

[별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록

고유 번호	명 칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용 부위	제조/사용 조건
C000100	갈색거저 리 유충	밀웜, Mealworm, 고소애	<i>Tenebrio molitor</i> L.	-	-
C000200	쌍별귀뚜라미	Two- spotted cricket	<i>Gryllus bimaculat us</i>	-	-
C000300	장수풍뎅이 유충	-	<i>Allomyrina dichotoma</i>	-	-
C000400	흰점박이꽃 무지유충	굼뱅이, 꽃뱅이	<i>Protaetia brevitarsis</i>	-	-
C000500	알룰로오스	알룰로스, allulose	-	-	과당류를 알칼리 화 또는 효소적 방법으로 제조한 것으로 제조과정 에 사용된 미생 물은 최종제품에 잔류하지 않아야 함

고유 번호	명 칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용 부위	제조/사용 조건
C000600	산겨릅나무	별나무	<i>Acer tomentosum</i> Maxim.	가 지	<p>〈제조 조건〉</p> <p>추출(정제수), 여과, 농축(액 상) 또는 건조 (분말)</p> <p>〈사용 조건〉</p> <p>산겨릅나무 농축 액 또는 추출분말 (고형분 100% 기 준)로 유산균음료 2.4g/kg 이하, 기타발효음료 1.3g/kg 이하, 인삼·홍삼음료 2.8 g/kg 이하, 기타음료 1.0 g/kg 이하, 액 상차 1.8 g/kg 이하, 고형차 26.6 g/kg 이 하, 캔디류 9.8 g/kg 이하로 사 용해야 함</p>
C000700	핑거라임	-	<i>Microcitrus</i>	열	-

고유 번호	명 칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용 부위	제조/사용 조건
			<i>australasica</i> (F.MUELL.) Swingle	매	
C000800	<i>Microbacterium foliorum</i> SYG27B-MF	-	<i>Microbacterium foliorum</i> SYG27B-MF	-	알룰로오스 생산 용 균주로 사용 하며, 최종제품에 잔류하지 않아야 함
C000900	계종버섯	흰개미버섯	<i>Macrolepiota albuminosa</i> (Berk.) Pegler / <i>Termitomyces albuminosus</i> (Berk.) R.Heim	-	-
C001000	옥수수 포엽 및 속대 혼합 추출분말	-	<i>Zea mays</i> L.	-	〈제조 조건〉 포엽과 속대(동일 비율) 주정 추출, 여과, 농축 후 분 말화

고유 번호	명 칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용 부위	제조/사용 조건
					<p>〈사용 조건〉</p> <p>사용대상식품</p> <p>100g 당 과자, 액상차 0.51g 이 하, 빵류, 식초 0.17g 이하, 탁 주 0.059g 이하 로 사용해야 함</p>
C001100	잣송이추출 물	홍송, Korean pine	<i>Pinus koraiensis</i> (Siebold & Zucc.) Moldenke	-	<p>〈제조 조건〉</p> <p>분쇄, 초임계추 출, 증분리 후 회 수</p> <p>〈사용 조건〉</p> <p>사용대상식품</p> <p>100g 당 빵류 0.07g 이하, 두 부 0.05g 이하, 혼합음료 0.04g 이하, 기타식물성 유지 0.1g 이하 로 사용해야 함</p>
C001200	노니	Noni	<i>Morinda citrifolia</i>	잎	<p>〈제조 조건〉</p> <p>건조, 톱음</p> <p>〈사용 조건〉</p>

고유 번호	명 칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용 부위	제조/사용 조건
					침출차의 원료로 사용
C001300	아메리카 왕거저리 유충 탈지분말	-	<i>Zophobas atratus</i>	-	〈제조 조건〉 동결건조, 탈지
C001400	수벌 번데기	-	<i>Apis mellifera</i> L.	-	〈제조 조건〉 동결건조, 냉동보 관