

7. 식용유지류

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

7-1 식물성유지류

1) 정의

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

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 추출(다만, 이산화탄소를 이용한 초임계추출은 제외)의 방법으로 채유한 원료유지는 탈검, 탈산, 탈색, 탈취의 정제공정을 거치거나 이와 동등이상의 복합정제공정을 거쳐야 한다.
- (2) 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 원료유지는 침전물을 제거하기 위하여 자연정지, 여과 등의 공정을 거쳐야 한다.
- (3) 미강유의 정제과정 중에 산가를 조절하기 위하여 글리세린을 사용하여서는 아니 된다.
- (4) 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 참기름과 들기름에는 다른 식용유지를 일절 혼합하여서는 아니 된다.
- (5) 제조과정 중 사용된 추출용제, 이산화탄소 및 수산화나트륨 등은 식품첨가물의 기준 및 규격의 사용기준에 적합하게 처리하여야 한다.

〈식약처 고시 제2023-56호, '23.8.31〉[시행일 : '25.1.1.]

- (6) 채종유(유채유 또는 카놀라유)는 최종제품의 에루스산(C22:1) 함량이 2% 이하가 되도록 제조하여야 한다.

4) 식품유형

(1) 콩기름(대두유)

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

(2) 옥수수기름(옥배유)

옥수수의 배아로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

(3) 채종유(유채유 또는 카놀라유)

유채로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

(4) 미강유(현미유)

미강으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

(5) 참기름

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

(6) 추출참깨유

참깨로부터 추출한 원료유지를 정제한 것을 말한다.

(7) 들기름

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

(8) 추출들깨유

들깨로부터 추출한 원료유지를 정제한 것을 말한다.

(9) 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)

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

(10) 해바라기유

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

(11) 목화씨기름(면실유)

목화씨로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 목화씨기름, 목화씨샐러드유, 목화씨스테아린유를 말한다.

(12) 땅콩기름(낙화생유)

땅콩으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

(13) 올리브유

올리브과육을 물리적 또는 기계적인 방법에 의하여 압착·여과하거나 정제한 것 또는 이를

혼합한 것을 말한다.

(14) 팜유류

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

(15) 야자유

야자과육으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

(16) 고추씨기름

고추씨로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

(17) 기타식물성유지

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

〈식약처 고시 제2023-72호, '23.11.28.〉 [시행일 '26.1.1.]

(17) 기타식물성유지

단일 식물성 원료로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것이거나 압착방법으로 착유하고 남은 박으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 정제 처리한 것 또는 이에 동일식물에서 압착 등의 방법으로 채취한 유지(참기름과 들기름 제외)를 혼합한 것을 말한다. 다만, 다른 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 그 기준·규격에 의한다.

5) 규격

유형 항목	콩기름	옥수수기름	채종유	미강유
(1) 산가	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)			
(2) 요오드가	123~142 (고올레산 제품은 75 ~95)	103~130	95~127	92~115

유형 항목	참기름	추출참깨유	들기름	추출들깨유
(1) 산가	4.0 이하	0.6 이하	5.0 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	103~118	103~118	160~209	160~209
(3) 산화방지제	-	-	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는	

항목 \ 유형	참기름	추출참깨유	들기름	추출들깨유
(g/kg)			아니 된다.	
			부틸히드록시아니솔 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)
			몰식자산 프로필	0.1 이하
(4) 리놀렌산(%)*	0.5 이하	-	-	-
(5) 에루스산(%)	검출되어서는 아니 된다.	-	-	-

* 팔미트산(C_{16:0}), 스테아르산(C_{18:0}), 올레산(C_{18:1}), 리놀레산(C_{18:2}), 리놀렌산(C_{18:3}), 아라키딘산(C_{20:0}) 중 리놀렌산 함량

