

 한국소비자원 Korea Consumer Agency	<h1>보도자료</h1> <p>“소비자 주권 시대를 열어가는 국민의 기관”</p>	 페이스북 @kcanews  인스타그램 @kca.go.kr	
이 자료는 5월 20일(금) 조간부터 사용하시기 바랍니다.[방송인터넷 매체는 5월 19일(목) 12시]			
배포일	2022년 5월 18일(수) (총 12쪽)	담당부서 담당자	안전감시국 식의약안전팀 심성보 팀 장 (043-880-5841) 최운성 과 장 (043-880-5843)

일부 베이킹파우더 제품, 올바른 권장사용량 표시 필요

- 원료 함량 등 표시사항 위반 10개 사업자 시정권고 -

우리나라 국민의 1인당 빵 섭취량은 지난 10년간 증가해왔으며, 최근에는 가정에서 즐길 수 있는 취미로 홈베이킹에 대한 관심이 높아지고 있다.

※ 우리나라 국민 1인당 하루 빵 섭취량 : 2010년 17.5g → 2020년 19.4g, 10.8%↑(질병관리청 국민건강통계)

빵을 만들 때 밀가루 반죽을 부풀어 오르게 하기 위해 흔히 베이킹 파우더를 사용하는데, 일부 제품에는 알루미늄 성분(황산알루미늄암모늄, 소명반 등)이 함유되어 있다. 이에 한국소비자원(원장 장덕진)이 시중에 유통 중인 케이크(10종)와 베이킹 파우더(20종)의 알루미늄 함량과 표시실태를 조사한 결과, 일부 베이킹파우더 제품은 대체제 사용 확대 및 표시개선 등이 필요한 것으로 나타났다.

※ 알루미늄은 호일·음식 포장 용기 등 다양한 분야에 사용되며 체외 배출이 용이한 물질이나 알츠하이머 발병과의 연관성 및 체외 배출이 어려운 만성 신장질환자 등이 식품으로 다량 섭취하는 것을 제한하기 위해 빵·과자 등에 알루미늄 함유 식품첨가물(황산알루미늄암모늄, 황산알루미늄칼륨 등) 사용 기준을 ‘알루미늄으로서 0.1g/kg 이하’로 정하고 있음.

□ 베이커리 전문점 판매 케이크 10종 모두 기준에 적합

식품의약품안전처는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 빵·과자류 등에 대한 알루미늄 사용기준을 0.1g/kg이하로 정하고 있다. 이에 따라 베이커리 전문점에서 판매하는 케이크 10개 제품을 조사한 결과, 모든 제품이 사용기준에 적합했다.

베이킹파우더의 경우 조사대상 20개 제품 중 11개 제품이 0.1g/kg 이하이거나 불검출되었고 0.1g/kg을 초과한 나머지 9개 제품(최대 38.2g/kg)도 일반적인 배합 비율에 따라 파운드케이크, 과일케이크 등의 빵으로 만들게 되면 사용기준에 적합했다.

※ 알루미늄이 검출되지 않았거나 함량이 매우 낮은 21개 제품(베이킹파우더 11종, 케이크 10종)은 대부분 알루미늄이 함유된 첨가물의 대체제로 산성피로인산나트륨을 사용

[빵 종류별 베이킹파우더 사용량에 따른 알루미늄 함량]

종류	베이킹파우더 사용량(g)*	알루미늄 함량(g/kg)**	종류	베이킹파우더 사용량(g)*	알루미늄 함량(g/kg)**
컵케이크	2.5	0.1	소보로빵	2	0.1
파운드케이크	2	0.1	과일케이크	1	0.1 미만*
시폰케이크	2.5	0.1	소프트롤케이크	1	0.1 미만*
마들렌	2	0.1	젤리롤케이크	0.5	0.1 미만*
초코머핀	1.6	0.1	버터스펀지케이크	1	0.1 미만*
모카빵	1.5	0.1			

* 제과제빵 기능사 실기(2020.10.) 레시피 참고

** 밀가루 100g 기준, 최대 알루미늄 함량(38.2g/kg) 베이킹파우더 제품 적용

□ 대체재 사용 및 올바른 사용량 표시 등 사업자의 개선 노력 필요

베이킹파우더 20개 중 제품에 권장사용량을 표시한 제품은 13개였다. 이 중 알루미늄 함량이 상대적으로 높은 4개 제품(22.8g/kg ~ 38.2g/kg)의 경우 일반적인 베이킹파우더 사용량(2.5g 이하)의 약 2배에 달하는 사용량(최대 5g)을 표시*하고 있어 해당 사업자에게 표시개선과 대체재 사용을 권고했다.

