식품유형 분류 원칙

2017. 12

식품의약품안전처

식품기준기획관 식품기준과

목 차

1. 식품유형의 정의 ····· 1

2. 식품유형 분류 기본원칙 ····· 2

3. 식품유형 분류시 고려되는 요건 ····· 4

4. 식품유형 분류 순서 ····· 5

5. 식품유형 분류 세부 방법 ····· 8

01 식품유형의 정의

제품의 원료, 용도, 섭취형태, 성상 등을 고려하여 안전과 품질 확보를 위한 공통 사항을 정하고, **제품에 대한 정보** 제공을 용이하게 하기 위하여 유사한 특성의 **식품끼리 묶은 것**

02 식품유형 분류 기본원칙

- 식품유형은 가공식품에 대하여 적용하며, 자연산물과 가공식품의 구분은 '가공식품 해당여부 판단 메뉴얼'에 따른다.

  * 다만, 유통식품 안전관리를 위해 필요한 경우 자연산물에도 유형을 부여하고 기준·규격을 설정하여 관리
  (예) '벌꿀류', '천일염', '기타식육', '기타알'

- 식품의 분류는 '식품군-식품종-식품유형'의 3단계 체계를 원칙으로 한다.

  * 식품종 또는 식품유형을 두지 않을 수 있으며, 식품유형이 없는 경우 식품종을 식품유형으로 본다

○ 식품군(대분류): 원재료 및 산업적 분류를 고려한 가장 큰 분류
○ 식품종(중분류): 제조방법 및 소비용도를 고려한 분류로서 식품의 기능을 중심으로 분류
  * "품목 간 대체성이 있는 상품"들을 중심으로 분류 형성
○ 식품유형(소분류) : 시장의 상황과 소비자들의 인식을 반영하여 구분한 분류

- 식품유형은 가능한 유사한 특성의 식품을 포괄적으로 규정하며, 세부 품목까지 고려하여 구분하지 않는다.

  (예) 액상커피, 분말커피, 볶은커피, 조제커피, 인스턴트커피 → 커피

- 식품유형 분류시 소매판매용과 산업중간재(원료용)를 구분하지 않는다.

  (예) 소비자용 식빵과 샌드위치 제조 원료용 식빵의 유형을 별도로 구분하지 않음

- 자연산물, 타 법령에 의한 유형 및 특수용도식품에 해당하는 유형은 타 유형보다 먼저 분류한다.

- 용도별로 구분하는 경우, 단일성분 여부, 특정성분 함유여부, 특정원료 사용 여부, 특정 제조방법 사용여부를 순차적으로 고려하여 식품 유형을 정한다. (☞ 식품유형분류 흐름도)

- 두 가지 유형의 특성이 공존하는 경우(두 개 이상의 유형에 모두 적합한 경우) '식품유형 분류 흐름도'에서 유형분류 순서가 앞선 것을 적용한다.

  (예) 배추김치는 김치류, 절임류, 과채가공품의 정의에 모두 적합할 수 있지만 분류순서(김치류 > 절임류 > 과채가공품)에 따라 김치류로 분류

  (예) 두유에 탄산을 주입한 경우는 '탄산음료>두유'에 따라 탄산음료로 분류

- 동일한 제품이라도 사용목적(또는 섭취형태)을 고려하여 식품유형을 달리 할 수 있다.

  (예) 홍초의 초산함량이 4% 이상인 경우, 희석하여 음용이 목적이면 '음료류'群에서, 식품조리시 풍미증진을 목적으로 사용되면 '조미용식품'群에서 유형 적용

- 개별 포장된 여러 가지 유형의 식품이 하나의 용기에 합포장된 경우는 각각의 식품에 대해 개별적으로 식품유형을 적용한다.

  * 개별 포장된 국수와 스프가 함께 포장된 제품 : 건면(국수), 복합조미식품(스프)

- 위 원칙에도 불구하고, 제품의 고유 특성에 대한 사회적 인식 또는 식품안전관리 필요성 등을 고려하여 분류원칙에 따르지 아니하고 유형을 정할 수 있다.

03 식품유형 분류시 고려되는 요건

식품의 유형을 판단할 때 고려사항은 다음과 같다.

