나의 민원 인쇄하기

*인쇄 페이지 열람 시 인쇄 이력이 기록됩니다.

인쇄자 : 이수연

[민원인입력사항]

신청번호	1AA-1812-412203	**신청일**	2018-12-27 14:27:53
신청인구분	개인		
신청인이름	[illegible]		
연락처		**휴대전화**	
주소	[illegible]		
진행상황통보방식	진행상황통지방식(전자우편), 민원답변통지방식(전자우편)		
전자우편			

[민원신청내용]

민원제목	일반식품 광고홍보문구(표시), 제품명 관련 문의
민원내용보기	안녕하세요 일반식품 광고홍보문구 (표시), 제품명 관련 문의관련 건으로 문의드립니다. 1. '저분자콜라겐'에서 저분자의 기준이 별도 있는지 문의드립니다. - '저분자콜라겐'단어를 사용하여 광고/홍보 하고 싶은데, 저분자를 표시할 수 있는기준이 있는지 문의드립니다. 2. 콜라겐을 분자량 3,000Da 이하로 분해시킨 원료를 사용하고자 합니다. 저분자라는 표현이 가능할지, 또한 제품명으로 저분자라고 표현해도 될지 문의드립니다. 참고로, 콜라겐 분자량은 약 30만이며(ref. 1), 분자량 1,000~5,000Da 정도까지 저분자화 시켜 연구한다는 내용(ref. 2)이 있습니다. ref. 1. 화장품 생물신소재, 광문각, 2009. "콜라겐분자는 분자량이 약 30만이며 분자량 10만의 폴리펩티드가 3가닥 묶여 헬릭스를 형성" ref. 2. KOREAN J. FOOD SCI. TECHNOL. Vol. 50, No. 4, pp. 420~429 (2018) "콜라겐 펩타이드는 고분자의 콜라겐을 추출하고 이를 효소 처리와 같은 방법으로 분해시키어 평균 분자량 1,000-5,000 Da정도까지 저분자화시킨 단백질 가수분해물로서"

	답변부탁드립니다.
첨부파일	첨부파일 없음

[처리기관정보]

처리기관	식품의약품안전처 식품안전정책국 식품안전표시인증과		
담당자(연락처)	문진아 (043-719-2862)		
접수일	2018-12-27 14:29:49	**처리기관 접수번호**	2AA-1812-471767
답변일	2019-01-07 09:08:06		
답변내용	1. 안녕하십니까 ? 귀하께서 국민신문고를 통해 신청하신 민원 (신청번호 1AA-1812-412203) 에 대한 검토 결과를 다음과 같이 알려드립니다 . 2. 귀하의 민원내용은 ' 저분자콜라겐 표시 ' 에 관한 것으로 판단됩니다 . 3. 귀하의 질의사항에 대해 검토한 의견은 다음과 같습니다 . 가 . 식품 등의 명칭 , 제조방법 및 품질 , 영양가 , 원재료 , 성분 및 용도에 관하여는 「 식품위생법 시행규칙 」 제 8 조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시 · 광고 또는 소비자를 오인 · 혼동시킬 수 있는 표시 · 광고 , 소비자를 기만하거나 오인 · 혼동시킬 우려가 있는 표시 · 광고는 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다 . 나 . 현행 「 식품의 기준 및 규격 」 [별표 1] " 식품에 사용할 수 있는 원료 " 의 목록에 따라 콜라겐 (collagen) 은 식품원료로 사용 가능하나 , 동 고시에서는 질의하신 " 저분자 " 에 대해 별도로 정의하고 있지 않음을 알려드립니다 . 다 .「 식품등의 표시기준 」 에서는 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 하므로 제품에 함유된 저분자 콜라겐의 힘량을 표시하여야 합니다 . 라 . 또한 ,「 식품의 기준 및 규격 」 과「 식품등의 표시기준 」 에서는 질의하신 ' 저분자 콜라겐 ' 에서 ' 저분자 ' 대하여 규정하고 있지 아니하나 , 이를 표시하고자 하는 경우 저분자의 정의 (분자량) 를 함께 표시하여야 알려드립니다 . 마 . 다만 , 일반식품이 위 다 . 규정에 따라 건강기능식품 및 의약품과 같이 효능 · 효과가 있는 것으로 소비자 오인 · 혼동되지 않도록 표시하여야 함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다 . 바 . 아울러 식품등의 표시에 대하여 국가 (식약처 등) 에서 사전 심의 , 검수 , 확인 등을 실시하지 아니하나 , 모든 표시사항은「 식품등의 표시기준 」 을 준수하여 표시하여야 합니다 .		