* 해당 제품에 표시된 최대 사용량으로 만든 빵의 알루미늄 함량을 산출할 경우 사용기준(알루미늄으로서 0.1g/kg)을 초과하는 것으로 나타남.

[알루미늄 대체재 사용 제품 표시]

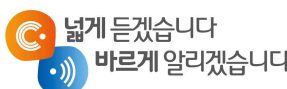

알루미늄 사용 제품				대체재 사용 제품				
식품유형	합성팽창제	유통기한	제조일로부터 5년	제품명	베이킹파우더	내용량	150g	식품의유형
업소명 및 소재지		내 용 량	150 g	품목보고번호		유통기한	제조일로부터 24개월까지	
변형 및 교환	본사 또는 구입처	포장재질	폴리에틸렌(내면)	원재료명	산성피로인산나트륨	탄산수소나트륨, 옥수수전분외국산: 러시아		
원재료명	황산알루미늄암모늄 45 %, 탄산수소나트륨 45 %, 밀가루 10 % {중력1등급(밀:곡류):미국, 호주산}							

또한, 품목보고번호, 사용기준* 및 원재료 함량 표시를 누락한 10개 사업자에 대해서도 개선을 권고했다.

* 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 사용기준(<예시> 빵류 및 이의 제조용 믹스 : 알루미늄으로서 0.1g/kg 이하)을 표시하여야 함.

한국소비자원은 이번 조사 결과를 바탕으로 사업자정례협의체*를 통해 알루미늄 대체재 사용을 권고하고 식품의약품안전처에는 표시기준 위반업체를 통보하는 한편, 식품의 알루미늄 사용 저감화를 위해 협력을 강화할 계획이다.

* 한국소비자원과 기업이 산업별 소비자의 안전 이슈에 선제적으로 공동 대응하고 위해저감을 위한 다양한 활동을 하기 위해 출범

	위 자료를 인용하여 보도할 경우에는 출처를 표기하여 주시기 바랍니다. www.kca.go.kr	
---	--	---

< 붙임 1 > 식품 중 알루미늄 함량 안전실태조사 결과

1 일반현황

1. 빵류

□ (분류) 빵류는 식품공전 해설서, 대한제과협회 등에서 다양하게 정의하고 있으며, 포장여부에 따라 완제품으로 생산·유통되는 양산빵과 베이커리 전문점에서 직접 만들거나 생지 등을 구워 판매하는 베이커리로 구분할 수 있음).

[빵의 종류]

구분	식품공전 해설서	대한제과협회	소매시장
특징	발효여부로 구분	제조 방법으로 구분	완제품 포장 여부로 구분
종류	발효빵	발효빵	양산빵
	무발효빵	냉동빵	베이커리

□ (주요 제품) 빵류의 주요 종류는 도넛, 식빵, 카스테라, 케이크 등으로 분류됨 (「식품의 기준 및 규격」, 식품의약품안전처).

□ (판매 현황) 빵류의 국내 판매액*은 2016년 2조 6,772억 원에서 2020년 3조 2,510억 원으로 21.4% 증가.

* 2020 식품 등의 생산실적(식약처) 자료의 세부 품목별 국내 판매액 변동현황 중 빵류(도넛, 식빵, 카스테라, 케이크 등) 각각의 판매액을 합하여 계산

[빵류 품목별 국내 판매액 규모]

품목군	국내 판매액(백만원)					점유율 (2020년)
	2016년	2017년	2018년	2019년	2020년	
빵류(도넛)	152,104	128,375	153,254	136,705	208,213	6.4%
빵류(식빵)	203,948	191,764	209,387	222,986	227,985	7.0%
빵류(카스테라)	80,197	49,507	67,917	82,824	89,525	2.8%
빵류(케이크)	868,821	856,727	829,765	906,526	929,850	28.6%
빵류(파이)	41,187	27,164	103,014	95,100	93,752	2.9%
빵류(피자)	70,883	109,224	128,809	147,429	205,397	6.3%
빵류(핫도그)	69,725	82,083	102,272	129,677	135,852	4.2%
빵류(티라미스)	-	-	8,023	9,056	12,651	0.4%
빵류(무스케익)	-	-	17,645	19,357	13,139	0.4%
빵류(기타)	1,190,328	1,222,852	1,217,067	1,277,291	1,334,690	41.1%
합계	2,677,194	2,667,696	2,837,153	3,026,951	3,251,053	100.0%