항목 \ 유형	홍화유	해바라기유	목화씨기름
(1) 산가	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)		
(2) 요오드가	140~150 (고올레산 제품은 80~100)	120~142 (고올레산 제품은 78~90)	102~120 (목화씨스테아린유는 83~105, 목화씨샐러드유는 105~123)
(3) 냉각시험	-	-	5시간 30분 맑고 투명하여야 한다. (목화씨샐러드유에 한함)

항목 \ 유형	땅콩기름	올리브유
(1) 산가	0.6 이하(혼합유 및 압착유는 2.0 이하)	
(2) 요오드가	84~103	75~94
(3) 산화방지제	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제는 검출되어서는 아니 된다.	-

(g/kg)	부틸히드록시아니솔 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논 으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)	
	몰식자산 프로필	0.1 이하	

유형 항목	팜유	팜올레인유	팜스테아린유	팜핵유
(1) 산가	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)			
(2) 과산화물가	-	5.0 이하	3.0 이하	-
(3) 요오드가	44~60	-	-	14~22

유형 항목	야자유	고추씨기름	기타식물성유지	
(1) 산가	0.6 이하 (압착유는 4.0 이하)	0.6 이하 (압착유는 3.0 이하)	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)	
(2) 과산화물가	-	-	-	
(3) 요오드가	7~11	120~139	-	
(4) 산화방 지제 (g/kg)	-	-	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니 된다.	
			부틸히드록시아니솔 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하 (병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)
			몰식자산 프로필	0.1 이하

6) 시험방법

(1) 산가

제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.1 산가에 따라 시험한다.

(2) 요오드가(위스법)

제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.3 요오드가에 따라 시험한다.

(3) 냉각시험

제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.3.1.1 냉각시험에 따라 시험한다.

(4) 산화방지제

제8. 일반시험법 3.3 산화방지제에 따라 시험한다.

(5) 과산화물가

제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.5 과산화물가에 따라 시험한다.

(6) 리놀렌산

제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.

(7) 에루스산

제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.

7-2 동물성유지류(*축산물가공품, 다만 어유, 기타동물성유지 제외)

1) 정의

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

2) 원료 등의 구비요건

- (1) 생지방, 원료우지 또는 원료돈지는 필요에 따라 이화학적 검사를 행한 후 사용하여야 한다.
- (2) 원료우지 또는 원료돈지의 포장 또는 운반용기는 같이 사용할 수 없으며, 용기·포장은 내용물의 유출, 산화방지 및 오염 등을 방지할 수 있는 위생적인 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 원료유지는 탈검, 탈산, 탈색, 탈취의 정제공정을 거치거나 이와 동등이상의 복합정제공정을 거쳐야 한다. (다만, 원료우지 및 원료돈지는 제외)
- (2) 크릴(*Euphausia superba*)에서 채취한 크릴유는 인지질이 30 w/w% 이상이 되도록 제조·가공하여야 한다.

4) 식품유형

(1) 식용우지

원료우지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

(2) 식용돈지

원료돈지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

(3) 원료우지

생지방(소의 지방조직으로 원료우지의 원료)을 가공하여 용출한 것으로 식용우지의 원료를 말한다.

(4) 원료돈지

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

(5) 어유

수산물 중 어류, 갑각류, 연체류로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하게 처리한 것을 말한다.

(6) 기타동물성유지

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

5) 규격

유 형 항 목	식용우지	식용돈지	원료 우지	원료 돈지	어유	기타 동물성유지
(1) 비중 (40°C/20°)	0.893~ 0.904	0.894~ 0.906	-	-	-	-
(2) 굴절률(40°C)	1.448~ 1.460	1.448~ 1.461	-	-	-	-
(3) 수분(%)	0.3 이하		0.7 이하		-	-
(4) 비비누화물(%)	1.2 이하		-	-	-	-
(5) 산가	0.3 이하		4.0 이하		3 이하 (크릴유는 45 이하)	0.6 이하 (압착유는 4.0 이하)
(6) 과산화물가	-		-		5 이하	-
(7) 비누화가	190~ 202	192~ 203	-	-	-	-
(8) 요오드가	32~50	45~70	-	-	-	-
(9) 산화방지제 (g/kg)	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니 된다.					
	부틸히드록시아니솔 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논		0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)			
	몰식자산 프로필		0.1 이하			
(10) 리놀레산(%)	-	-	-	-	3 이하 (크릴유에 한함)	-