	4. 귀하의 질문에 만족스러운 답변이 되었기를 바라며 , 답변 내용에 대한 추가 설명이 필요한 경우 식품안전표시인증과 문진아 (전화 ☎ 043-719-2862) 으로 . 이외에 추가적인 문의사항이 있으시면 우리처 종합상담센터 (전화 ☎ 국번없이 1577-1255) 로 연락주시면 성심 성의껏 답변하여 드리겠습니다 . 앞으로도 우리 처에 많은 관심을 부탁드리며 , 귀하 가정에 행운과 건강이 가득하시길 기원합니다 . 감사합니다 . ☆ 참고로「 식품등의 표시기준 」및「 축산물의 표시기준 」확인 방법은 우리 처 홈페이지 (*mfds.go.kr) → 법령 · 자료 (클릭) → 고시 · 훈령 · 예규 (클릭) → 고시전문 → 검색어 (입력) 또는 국가법령정보센터 (*law.go.kr(입력)) → 검색어 (입력) 이며 , 식품안전에 대한 정보는 우리처 홈페이지 (*mfds.go.kr) 를 이용하시면 보다 편리하게 많은 정보를 얻으실 수 있으니 , 많은 이용 바랍니다 . 좋은 하루 되십시오 . 끝 .
답변첨부파일	첨부파일이 없습니다.

인쇄

LAPI GELATINE S.p.A.

Certificate of Analyses

Date 25/03/2020

ASAHI GODO,INC.
SKV1 TOWER 612HO 5 SEONGSUIL-RO
8-GIL 04793 SEONGDONG SEOUL
KOREA

Batch n° **20179** Kg. **7.005,00** Fish Collagen Peptide

Edible Gelatine According to Reg.(EC) 853/2004 and Reg.(EC) 355/2016

Production Date: 16/02/2020 Best Before: 02/2025

Tests	Unit	Limits Min		Max	Result	Method
Odour			-	Conform	confor	ICQG314
SO2	ppm		-	10	<10	IGQG302
*H2O2	ppm		-	10	<10	GME
*As	ppm		-	1	<1	ICQG324:AAS-FIAS
*Hg	ppm		-	0,15	<0.15	ICQG324:AAS-FIAS
*Cr	ppm		-	10	<10	ICQG322:AAS
*Cu	ppm		-	30	<30	ICQG322:AAS
*Fe	ppm		-	30	<30	ICQG322:AAS
*Zn	ppm		-	30	<50	ICQG322:AAS
*Cd	ppm		-	0,5	<0.5	ICQG322:AAS
*Pb	ppm		-	5	<5	ICQG322:AAS
Protein Content(on dry matter)	%	94	-		confor	NKT Nx5,55
Average Molecular Weight	Da	1000	-	3000	confor	Based on viscosity 10% level
Viscosity 20%, 60°C	mPas		-		1,73	GME
Viscosity 10%,25°C	mPas		-		1,70	GME
pH 20%, 45°C		5,00	-	6,50	5,61	GME
Turbidity 20%, 45°C	FTU		-	50,0	5,60	GME
Moisture	%		-	8,00	5,34	ICQG306
Ash	%		-	2,00	0,59	GME
Total aerobic count	cfu/g		-	1000	30	GME
SR Anaerobic spores	cfu/g		-	10	1	GME
Yeasts & Moulds	cfu/g		-	100	<10	Eu.Ph.
Salmonella	in 25g		-	Absent	absent	GME
E.coli	in 10g		-	Absent	absent	Eu.Ph.