※ 출처 : 2020 식품 등의 생산실적(식약처)

1) 2018 가공식품 세분시장 현황(빵류 시장), 한국농수산식품유통공사, 2018

- (유통현황) 판매량을 기준으로 베이커리 전문점으로 유통되는 빵의 비중이 70%, 일반 소매유통채널로 유통되는 양산빵이 30%를 차지하는 것으로 추정됨²⁾.

2. 합성팽창제(베이킹파우더)

- (정의) 팽창제는 가스를 방출하여 반죽의 부피를 증가시키는 식품첨가물을 말하며, 탄산염류(탄산나트륨, 탄산마그네슘) 또는 중탄산염류(탄산수소나트륨, 탄산수소칼륨), 황산알루미늄암모늄 등이 해당됨.
 - (합성팽창제) 2종 이상의 식품첨가물 또는 희석제가 혼합된 것으로 혼합제제류*에 해당함.
 - * 식품첨가물을 2종 이상 혼합하거나, 1종 또는 2종 이상 혼합한 것을 희석제와 혼합 또는 희석한 것
- (기능 및 사용량) 베이킹파우더는 주로 제빵 시 빵의 주요 재료인 밀가루 반죽을 부풀리는 용도로 사용되며 과자·빵의 종류에 따라 밀가루 반죽에 다양한 양이 사용됨.

[제과·제빵류의 베이킹파우더 사용량(밀가루 100g 기준)]

종류	반죽 증량*(g)	베이킹파우더 사용량(g)
마데라(컵)케이크	419	2.5
파운드케이크	348	2
시몽케이크	454	2.5
마드레느(마들렌)	404	2
초코머핀(초코컵케이크)	372	1.6
모카빵(토픽용 비스킷)	198	1.5
소보로빵(토픽용 소보로)	251	2
과일케이크	460	1
소프트롤케이크	593	1
젤리롤케이크	432	0.5
버터스펀지케이크	398	1

* 밀가루 100g을 기준으로 설탕, 버터, 달걀, 우유 등 반죽에 추가되는 재료를 모두 포함한 무게

※ 참고 : 제과제빵기능사 실기(☞백산출판사, 2020. 10.)

2) 2018 가공식품 세분시장 현황(빵류 시장), 한국농수산물유통공사, 2018

3. 알루미늄(Aluminium, Al)³⁾

- (정의) 알루미늄은 원자번호가 13번인 금속원소로 경금속에 속하고 산소와 규소 다음으로 지구상에 많이 존재하고 있는 토양과 점토 등을 구성하는 주요성분임.
- (용도) 알루미늄이 가지는 다양한 물성으로 인해 호일·캔 등 음식의 포장용기, 주방용기, 식품첨가물, 의약품 등 다양한 분야에 사용하고 있음.
- (노출원) 경구를 통한 식품 섭취와 식품의 가공·포장·보관 과정 중 알루미늄 또는 알루미늄 화합물 형태의 식품첨가물을 통해 주로 노출됨.
 - 황산알루미늄칼륨, 황산알루미늄암모늄 등 알루미늄을 함유한 식품첨가물은 주로 제과·면류의 팽창제 및 채소류의 색상 유지, 과육의 연화 방지 등의 용도로 사용됨.
- (위해성) 전 세계적으로 알루미늄 오염도는 증가 추세이나 소량 노출로 인한 인체 유해성은 명확하게 보고되고 있지 않음.
 - 다만, 만성 신장질환자는 배설기능이 정상적으로 작동하지 않아 체내에 축적될 수 있으며 어린이는 민감군이므로 주의할 필요가 있음.
 - (발암성) 국제암연구소(IARC)는 알루미늄 생산공정의 직업적 노출 시 방광암·폐암이 유발될 수 있어 알루미늄 생산공정(Aluminium production) 자체를 '인체 발암물질(Group 1)'로 분류함.
 - (어린이에 대한 독성) 어린이는 알루미늄 독성 민감 집단으로 알려져 있으며, 신장기능이 손상된 어린이에게 신경독성과 골연화증이 관찰됨.

