	식품 100 g(ml) 당 수분 함량		NNNN.N/g (소수점이하 1 자리)	621.4
20	단백질(g)	필수	식품 100 g(ml) 당 단백질 함량		NNN.NN/g (소수점이하 2 자리)	21.80
21	지방(g)	선택	식품 100 g(ml) 당 지방 함량		NNN.NN/g (소수점이하 2 자리)	8.10
22	회분(g)	선택	식품 100 g(ml) 당 회분 함량		NNN.NN/g (소수점이하 2 자리)	0.40
23	탄수화물(g)	선택	식품 100 g(ml) 당 탄수화물 함량		NNN.NN/g (소수점이하 2 자리)	42.60
24	당류(g)	선택	식품 100 g(ml) 당 당류 함량		NNN.NN/g (소수점이하 2 자리)	2.80
25	식이섬유(g)	선택	식품 100 g(ml) 당 식이섬유 함량		NNNN.N/g (소수점이하 1 자리)	7.9
26	칼슘(mg)	선택	식품 100 g(ml) 당 칼슘 함량		NNNNN/mg (5 자리숫자)	91
27	철(mg)	선택	식품 100 g(ml) 당 철 함량		NNN.NN/mg (소수점이하 2 자리)	4.48
28	인(mg)	선택	식품 100 g(ml) 당 인 함량		NNNNN/mg (5자리 숫자)	110
29	칼륨(mg)	선택	식품 100 g(ml) 당 칼륨 함량		NNNNN/mg (5자리 숫자)	194
30	나트륨(mg)	선택	식품 100 g(ml) 당 나트륨 함량		NNNNN/mg (5자리 숫자)	127
31	비타민 A(μg RAE)	선택	식품 100 g(ml) 당 비타민 A 함량 * 비타민 A 함량은 레티놀과 프로비타민 A 의 생체 이용률이 고려된 RAE(retinol activity equivalent) 환산 값		NNNNN/μg RAE (5자리 숫자)	0
32	레티놀(μg)	선택	식품 100 g(ml) 당 레티놀 함량		NNNNN/μg (5자리 숫자)	0
33	베타카로틴(μg)	선택	식품 100 g(ml) 당 베타카로틴 함량		NNNNN/μg (5자리 숫자)	0
34	티아민(mg)	선택	식품 100 g(ml) 당 티아민 함량		NN.NNN/mg (소수점이하 3 자리)	0.250

NO	항목 명	구분 (필수/ 선택)	설 명	허용 값	표현 형식/단위	예시														
35	리보플라빈(mg)	선택	식품 100 g(ml) 당 리보플라빈 함량		NN.NNN/mg (소수점이하 3 자리)	0.130														
36	니아신(mg)	선택	식품 100 g(ml) 당 니아신 함량		NN.NNN/mg (소수점이하 3 자리)	1.830														
37	비타민 C(mg)	선택	식품 100 g(ml) 당 비타민 C 함량		NNN.NN/mg (소수점이하 2자리)	2.61														
38	비타민 D(μg)	선택	식품 100 g(ml) 당 비타민 D 함량		NNN.NN/μg (소수점이하 2 자리)	0.00														
39	콜레스테롤(mg)	선택	식품 100 g(ml) 당 콜레스테롤 함량		NNN.NN/mg (소수점이하 2 자리)	41.85														
40	포화지방산(g)	선택	식품 100 g(ml) 당 포화지방산 함량		NNN.NN/g (소수점이하 2 자리)	2.30														
41	트랜스지방산(g)	선택	식품 100 g(ml) 당 트랜스지방산 함량		NNN.NN/g (소수점이하 2 자리)	0.10														
42	출처코드	선택	<div>식품영양성분 정보의 출처 코드</div> <table><tr><th>항목</th><th>코드값</th><th>코드명칭</th></tr><tr><td rowspan="5">출처 구분</td><td>1</td><td>농촌진흥청(국가표준식품성분표)</td></tr><tr><td>2</td><td>국립수산물과학원(표준수산물성분표)</td></tr><tr><td>3</td><td>식품의약품안전처</td></tr><tr><td>4</td><td>질병관리청</td></tr><tr><td>5</td><td>기타기관</td></tr></table>	항목	코드값	코드명칭	출처 구분	1	농촌진흥청(국가표준식품성분표)	2	국립수산물과학원(표준수산물성분표)	3	식품의약품안전처	4	질병관리청	5	기타기관	1/2/3/4/5	N (숫자형문자)	3
항목	코드값	코드명칭																		
출처 구분	1	농촌진흥청(국가표준식품성분표)																		
	2	국립수산물과학원(표준수산물성분표)																		
	3	식품의약품안전처																		
	4	질병관리청																		
	5	기타기관																		
43	출처명	필수	식품영양성분 정보의 출처 명칭	농촌진흥청(국가 표준식품성분표)/ 국립수산물과학원( 표준수산물성분표 )/ 식품의약품안전 처/질병관리청/기 타기관	text	식품의약품 안전처														
44	식품중량	선택	음식의 1 회 분량 * 소관기관에서 제공하는 경우에 기입 * 해당 정보가 없는 경우 "해당없음"으로 입력		text	700g														
45	업체명	선택	음식업체 명칭 * 외식은 외식업체 명칭 * 가공식품을 조리한 음식은 제조사 명칭 * 해당 정보가 없는 경우 "해당없음"으로 입력		text	해당없음														
46	데이터생성방법코드	필수	<div>식품영양성분 정보의 생성 방법 코드</div> <table><tr><th>항목</th><th>코드값</th><th>코드명칭</th></tr><tr><td rowspan="3">데이터 생성 방법</td><td>1</td><td>분석</td></tr><tr><td>2</td><td>수집</td></tr><tr><td>3</td><td>산출</td></tr></table>	항목	코드값	코드명칭	데이터 생성 방법	1	분석	2	수집	3	산출	1/2/3	N (숫자형문자)	1				
항목	코드값	코드명칭																		
데이터 생성 방법	1	분석																		
	2	수집																		
	3	산출																		
47	데이터생성방법명	필수	식품영양성분 정보의 생성 방법 명칭	분석/수집/산출	text	분석														
48	데이터생성일자	필수	소관기관의 식품영양성분 데이터 생성 또는 수집하여 공개하는 일자		YYYY-MM-DD	2021-04-27														
49	데이터기준일자	필수	식품영양성분 데이터의 작성 기준일자		YYYY-MM-DD	2022-02-09														