** Charateristic monitored by a plan(10% of yearly production)*

Quality Control

Dr.Sara Beconcini

LAPI GELATINE S.p.A. Società Unipersonale
Via Lucchese, 164 - 50053 Empoli (FI) - Italy
Tel. +39 0571 84031 - Fax +39 0571 581435
www.lapigelatine.com -info@lapigelatine.com

Sede Amministrativa e Legale: piazza Rita Levi Montalcini, 2 -56029 S. Croce sull'Arno (PI) - Italy
Tel. +39 0571 3834.1 - Fax +39 0571 33278 - amministrazione@lapigelatine.com
Cap. Soc. € 2.700.000,00 i.v. - N. iscriz.Reg. Impr. Pisa C.F. - PI/VAT IT03362180964 REA PI 146363
Società sottoposta all'attività di direzione e coordinamento dell'unico socio
LAPI GROUP

Riconoscimento veterinario
Approval number
CE IT 2 GEL

■ 수입식품안전관리 특별법 시행규칙 [별지 제28호 서식]

검사관	
성명	경예나
연락처	02-2110-8159

수입식품등의 수입신고확인증

접 수 번 호	202000259719	접수일	2020년 05월 21일
발 급 번 호	2CA2020100259719	발급일	2020년 05월 22일

수입 신고인 (수입 화주)	상 호	아사히고도(주)서울영업소	대표자	신혁
	주 소	서울특별시 성동구 성수일로8길 5(A동 612호 성수동2가)		
제조가공 업 자	상 호		대표자	
	주 소			
수입신고 대행업자	성 명	최재혁 (양정에프앤디)		
	주 소	경기도 안양시 동안구 시민대로 387 (관양동) 디지털엠파이어빌딩 A동 802호		

제품명	FISH COLLAGEN PEPTIDE	한글명	피쉬 콜라겐펩타이드
총수량		순중량	
과세가격		검사종류	서류
화물관리번호	20MAEU0538I11350001	B/L번호	IT20039757
생산국(제조국)	이탈리아	수출국	이탈리아
해외제조업소(해외작업장)	LAPI GELATINE SPA	수출업소	
HSK번호	3504002090	제품유형	기타가공품
용도	판매용	유통기한만료일	2025년 02월 01일
유전자변형식품표시	해당없음		
유기식품등 여부	아니오		
이력번호 (수입쇠고기만 해당함)			
수입신고확인증 발급조건			

제 품 내 역

No.	제품명	화물관리번호	수량 (단위:BAG)	순중량 (단위:kg)	과세가격 (단위:US$)	유통기한만료일
1	FISH COLLAGEN PEPTIDE	20MAEU0538I11350001				2025년 02월 01일

「수입식품안전관리 특별법」제20조 및 같은 법 시행규칙 제30조제1항에 따라 위와 같이 신고하였음을 확인합니다.

2020년 05월 22일

경인지방식품의약품안전청장

시점확인필 미검증 청부시점확인서비스 UNI-PASS

(갑 지)

수 입 신 고 필 증

※ 처리기간 : 3일

① 신고번호	② 신고일	③ 세관.과	⑥ 입항일	⑦ 전자인보이스 제출번호
42639-20-050811M	2020/05/25	020-11	2020/05/13	

④ B/L(AWB)번호	⑤ 화물관리번호	⑧ 반입일	⑨ 징수형태
IT20039757	20MAEU0538I-1135-0001	2020/05/14	11

⑩ 신 고 인 관세법인 신보성 박병원박병도윤동규

⑪ 수 입 자 아사히고도(주)서울영업소(아사히고-4-03-1-01-3 A)

⑫ 납세의무자 (아사히고-4-03-1-01-3 / 206-84-00990)
(주소) 서울시 성동구 성수일로8길 5 에이동 612호(성수동2가) (04793)
(상호) 아사히고도(주)서울영업소
(성명) 신혁

⑬ 운송주선인 (주)쉥커코리아(SISK)