2 국내·외 관련 기준 및 규격

1. 국내 기준 및 규격

- (알루미늄 함량 기준) 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서는 식품유형에 따라 알루미늄을 포함한 식품첨가물에 대한 기준치를 설정하여 관리하고 있음.

3) 유해물질총서(알루미늄), 식품의약품안전처, 2016

[알루미늄 함유 식품첨가물 관련 사용기준(알루미늄으로서)]

(단위 : g/kg)

품목	주용도	식품유형	사용기준
실리코알루미늄산나트륨	고결방지제	• 가공소금	1.0 이하
		• 기타음료	0.4 이하
		• 식물성크림	0.6 이하
		• 기타코코아가공품	0.5 이하
		• 복합조미식품	1.0 이하
산성알루미늄인산나트륨	팽창제 산도조절제	• 과자 및 이의 제조용 믹스 • 빵류 및 이의 제조용 믹스 • 튀김제조용 믹스	0.1 이하
염기성알루미늄인산나트륨	유화제 산도조절제		
황산알루미늄칼륨, 황산알루미늄암모늄	팽창제 안정제 산도조절제	• 과자 및 이의 제조용 믹스 • 빵류 및 이의 제조용 믹스 • 튀김제조용 믹스	0.1 이하
		• 땅콩 또는 견과류 가공품(밤에 한함) • 서류가공품(고구마에 한함) • 기타어육가공품 • 과·채가공품	0.1 이하
		• 면류 및 이의 제조용 믹스 • 기타수산물가공품 • 전분가공품 • 만두피	0.2 이하
		• 절임식품	0.5 이하

- (표시기준) 식품의 위생적 취급을 도모하고 소비자에게 정확한 정보제공을 위해 「식품등의 표시기준」에서 식품유형별 기준을 규정하고 있음.
- 베이킹파우더는 합성팽창제로써 혼합제제류에 해당하는 개별 표시사항을 기재해야 하며, 케이크는 빵류에 해당하는 표시사항을 기재해야 함.
- 다만 식품접객업자(휴게음식점, 제과점영업 등)는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙 제4조」의 표시 의무가 없음.

[베이킹파우더 및 케이크 개별 표시사항]

구분	베이킹파우더(혼합제제류)	케이크(빵류)
표시사항	가) 제품명 나) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지 다) 제조연월일 또는 유통기한 라) 내용량 마) 원재료명 또는 성분명 바) 용기·표장재질 사) 품목보고번호 아) 보관방법 및 사용기준(다만, 동 사항을 표시 하기가 곤란할 경우 QR코드 또는 속지를 사용할 수 있다.) 자) 주의사항* 차) 유전자변형 식품첨가물* 카) 기타표시사항 (1) 혼합제제류 제품은 「식품첨가물의 기준 및 규격」표. 4. 나. 에 고시된 혼합제제류 명칭 및 혼합제제류를 구성하는 식품 첨가물의 함량을 표시하여야 한다. 다만, 사용기준이 정해지지 않은 식품첨가물은 함량 표시를 제외할 수 있다.	가) 제품명 나) 식품유형 다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지 라) 유통기한 마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 과자, 캔디류, 빵류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시) 바) 원재료명 사) 영양성분(과자, 캔디류, 빵류에 한함) 아) 용기·표장재질 자) 품목보고번호 차) 성분명 및 함량* 카) 보관방법* 타) 주의사항 (1) 부정·불량식품신고표시 (2) 알레르기 유발물질* (3) 기타* 파) 조사처리식품* 하) 유전자변형식품*

* 해당 경우에 한함

2. 국외 기준 및 규격

□ (JECFA) FAO/WHO 합동 식품첨가물전문가위원회(JECFA)는 67차(2006년) 및 74차(2011년) 회의를 통해 식품첨가물을 포함한 모든 종류의 알루미늄에 대한 주당 섭취허용량(PTWD) 권고치를 기존의 7mg/kg · bw/week에서 2mg/kg · bw/week로 하향 조정함.

※ 우리나라 국민의 알루미늄 노출량은 알루미늄 JECFA 주당섭취허용량(PTW) 권고치의 14.2% 수준으로 나타남⁴⁾.