구 분	내 용
섭취대상	특정섭취대상(연령, 신체·건강상태)을 목적으로 제조 (예) 영·유아용식품, 환자용식품, 임산수유부용식품 등
사용원료	가공식품을 특징짓게 하는 원료 또는 성분 (예) 식육, 어육, 코코아분말, 커피, 인삼, 카레, 콩 등
제조방법	식품을 가공하는 데 사용되어 물리·화학적 변화를 유발하는 가공방법 (예) 유탕, 추출, 착즙, 건조, 절임, 발효 등
함 량	가공식품 제조에 사용된 원료의 배합비율
제품의 용도	제품을 사용하는 목적 (예) 간편식, 간식, 풍미부여, 조리원료 등
제품형태	가공식품의 성상 (예) 액체, 고체, 페이스트, 시럽, 분말 등
섭취방법	가공식품을 섭취하는 방법 (예) 조미목적, 바로 음용, 용출하여 음용 등

04 식품유형 분류 순서

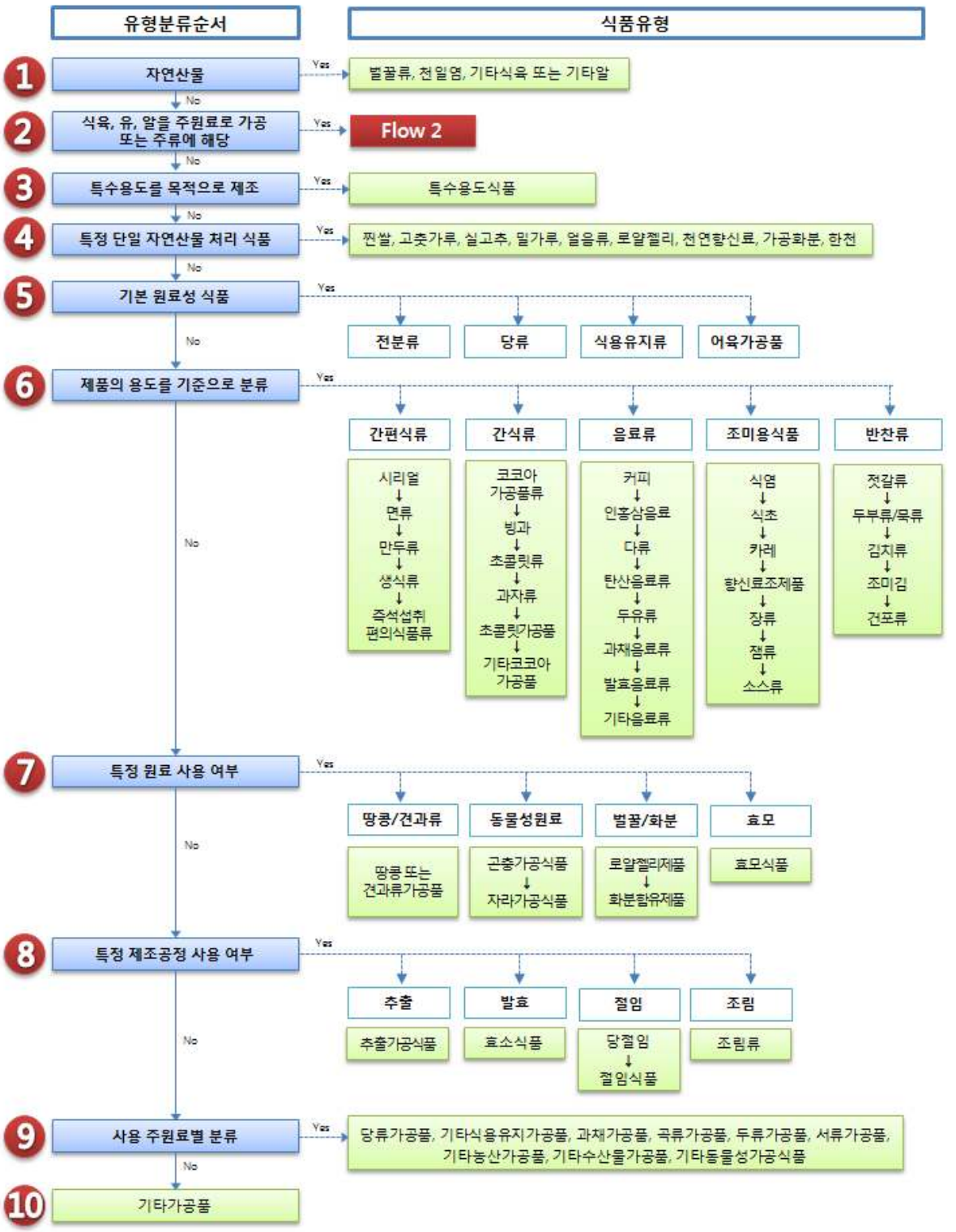
식품유형 분류 순서는 다음과 같다.