⑭ 해외거래처 LAPI GELATINE SPA (IT) / ITLAPIGE0001A

⑮ 통관계획 D 보세구역장치후

⑯ 신고구분 A 일반P/L신고[사후제출]

⑰ 거래구분 11 일반형태수입

⑱ 종류 21 일반수입(내수용)

⑲ 원산지증명서 유무 Y

⑳ 가격신고서 유무 Y

㉑ 총중량

㉒ 총포장갯수

㉓ 국내도착항 KRPUS 부산항

㉔ 운송형태 10-LC

㉕ 적출국 IT ITALY

㉖ 선기명 MAERSK LABREA HK

㉗ MASTER B/L번호 MAEU607042478

㉘ 운수기관부호

㉙ 검사(반입)장소 02010360-2000003468(태광통상(주)보세창고)

● 품명·규격 (란번호/총란수 : 001/001)

㉚ 품 명 FISH COLLAGEN PEPTIDE

㉛ 거래품명 FISH COLLAGEN PEPTIDE

㉜ 상표 NO

㉝ 모델·규격	㉞ 성분	㉟ 수량	㊱ 단가(EUR)	㊲ 금액(EUR)
(NO. 01) FISH COLLAGEN PEPTIDE				

㊳ 세번부호		㊵ 순중량		㊸ C/S검사	S 생략
㊴ 과세가격(CIF)	$	㊶ 수 량		㊹ 검사변경	
	₩	㊷ 환급물량		㊻ 원산지	IT-A-Y-D

㊺ 사후확인기관

㊼ 특수세액

㊽ 수입요건확인 (발급서류명)	
	89-2CA2020100259719 수입식품등의 수입신고확인증

㊾ 세종	㊿ 세율(구분)	(51) 감면율	(52) 세액	(53) 감면분납부호	감면액	*내국세종부호
관 부						

(54) 결제금액(인도조건-통화종류-금액-결제방법)

(55) 환 율

(55) 총과세가격	$	(57) 운 임		(59) 가산금액		(64) 납부번호	020-11-20-00741111
	₩	(58) 보험료		(60) 공제금액		(65) 부가가치세과표	

(61) 세 종	(62) 세 액
관 세	
개별소비세	
교통에너지환경세	
주 세	
교 육 세	
농어촌특별세	
부가가치세	
신고지연가산세	
미신고가산세	
(63) 총세액합계	

※신고인기재란

(66) 세관기재란
- 수입통관 후 단순가공, 낱개·선물·분할 등 재포장 판매하거나 시공할 경우 원산지표시를 하여야 하고, 양도(재양도 포함)시에는 양수인에게 이 의무를 서면으로 통보하여야 하며, 이를 위반시 관련법령에 따라 처벌됨
- 사후심사결과에 따라 적용세율 변경될 수 있음

인천세관 INCHEON MAIN CUSTOMS THE REPUBLIC OF KOREA

(67) 담당자	000000	(68) 접수일시	2020/05/27	(69) 수리일자	2020/05/27

발 행 번 호 : 2020057917696(2020.05.27) 세관.과 : 020-11 신고번호 : 42639-20-050811M Page : 1/1

* 본 신고필증은 발행 후 세관심사 등에 따라 정정,수정될 수 있으므로 정확한 내용은 발행번호 등을 이용하여 관세청 인터넷통관포탈 (http://unipass.customs.go.kr) 에서 확인하시기 바랍니다.
* 본 수입신고필증은 세관에서 형식적 요건만을 심사한 것이므로 신고내용이 사실과 다른 때에는 신고인 또는 수입화주가 책임을 져야 합니다.
* 본 신고필증은 전자문서(PDF파일)로 발급된 신고필증입니다.
* 출력된 신고필증의 진본여부 확인은 전자문서의 '시점확인필' 스템프로 클릭하여 확인할 수 있습니다.