□ (유럽연합) 유럽식품안전청(EFSA)은 알루미늄 섭취에 따른 잠재적 인체위해 가능성을 이유로 알루미늄의 주당섭취허용량(TWD) 권고치를 1mg/kg · bw/week로 하향 조정함(2008년)⁵⁾.

○ 유럽 집행위원회는 2012년 일부 알루미늄 함유 식품첨가물의 사용을 금지하고 베이커리류(Fine Bakery wares)의 산성알루미늄인산나트륨 사용기준을 강화함⁶⁾.

4) '식품첨가물 기준 및 규격 재평가', 식약처, 2016

5) 'Safety of aluminium from dietary intake', EFSA, 2008

6) 「Regulation (EU) 380/2012」, 유럽집행위원회, 2012

3

조사결과

조사개요

- 조사대상 : 시중 유통·판매 중인 베이킹파우더(20개) 및 케이크(10개) 총 30개 제품
- 조사내용
 - (시험검사) 알루미늄 함량
 - (표시실태) 「식품등의 표시기준」에 따른 제품의 표시사항

1. 시험대상 제품

[시험대상 제품]

품목	번호	제품명	제조원(판매·수입원)	내용량(g)	유통기한/제조일자
베이킹 파우더	1	베이킹파우더	성진식품	150	2021.11.01.
	2	베이킹파우더	주식회사 풍전	150	2024.08.23.
	3	베이킹파우더EP	(주)선인	150	2023.05.02.
	4	브레드가든 착한 베이킹파우더	(주)브레드가든	155	2021.09.14.
	5	베이킹파우더 포물러2	제니코식품(주)	300	2021.10.18.
	6	베이킹 파우더	전원식품	150	2023.09.15.
	7	베이킹파우더	키토라푸드	250	2022.08.13.
	8	베이킹파우더	(주)청은에프엔	150	2020.11.27.
	9	베이킹파우더	가림산업(주)	300	2022.06.08.
	10	베이킹파우더	(주)룩앤조이인터내셔널	90	2023.01.01.
	11	베이킹파우더	쿠팡(주)	397	2023.07.23.
	12	베이커리용 베이킹파우더	(주)하이큐푸드	300	2021.05.31.
	13	베이킹파우더(오투기)	주식회사 조흥	300	2021.05.24.
	14	베이킹파우더	(주)화미	150	2024.08.01.
	15	베이킹파우더 1호	(주)에스엘식품	300	2021.10.20.
	16	베이킹파우더	범아식품	150	2024.10.25.
	17	멧돌표 아주존 베이킹 파우더	승진F&C	150	2020.06.15.
	18	ARGO baking powder	해외직구(미국)	340	2023.02.19.
	19	CLABBER baking powder	해외직구(미국)	230	2023.01.15.
	20	골드 베이킹파우더	신광식품	300	2023.09.28.
케이크	21	우유생크림케익	파리바게트	-	2021.11.15.
	22	벨지안밀크초코	파리바게트	600	2021.11.19.
	23	생크림케익3호	뚜레쥬르	-	2021.11.15.
	24	초코쉬폰2호	뚜레쥬르	-	2021.11.16.
	25	움트 활기찬 오후	움트	528	2021.11.17.
	26	옵스 초코쉬폰케익	옵스	700	2021.11.17.
	27	태극당 버터케익	태극당	850	2021.11.14.
	28	가나슈초코케이크	이마트	-	2021.11.13.
	29	케이크	좋은아침	-	2021.11.12.
	30	쿠키앤크림케이크	홈플러스	-	2021.11.14.

2. 시험검사 결과

- 조사대상 30개(베이킹파우더 20개, 케이크 10개)의 알루미늄 함량을 조사한 결과 7개 제품은 불검출, 14개 제품은 0.1g/kg 미만으로 나타남.
- (베이킹파우더) 20개 중 11개 제품의 알루미늄 함량은 불검출이거나 0.1g/kg 미만이었음.