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

7-3 식용유지가공품

1) 정의

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

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

(1) 혼합식용유

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

(2) 향미유

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

(3) 가공유지

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

(4) 쇼트닝

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

(5) 마가린

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

(6) 모조치즈

식용유지와 단백질 원료를 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 유화시켜 제조한 것을 말한다.

(7) 식물성크림

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

(8) 기타 식용유지가공품

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

5) 규격

항목 \ 유형	혼합식용유		향미유
(1) 산가	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)		3.0 이하
(2) 과산화물가	-		-
(3) 요오드가	-		-
(4) 타르색소	-		검출되어서는 아니 된다.
(5) 산화방지제 (g/kg)	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니 된다.		-
	부틸히드록시아니솔 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)	
	몰식자산 프로필	0.1 이하	

항목 \ 유형	가공 유지	쇼트닝	마가린
(1) 조지방(%)	-	-	80.0 이상(다만, 저지방마가린은 10.0 이상 80.0 미만이어야 한다.)
(2) 산가	0.6 이하	0.8 이하(다만, 일반 시중에 유통 판매할 목적이 아닌 업소용으로서 레시틴, 글리세린지방산에스테르 등 유화제를 사용한 경우는 제외한다.)	1.0 이하(다만, 유지방 또는 레시틴, 글리세린지방산에스테르 등을 사용한 경우는 제외한다.)
(3) 과산화물가	3.0 이하	-	-
(4) 타르색소	-	-	검출되어서는 아니 된다.

항목 \ 유형	가공 유지	쇼트닝	마가린	
(5) 산화방지제 (g/kg)	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니 된다.			
	부틸히드록시아니솔 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.2 이하)		
	몰식자산 프로필	0.1 이하		
	-	-	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0.1 이하 (이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하)
(6) 보존료 (g/kg)	-	-	다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다.	
			데히드로초산나트륨	0.5 이하(데히드로 초산으로서)
			안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘	1.0 이하(안식향산으로서)
			소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 이하(소브산으로서)
			상기(안식향산류 및 소브산류)의 보존료를 병용 사용시	2.0 이하 (소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계로서, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0 이하)

유 형 규 격	모조치즈	식물성크림
(1) 수분(%)	-	8.0 이하 (분말제품에 한한다.)
(2) 대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10	n=5, c=1, m=0, M=10 (단, 건조제품은 제외한다.)
(3) 허용외 타르색소	검출되어서는 아니 된다.	-

유 형 규 격	기타 식용유지가공품
(1) 산가	3.0 이하
(2) 대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10 (살균제품에 한한다.)
(3) 세균수	n=5, c=0, m=0 (멸균제품에 한한다.)
(4) 대장균	n=5, c=1, m=0, M=10 (비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다.)

6) 시험방법

(1) 산가

제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.1 산가에 따라 시험한다.

(2) 과산화물가

제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.5 과산화물가에 따라 시험한다.

(3) 요오드가(위스법)

제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.3 요오드가에 따라 시험한다.

(4) 타르색소

제8. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.

(5) 산화방지제

제8. 일반시험법 3.3 산화방지제에 따라 시험한다.

(6) 보존료

제8. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.

(7) 조지방

제8. 6.3.1.2 조지방에 따라 시험한다.

(8) 수분

제8. 일반시험법 2.1.1 수분 2.1.1.1 건조감량법 가. 상압가열건조법에 따라 시험한다. 다만, 건조시간은 105℃에서 1시간으로 한다.

(9) 대장균

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균에 따라 시험한다.

(10) 대장균군

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다.

(11) 세균수

제8. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.5.1 일반세균에 따라 시험한다.