구분	분류기준	대상식품
우선분류 유형	① 가공식품이 아닌 것	자연산물(벌꿀, 천일염 등)
	② 타 법령에서 별도 규정하는 식품	축산물가공품, 주류
	③ 특정 섭취대상을 위해 제조한 식품	특수용도식품
일반유형	④ 단순 가공제품 중 자연산물의 특성이 크게 변하지 않은 것으로서 별도의 유형이 있는 것	고추가루, 찐쌀 등
	⑤ 단일 원료로부터 채취한 성분을 식용에 적합하게 처리한 것이거나 이로부터 특정 성분을 분리 정제한 것으로, 식품제조의 기본 원료가 되는 제품	식용유지류, 전분류, 당류 등
	⑥ 제품의 원료, 제조방법, 제품형태 등을 종합적으로 고려해서 유형을 분류 (두 가지 이상 유형의 특성이 공존하는 경우 유형적용 순서가 앞선 것을 적용)	대부분의 식품유형
기타유형	⑦ 타 유형에 속하지 않는 식품 중 특정 원료를 사용하여 제조한 것	곤충가공식품, 자라가공식품 등
	⑧ 타 유형에 속하지 않는 식품 중 특정 제조 방법을 사용하여 제조한 것	추출가공식품, 발효식품 등
	⑨ 타 유형에 속하지 않는 식품을 사용된 원료의 구분에 따라 분류*	과채가공품, 곡류가공품, 두류가공품 등
	⑩ ①~⑨에도 불구하고 유형분류가 되지 않은 것	기타가공품

* 원료에 따라 유형을 판단하는 경우 가장 많이 사용된 원료를 기준으로 판단 (다만, 정제수 제외)