[베이킹파우더 제품 알루미늄 함량 결과]

번호	제품명	제조원(판매·수입원)	알루미늄 함량(g/kg)
1	베이킹파우더	성진식품	0.1 미만*
2	베이킹파우다	주식회사 풍전	37.4
3	베이킹파우더EP	(주)선인	0.1 미만*
4	브레드가든 착한 베이킹파우더	(주)브레드가든	불검출
5	베이킹파우더 포물러2	제니코식품(주)	불검출
6	베이킹 파우다	전원식품	불검출
7	베이킹파우더	키토라푸드	0.1 미만*
8	베이킹파우더	(주)청은에프엔	17.8
9	베이킹파우다	가림산업(주)	0.1 미만*
10	베이킹파우더	(주)쿡앤조이인터내셔널	0.1 미만*
11	베이킹파우더	쿠팡(주)	0.3
12	베이커리용 베이킹파우다	(주)하이큐푸드	0.1 미만*
13	베이킹파우더(오뚜기)	주식회사 조흥	0.1 미만*
14	베이킹파우더	(주)화미	22.8
15	베이킹파우다 1호	(주)에스엘식품	30.9
16	베이킹파우다	범아식품	36.1
17	맷돌표 아주존 베이킹 파우다	승진F&C	38.2
18	ARGO baking powder	해외직구(미국)	0.1
19	CLABBER baking powder	해외직구(미국)	19.4
20	골드 베이킹파우더	신광식품	0.1 미만*

* 0.1 미만 : 최소 0.001g/kg ~ 최대 0.003g/kg 수준

- 알루미늄 함량이 가장 많은 제품(38.2g/kg)으로 빵을 만들 경우 알루미늄 함량은 최대 0.1g/kg 수준(산출 수치)으로 나타남.

※ 조사대상 중 13개 제품은 밀가루 100g 당 베이킹파우더를 최소 1g ~ 최대 5g 사용하도록 표시하고 있었으며, 일부 제품은 최대 5g을 사용할 경우 최종제품에서 알루미늄이 0.1g/kg을 초과할 수 있음.

[빵 종류별 베이킹파우더 사용량에 따른 알루미늄 함량]

종류	베이킹파우더 사용량(g)*	알루미늄 함량(g/kg)**
마데라(컵)케이크	2.5	0.1
파운드케이크	2	0.1
시폰케이크	2.5	0.1
마드레느(마들렌)	2	0.1
초코머핀(초코컵케이크)	1.6	0.1
모카빵(토피용 비스킷)	1.5	0.1
소보로빵(토피용)	2	0.1
과일케이크	1	0.1 미만
소프트롤케이크	1	0.1 미만
젤리롤케이크	0.5	0.1 미만
버터스펀지케이크	1	0.1 미만

* 제과제빵 기능사 실기(2020.10.) 레시피 참고

** 밀가루 100g 기준, 최대 알루미늄 함량(38.2g/kg) 베이킹파우더 제품 적용

- (케이크) 전 제품의 알루미늄 함량이 불검출 또는 관련 사용기준(알루미늄으로서 0.1g/kg 이하)에 적합한 것으로 확인됨.

[케이크 제품 알루미늄 함량]

번호	제품명	판매업체	알루미늄 함량(g/kg)
1	우유생크림케익	파리바게트	불검출
2	벨지안밀크초코	파리바게트	0.1 미만*
3	생크림케익3호	뚜레쥬르	불검출
4	초코쉬폰2호	뚜레쥬르	0.1 미만*
5	움트 활기찬 오후	움트	불검출
6	옵스 초코쉬폰케익	옵스	0.1 미만*
7	태극당 버터케익	태극당	0.1 미만*
8	가나슈초코케이크	이마트	0.1 미만*
9	케이크	좋은아침	불검출
10	쿠키앤크림케이크	홈플러스	0.1 미만*

※ 0.1 미만 : 제품별 최소 0.001g/kg ~ 최대 0.004g/kg 수준으로 검출

3. 표시실태

□ 베이킹파우더 20개 제품을 대상으로 표시실태를 확인한 결과 10개 제품은 「식품등의 표시기준」에 부적합하였음.

※ 케이크 판매자(10개 제품)는 식품접객업자(휴게음식점, 제과점영업)에 해당하여 표시의무 대상에서 제외됨.

○ (베이킹파우더) 「식품등의 표시기준」에 부적합한 10개 제품 중 1개 제품은 품목보고번호, 사용기준* 및 혼합제제류일 경우 기재해야 하는 원재료의 함량을 표시하지 않았으며, 나머지 9개 제품은 사용기준* 또는 원재료 함량을 미표시함.

* 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 사용기준(예시: 빵류 및 이의 제조용 믹스 : 알루미늄으로서 0.1g/kg 이하)을 표시하여야 함.