제 품 명 **석류농축분말SR-22787**

제조일자	yyyy-mm-dd	Lot No.	yyyymmdd	중 량	20 kg
식품유형	과 · 채가공품	포장재질	폴리에틸렌(내면)		
성 분	석류과즙농축액(고형분:50%)(이란산/석류농축과즙 100%) 40%, 덱스트린 60%				
보관방법	실온보관	유통기한	제조일로부터 24개월까지		
사용기준	* 가공식품에 원료로 적정량 사용 * 본 제품은 복숭아, 토마토, 난류, 우유, 메밀, 대두, 밀, 땅콩, 게, 새우, 돼지고기, 고등어, 아황산류, 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다. * 품목제조번호 : 2005044902S-828 ※ 부정불량식품 신고는 국번없이 1399				

비닐류 LDPE

Saerom Bio & Food 새롬B&F www.saerombnf.com

제조 및 판매원 반 품 장 소	(주)새롬비엔에프/충남 천안시 동남구 성남면 대흥길 173-69 Tel. 041-551-9371 Fax. 041-551-9370

시 험 성 적 서

작성자	확인자

발행일자 : 2019년 10월 15일

품 명	석류농축분말SR-22787	LOT No.	yyyy-mm-dd
식품유형	과·채가공품	제조일자	yyyy-mm-dd
보관방법	실온보관	검사일자	yyyy-mm-dd
유통기한	제조일부터 24개월까지	판정일자	yyyy-mm-dd
납 품 처		납품수량	

시험항목 및 결과

시험항목	기 준	분석결과	판정	분석방법
성 상	자색을 띠는 분말상	자색의 분말	적합	관능검사
이 물	불검출	불검출	적합	이물식품공전법
수 분	7.0%이하	2.4%	적합	적외선수분측정기
대 장 균	n=5, c=1, m=0, M=10	0,0,0,0,0	적합	공인분석기관 의뢰
타르색소	검출되어서는 아니된다.	불검출	적합	공인분석기관 의뢰
비 고	※ 시험 중인 항목은 차후 이상이 있을 경우에만 통보하도록 조치합니다. ※ 대장균, 타르색소는 유형별로 월 1회 공인분석기관에서 분석한 결과입니다.			

㈜ 새 롬 비 앤 에 프 품 질 관 리 부 본사 및 공장 : 충남 천안시 동남구 성남면 대흥1길 173-69 TEL : 041-551-9371~2 , FAX : 041-551-9370	판 정 결 과 적 합

SAEROM 새롬B&F

원 산 지 증 명 원

==========

품명 : 석류농축분말SR-22787

상기 품명의 석류농축분말SR-22787에 사용되는 석류과즙농축액은 이란산 원료를 사용했으며, 석류의 수확시기는 매년 9월말 ~ 10월말 임을 알려드립니다.

2019. 10. 15.

주 식 회 사 새 롬 비 앤 에 프

A110

■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제 43 호서식] <개정 2011.8.19>

식품(식품첨가물) 품목제조보고서

보고인	성명 : 박 자 룡	생년월일 : 1964 년 3 월 5 일
	주소 : 충남 천안시 동남구 유량동 청수그린빌라 301 호	전화번호 : 041-551-9371
		휴대전화 : 010-3728-6647

영업소	명칭(상호) : (주)새롬비앤에프
	소재지 : 충남 천안시 동남구 성남면 대흥리 472-4 외 1 필지

제품정보	식품의 유형	과·채가공품류	영업신고 번호	충남 천안 제 369 호
	제품명	석류농축분말 SR-22787		
	유통기한 품질유지기한	제조일부터 24 개월까지 제조일부터 일(월, 년)		
	원재료명 또는 성분명 및 배합비율	별첨		
	용도 용법	별첨		
	보관방법 및 포장재질	별첨		
	포장방법 및 포장단위	별첨		
	성상	별첨		
	고열량 · 저영양 식품 해당 여부	[ ]예 [ ]아니오 [O]해당 없음		
기타				

접수 2013. 12. 27 천안시장 환경위생과

「식품위생법」 제 37 조제 5 항 및 같은 법 시행규칙 제 45 조제 1 항에 따라 식품(식품첨가물) 품목제조 사항을 보고합니다.