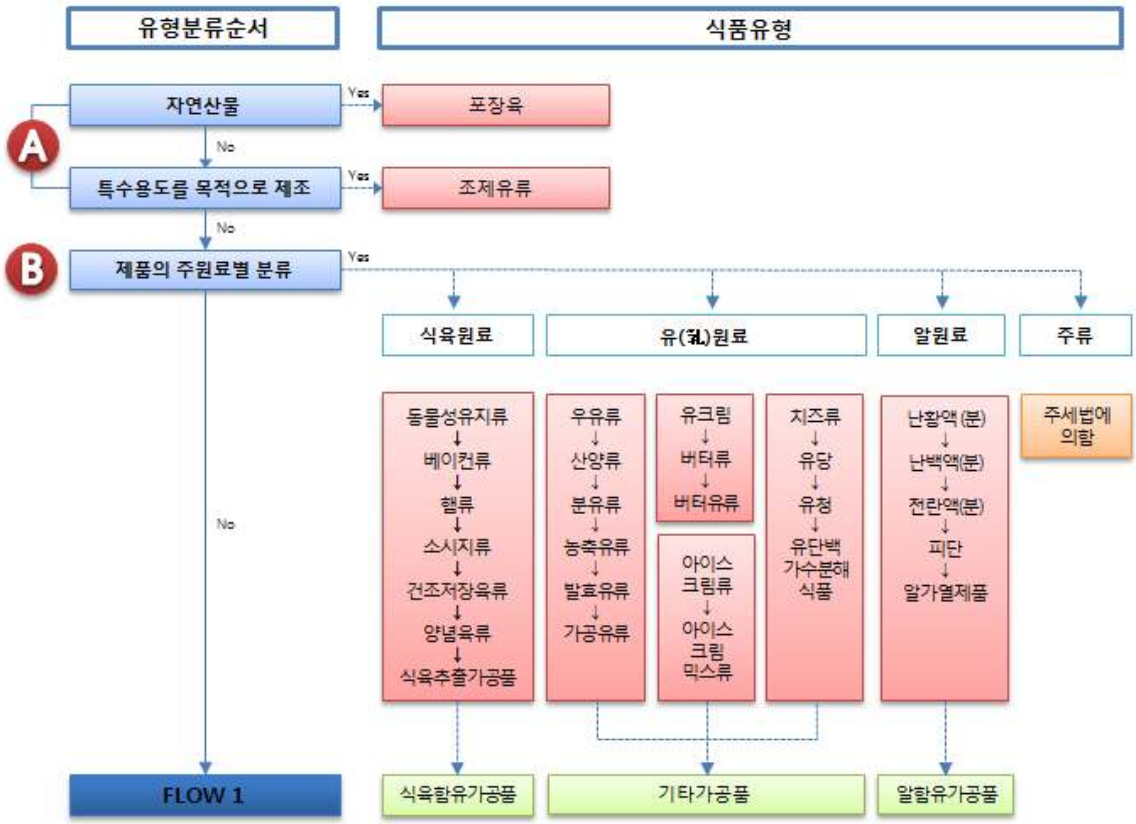
유형 분류 흐름도

Flow1



유형 분류 흐름도

Flow2



05 식품유형 분류 세부 방법

식품유형 분류시 아래의 분류순서(1→10)에 따라 판단한다. 적용기준을 순차적으로 적용하면서 적절한 유형이 도래하는 경우 해당 유형으로 분류한다. 두 가지 이상의 유형의 정의에 모두 부합하는 경우 앞선 순위의 유형을 적용한다.

1 가공식품이 아닌 것 (자연산물)

❁ 식품공전에 등재되어 있는 식품 중 자연산물을 가장 우선적으로 분류

▸ **해당 유형 : 벌꿀류, 천일염, 기타식육 또는 기타알**

2 타 법령에서 별도로 규정하는 식품

❁ 축산물(73개유형)은 축산물위생관리법, 주류(12개유형)는 주세법에서 별도로 유형을 정하고 있으므로 이에 해당하는 식품은 일반가공식품의 유형보다 우선 적용

▸ **해당 식품 : 식육가공품, 유가공품, 알가공품, 조제유류, 동물성유지류, 아이스크림류, 아이스크림믹스류, 주류**

* 유형 분류 순서는 Flow2에 따르되 유형의 정의에 정확히 부합되는 경우에만 해당 유형으로 분류하고, 그 외의 경우 일반가공식품으로 분류

2-A 자연산물 및 특수용도식품

○ 축산물 유래 원료를 사용한 제품 중 식육을 단순 절단하여 포장한 것(자연산물)과 영유아용 분유제품을 우선 분류

▸ **해당유형 : 조제유류, 포장육**

2-B-1 식육가공품

○ 식육을 주원료로 하여 제조한 식품 중 식육 함량이 50%(배합률기준) 이상인 제품은 식육가공품의 유형을 먼저 적용한다. 다만, 식품유형의 정의에 정확히 일치하지 않는 경우는 '식육함유 가공품'으로 분류한다.

○ '식육'이란 축산물위생관리법에 정의된 가축*의 식용부위만을 말하며 가축이 아닌 동물의 식용부위는 '기타식육'으로, 이를 가공한 것은 '기타동물성가공식품'(가공식품)으로 분류한다.