[표시기준 부적합 제품]

제품명	제조·판매원	상세내용
베이커리용 베이킹파우더	(주)하이큐푸드	원재료 함량 미표시
베이킹파우더	주식회사 풍전	사용기준* 미표시
베이킹파우더	(주)청은에프엔비	
베이킹파우더	쿠팡 주식회사	
골드 베이킹파우더	(주)신광식품	
맷돌표 아주존 베이킹 파우더	승진F&C	
베이킹파우더 포물러2	제니코식품(주)	사용기준*, 원재료 함량 미표시
베이킹파우더(오뚜기)	주식회사 조흥	
베이킹파우더 1호	(주)에스엘식품	
베이킹파우더	키토라푸드	품목보고번호, 사용기준*, 원재료 함량 미표시

(예시) 품목보고번호 미기재	(예시) 원재료 함량 미기재
<p>제품명 베이킹파우더 식품유형 식품첨가물 내용량 250g 원산지 국내산 원재료명 및 함량 탄산수소나트륨, 산성피로인산나트륨, 전분, 제일인산칼슘, 젖산칼슘 판매원 공급원 반품 및 교환/구입처 포장재질 MOPP/VMPET/PE 유통기한 제품포장 별도표기 보관방법 직사광선과 습기를 피하여 서늘하고 건조한</p>	<p>제품명 혼합제제 내용량 300g 원재료명 탄산수소나트륨, 황산알루미늄암모늄, 옥수수전분, 제일인산칼슘 유통기한 제조일로부터 24개월 까지</p>

[사용기준 표시 적합 사례]

사용기준 표시	사용기준 QR코드 표시
<p>밀가루 1kg에 본품을 20~50g 사용하십시오. *제일인산칼슘 사용기준 : 제일인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 % 이하이어야 한다. 다만, 특수용도식품 및 건강기능 식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.</p>	<p>황산알루미늄암모늄 사용기준 • QR코드를 통해 황산알루미늄암모늄의 사용 기준을 확인하실 수 있습니다.</p>

< 붙임 2 > 알루미늄 함량 시험검사 결과표

품목	번호	제품명	제조원(판매·수입원)	내용량(g)	알루미늄 함량(g/kg)
베이킹 파우더	1	베이킹파우더	성진식품	150	0.1 미만
	2	베이킹파우다	주식회사 풍전	150	37.4
	3	베이킹파우더EP	(주)선인	150	0.1 미만
	4	브레드가든 착한 베이킹파우더	(주)브레드가든	155	불검출
	5	베이킹파우더 포물러2	제니코식품(주)	300	불검출
	6	베이킹 파우다	전원식품	150	불검출
	7	베이킹파우더	키토라푸드	250	0.1 미만
	8	베이킹파우더	(주)청은에프엔	150	17.8
	9	베이킹파우다	가림산업(주)	300	0.1 미만
	10	베이킹파우더	(주)룩앤조이인터내셔널	90	0.1 미만
	11	베이킹파우더	쿠팡(주)	397	0.3
	12	베이커리용 베이킹파우다	(주)하이큐푸드	300	0.1 미만
	13	베이킹파우더(오투기)	주식회사 조흥	300	0.1 미만
	14	베이킹파우더	(주)화미	150	22.8
	15	베이킹파우다 1호	(주)에스엘식품	300	30.9
	16	베이킹파우다	범아식품	150	36.1
	17	멧돌표 아주존 베이킹 파우다	승진F&C	150	38.2
	18	ARGO baking powder	해외직구(미국)	340	0.1
	19	CLABBER baking powder	해외직구(미국)	230	19.4
	20	골드 베이킹파우더	신광식품	300	0.1 미만
케이크	21	우유생크림케익	파리바게트	-	불검출
	22	벨지안밀크초코	파리바게트	600	0.1 미만
	23	생크림케익3호	뚜레쥬르	-	불검출
	24	초코쉬폰2호	뚜레쥬르	-	0.1 미만
	25	움트 활기찬 오후	움트	528	불검출
	26	옵스 초코쉬폰케익	옵스	700	0.1 미만
	27	태극당 버터케익	태극당	850	0.1 미만
	28	가나슈초코케이크	이마트	-	0.1 미만
	29	케이크	좋은아침	-	불검출
	30	쿠키앤크림케이크	홈플러스	-	0.1 미만

※ 0.1 미만 : 최소 0.001g/kg ~ 최대 0.004g/kg 수준