2013 년 12 월 일

보고인 박 자 룡 (서명 또는 인)

천안시장 귀하

첨부서류	1. 제조방법설명서 1 부 2. 식품위생검사기관이 발급한 식품등의 한시적 기준 및 규격 검토서 1 부 3. 식품의약품안전청장이 정하여 고시한 방법에 따라 설정한 유통기한의 설정사유서 1 부

유의사항

1. 품목제조보고서는 제품생산의 개시 전이나 개시 후 7 일 이내에 제출하여야 합니다.
2. 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당합니다.

210mm×297mm[일반용지 60g/㎡ (재활용품)]

제 조 방 법 설 명 서

1.제 품 명 : 석류농축분말SR-22787

2.식품의 유형 : 과·채가공품류

3.원재료명 또는 성분 배합비율 :

원재료명 또는 성분명	배합비율(%)
석류과즙농축액(고형분:50%)	40.0
덱스트린	60.0
합 계	100.0

* 석류과즙농축액(고형분:50%) : 석류과즙농축액(석류) 100%

4. 제 조 방 법 :

(1) 계 량 : 원재료를 배합비에 맞게 정확하게 계량하여 투입한다.

(2) 혼 합 : 일정량의 정제수를 가한 후 완전하게 혼합되도록 충분히 혼합한다.

(3) 분 말 화 : 혼합액을 스프레이드라이어를 이용하여 분말화한다.

(4) 포 장 : 완성된 제품은 품질검사를 거쳐 합격한 제품에 한해 각각의 제품규격에 맞게 포장 및 출하한다.

5.용도.용법 : 가공식품에 원료로 적당량 사용

6.보관방법 및 포장재질 (1) 보관방법 : 실온보관

(2) 포장재질 : 폴리에틸렌

7.포장방법 및 포장단위 (1) 포장방법 : 식품위생 용기에 위생적으로 포장

(2) 포장단위 : 1KG에서 20KG까지 KG 단위로 포장

8.성 상 : 자색을 띠는 분말상

9.유통기간 : 제조일로부터 24 개월까지

유통기한 설정 사유서

제 품 명	석류농축분말 SR-22787
식 품 의 유 형	과·채가공품류
보존 및 유통 방법	실온(O) / 상온( ) / 냉장( ) / 냉동( ) /기타( )
유 통 기 한	제조일로부터 24 개월까지
실험수행기관종류	자사( ) / 의뢰( ) / 생략(O)
실험수행기관명	생략

유통기한 설정근거

1. 제품의 원료 및 보존특성

본 제품의 석류과즙농축액(고형분:50%), 덱스트린으로 분말상의 제품이고 미생물 2 차 오염이 되지 않도록 밀봉하여 저장하며 직사광선을 받지 않고 실온에 보관 시 유통기한을 24 개월로 설정코자 함

2. 유사제품비교

구분	신규 제품	기존 유통 제품
제품명	석류농축분말 SR-22787	다크스위트체리농축분말
제조사	㈜새롬비앤에프	좌동
식품유형	과·채가공품류	좌동
성상	분말상	좌동
포장재질 및 포장방법	폴리에틸렌 / 밀봉포장	좌동
유통 및 보존온도	실온	좌동
보존료 사용여부	미사용	좌동
유탕 . 유처리 여부	해당사항 없음	좌동
살균 또는 멸균방법	미살균	좌동
유통기한	제조일로부터 24 개월까지	제조일로부터 24 개월까지

3. 종합판단

본 제품과 제품특성이 유사한 기존 유통제품의 유통기한이 실온보관에서 **24 개월**인 점을 감안하여 식품의 유통기한 설정기준" II. 1. 사. 3)에 따라 유통기한 설정실험을 생략하고 본 제품의 유통기한을 「**실온보관에서 제조일로부터 24 개월**」로 설정합니다.

상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.

첨부 : 유통기한 설정 비교 품목제조보고서

2013 년 12 월 일

제출인 : 박 자 룡 (인)