* 소, 말 양(염소, 산양 포함), 돼지, 닭, 오리, 사슴, 토끼, 칠면조, 거위, 메추리, 꿩, 당나귀

- **동물성유지류(기타동물성유지 제외)**
- **베이컨 → 햄류 → 소시지류**
- **건조저장육류**
- **양념육류(분쇄가공육제품 → 갈비가공품 → 천연케이싱 → 양념육)**
- **식육추출가공품** (→ *식육함유가공품*)

2-B-2 유가공품

○ 유(乳)를 주원료로 하여 제조한 식품 중 최종제품의 유(무지유고형분, 유고형분 또는 유지방) 함량이 각 식품유형의 기준 및 규격을 만족하는 식품은 유가공품의 유형을 먼저 적용한다. 다만, 식품유형의 정의에 정확히 일치하는 유형이 존재하지 않는 경우는 기타가공품으로 분류

- **우유류 → 산양유 → 분유류 → 농축유류 → 발효유류 → 가공유류**
- **아이스크림류 → 아이스크림믹스류**
- **유크림 → 버터류 → 버터유류**
- **치즈류 → 유당 → 유청 → 유단백가수분해식품**

(→ *기타가공품*)

2-B-3 알가공품

○ 알(卵)의 내용물을 채취하여 살균, 건조 등의 방법으로 가공처리한 것이거나 알을 주원료로 식품 또는 식품첨가물을 가하여 조리·가공한 것

- **난황액(난황분) → 난백액(난백분) → 전란액(전란분)**
- **피단 → 알가열제품** (→ *알함유가공품*)

2-B-4 주류

○ 곡류, 서류, 과일류 및 전분질원료 등을 주원료로 발효, 증류 등으로 제조가공 한 것으로 주세법의 규정에 적합한 것

▸ **주세법에 따름**

3 특정 섭취대상을 위해 제조한 식품

영·유아, 미숙아, 임산부, 수유부 등 영양 관리가 필요한 특정대상을 위하여 제조된 식품으로 일반식품과 구분되는 것

▸ **특수의료용도식품 : 선천성대사질환자용식품 → 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품 → 영·유아용 특수조제식품 → 환자용식품**

▸ **영·유아식 : 영아용조제식, 성장기용조제식 → 영·유아용 곡류조제식 → 기타 영·유아식**

▸ **그 외 : 임산·수유부용 식품, 체중조절용 조제식품**

4 단일 자연산물을 특성이 크게 변하지 않을 정도로 가공 처리한 것

단일 종류의 자연산물을 단순 가공하거나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 최소한으로 첨가하여 제조한 식품 중, 통상적으로 식품의 개념이 명확히 성립되어 있고 별도의 식품유형으로 관리 되는 것

▸ **고춧가루 또는 실고추, 천연향신료, 밀가루, 찐쌀, 얼음류, 로얄젤리, 가공화분, 한천**

5 식품제조의 기본 원료로 사용되는 제품(전분·당/식용유지/어육)

단일 동·식물성 원료에서 착즙, 추출, 채육 등 물리·화학적 공정을 통해 채취한 성분을 식용에 적합하게 처리한 것이거나, 이를 원료로 추가적인 발효·분해 등의 방법으로 가공하여 특정성분으로 전환 후 분리 정제하여 제조한 것으로서 식품산업에서 식품제조의 기본 원료로 사용되는 식품과 이를 주원료로 가공한 것

식품유형은 각각의 분류에 대해 특수성분 → 단일성분 → 단일원료성제품 → 혼합제품 → 가공제품 순으로 분류함

* 특수성분 : 올리고당
* 단일성분 : 설탕, 포도당, 과당 등
* 단일 원료성제품 : 콩기름, 올리브유, 참기름 등

5-A 전분, 당류 및 그 가공품

○ 전분질함유 원료 또는 전분을 이용하여 제조된 당액이나 당질함유 원료로부터 당 성분을 순수하게 분리정제 하여 규정된 함량 이상으로 제조하여 정제한 것과 이를 주원료 하여 가공한 제품

▸ **전분류 → 올리고당류 → 설탕류, 포도당, 과당류 → 엿류 → 당시럽류** (→ *당류가공품*)

5-B 유지류 및 그 가공품

○ 유지를 함유한 식물 또는 동물로부터 채취한 원유를 식용에 적합하게 처리한 것과 이를 주원료로 하여 가공한 제품

* '유지'(Edible oils and fats)란 글리세롤과 지방산이 결합한 트리글리세라이드를 주성분으로 하는 것으로, 식물추출물인 '정유'(Essential oil)와는 구분된다.

▸ **개별유지 : 식물성유지류 → 기타동물성유지**

▸ **혼합유지 : 혼합식용유 → 향미유**

▸ **유지가공품 : 쇼트닝 → 마가린, 모조치즈, 식물성크림 → 가공유지**

(→ *기타식용유지가공품*)

5-C 어육 및 그 가공품

○ 어류를 주원료로 하여 제조된 것으로 일반적으로 다른 식품 제조의 원료나 조리원료 등으로 사용되는 것과 이를 주원료로 하여 가공한 제품

▸ **어육가공품류 : 어육살 → 연육 → 어육반제품 → 어묵 → 어육소시지 → 기타어육가공품**

6 제품의 원료, 제조방법, 용도 등을 기준으로 분류

- 제품의 주원료, 제조방법, 제품형태, 사용목적을 종합적으로 고려해서 식품을 분류하며, 제품의 섭취형태에 따라 5개의 대분류를 구성하고, 분류별로 성분, 성상, 함량 등에 따라 유형을 분류
- 해당식품의 전형적인 특성에 부합하게 제조된 것이라면 유형적용 순서에 상관없이 해당식품의 유형을 적용하되, 두 가지 유형의 특성이 공존하는 경우(서로 다른 유형의 정의에 모두 적합한 경우) 유형 분류 순서에 따라 분류
- 단일성분 여부, 특정성분 함유 여부, 특정원료 사용 여부, 제품의 성상 등을 순차적으로 고려하여 유형을 정하고, 적절한 유형이 없는 경우 가공방법이나 섭취방법을 고려하여 유형 분류

6-A 간편식류(시리얼, 면류, 즉석식품류)

○ 소비자가 한끼의 식사를 대체할 수 있도록 완전가공(조리) 또는 반가공(조리) 형태로 판매되는 제품으로 가정에서(또는 가정 외에서도) 바로 또는 간단히 조리하여 섭취할 수 있는 식품

▸ **시리얼 → 면류 → 만두류 → 생식류 → 즉석섭취·편의식품류**

6-B 간식류(과자류, 빵류, 빙과류, 코코아가공품류, 초콜릿류)

○ 소비자가 때를 가리지 않고 맛이나, 재미, 심심풀이, 기호를 목적으로 섭취하는 간식이나 주전부리 식품으로, 일반적으로 소비자가 추가적인 조리 등의 행위 없이 바로 섭취할 수 있는 형태로 판매되는 제품

▸ **코코아가공품류(기타코코아가공품 제외) → 빙과 → 초콜릿류 → 과자류(떡 → 빵 → 과자, 캔디, 껌) → 기타코코아가공품**

· 빵류는 서양에서는 주식으로 섭취되지만 우리나라는 식문화가 달라 빵을 주식으로 하는 경우가 드물고 간식으로 섭취되는 경우가 더 많으므로 과자와 같은 분류에서 유형을 구분하되, 과자보다는 우선적으로 분류
· 제품의 특성상 떡이 독특한 특징이 있으므로 빵류보다는 떡류 유형을 우선 분류

6-C 음료류

○ 직접 음용하거나, 희석, 용출 등의 과정을 거쳐 음용할 수 있도록 제조된 식품

▸ **커피 → 인삼·홍삼음료 → 다류 → 탄산음료류 → 두유류 → 과일·채소류음료 → 발효음료 → 기타음료**

- 다류는 과일/채소 등의 식물성 원료에 물/에탄올의 용매를 넣고 가열 또는 그대로 가용성 성분을 우려내어(추출) 제조된 여액을 음용하는 제품을 말하며. 과·채음료류는 물리적 힘을 가하여 과일·채소로부터 짜낸 착즙액(압착)을 음용하는 제품을 말함
- 과일을 설탕에 재운 제품의 경우 당절임에 해당하며, 이 중 여액을 분리한 경우 분리액은 액상차, 당에 절여진 과일은 당절임에 해당.

6-D 풍미제공용 조미식품(조미식품류, 장류)

○ 식품의 가공 또는 조리시, 제품에 소량 사용되어 간을 맞추거나 풍미를 증진시키거나 제품의 맛의 특징을 결정짓는 용도로 사용되는 식품

▸ **식초 → 식염 → 카레 → 향신료조제품 → 장류(메주 → 간장 → 된장, 고추장, 청국장, 춘장 → 혼합장 → 기타장류) → 잼류 → 소스류(마요네즈, 토마토케첩 → 복합조미식품 → 소스)**

- 정제수에 식육추출농축액 또는 식육추출분말과 조미식품 등을 혼합하여 제조된 육수 제품(예, 냉면육수)은 소스로 분류
- 소스는 풍미증진을 목적으로 사용되는 식품 중 타 유형을 적용받기 어려운 식품에 대해 모두 적용할 수 있어 가장 후순위로 적용

6-E 반찬류(수산물가공품, 두부류 또는 묵류, 절임류 또는 조림류, 농산가공식품류, 수산가공식품류)

○ 농산물, 임산물, 수산물 또는 축산물을 주원료로 하여 가공된 식품으로서, 통상적으로 그 자체가 반찬 등으로 사용되거나 반찬 또는 요리의 재료로 사용되는 식품

▸ **젓갈류 → 두부류 또는 묵류 → 김치류 → 조미김 → 건포류**

· 김치의 종류가 다양하고 사용하는 재료도 다양하며, 김치도 절임류의 한 종류이므로 김치류와 절임류를 명확히 구분하는 것은 어려움. 따라서, 김치류는 '김치류 전통식품 품질인증기준'에서 정하고 있는 아래의 37개 김치*를 대상으로 하고 나머지는 절임류로 분류하는 것을 원칙으로 함

* 배추김치(포기김치, 막김치, 보쌈김치, 백김치, 묵은지, 겉절이), 무김치(총각김치, 열무김치, 깍두기, 동치미, 나박김치, 순무김치, 섞박지), 갓김치, 고들빼기김치, 파김치, 깻잎김치, 고구마김치, 부추김치, 오이김치, 양파김치, 민들레김치, 더덕김치, 마늘김치, 달래김치, 두릎김치, 인삼김치, 죽순김치, 호박김치, 미나리김치, 냉이김치, 시금치김치, 콩나물김치, 쑥갓김치, 가지김치, 도라지김치, 고수김치

· 식육추출가공품은 섭취형태에 따라 즉석조리식품의 유형정의에도 적합할 수 있으나 식육가공품을 우선 적용하는 원칙에 따라 식육추출가공품으로 분류

· 수산물을 이용하여 가공한 제품 중 완전조리 또는 반조리되어 간편하게 섭취할 수 있도록 제조된 제품은 즉석조리식품으로 분류

7 타 유형에 속하지 않는 식품 중 특정원료를 사용하여 제조한 것

1~6단계 분류에 해당하지 않는 식품 중 땅콩 등 견과류, 동물성원료, 로얄젤리, 화분, 효모를 사용하여 제조한 가공식품

- **땅콩 또는 견과류가공품류 : 땅콩버터 → 땅콩 또는 견과류가공품**
- **동물성가공식품류 : 곤충가공식품 → 자라가공식품**
- **벌꿀 및 화분가공품류 : 로얄젤리제품, 화분함유제품**
- **기타 특정원료 : 효모식품**

8 타 유형에 속하지 않는 식품 중 특정 제조방법을 사용하여 제조한 것

1~7단계 분류에 해당하지 않는 식품 중 추출, 절임, 조림 또는 발효공정을 이용하여 제조한 식품

- **해당유형 : 추출가공식품, 효소식품, 절임류(당절임 → 절임식품), 조림류**

9 타 유형에 속하지 않는 식품을 사용된 원료의 구분에 따라 분류

1~8단계 분류에 해당하지 않는 식품을 유래 원료에 따라 분류

식육함유가공품, 알함유가공품, 당류가공품류, 과채가공품, 곡류가공품, 두류가공품, 기타식용유지가공품, 서류가공품, 기타농산가공품, 기타수산물가공품, 기타동물성가공식품

10 1 ~ 9에도 불구하고 유형분류가 되지 않은 것

어느 유형으로도 분류되지 않은 가공식품