

KDS 8970-4007

전투식량(전투식량 특전-22형)

제정기관 : 육군

제정일자 : 2022-12-02

개정일자 : 2026-04-16(4차)



국 방 규 격

전투식량(전투식량 특전-22형) MEAL,COMBAT(Special Forces-22type)

1. 적용범위 및 분류

1.1 적용범위

본 규격서는 전투식량(전투식량 특전-22형)(이하 “특전-22형” 이라 한다)에 대하여 적용한다.

1.2 분류

특전-22형은 표 1과 같이 분류한다.

표 1. 특전-22형의 분류

식 단	구 성	재 고 번 호
1 식단	시나몬케이크, 현미크런키초코바, 조미취치포, 볶은콩, 분말주스(레몬맛)	8970375507809
2 식단	볶음건빵, 영양강정, 육포(매운맛), 초코렛알, 홍차분말음료	8970375507810
3 식단	브라우니, 현미크런키초코바, 취치포(매운맛), 초코렛알, 분말주스(딸기맛)	8970375507811
4 식단	치즈케이크, 크런키초코바, 조미취치포, 에너지젤(복분자맛), 분말커피	8970375507812
5 식단	호두딸기맛케이크, 호호초코바, 조미취치포, 에너지젤(바나나맛), 분말주스(딸기맛)	8970375507813
6 식단	커피시나몬케이크, 피자브리토, 조미취치포, 에너지젤(청포도맛), 분말주스(체리맛)	8970375507814
7 식단	호두케이크, 크런키초코바, 육포(매운맛), 에너지젤(복숭아맛), 분말주스(레몬맛)	8970375507808
8 식단	아몬드케이크, 아몬드초코바, 취치포(간장맛), 에너지젤(매실맛), 분말커피	8970375507815
9 식단	파운드케이크, 초코렛알, 조미취치포, 에너지젤(레몬맛), 분말주스(체리맛)	8970375507816
10 식단	땅콩케이크, 치킨브리토, 아몬드초코바, 에너지젤(바나나맛), 홍차분말음료	8970375507817



2. 적용자료 및 문서

2.1 일반사항

아래 문서 및 도면은 규정된 범위 내에서 본 규격서와 함께 적용되며, 별도로 계약당시 명시되지 않는 경우 유효한 최신판을 적용한다.

2.2 정부문서

2.2.1 규격, 표준 및 핸드북

규격서

국방규격서

KDS 8455-0002 국방부 표지

표준서

한국산업표준

KS H 2012	밀가루
KS H 2118	간장
KS M 3001	폴리에틸렌 필름의 기계적 성질 시험방법
KS M 7137	봉합 연포장 포대의 시험방법
KS Q 1003	랜덤 샘플링 방법
KS Q ISO 2859-1	계수형 샘플링검사 절차 — 제1부: 로트별 합격품질한계 (AQL) 지표형 샘플링검사 방식
KS T 1034	외부 포장용 골판지

미 군사표준서

MIL-STD-810 Environmental Engineering Considerations and Laboratory Tests

기타표준서

ASTM D 3985	Standard Test Method for Oxygen Gas Transmission Rate Through Plastic Film and Sheeting Using a Coulometric Sensor
ASTM F 1249	Standard Test Method for Water Vapor Transmission Rate Through Plastic Film and Sheeting Using a Modulated Infrared Sensor

2.2.2 기타 정부 문서, 도면, 간행물

기타

식품의약품안전처 고시 식품의 기준 및 규격



식품의약품안전처 고시	식품첨가물의 기준 및 규격
식품의약품안전처 고시	기구 및 용기포장의 기준 및 규격
식품의약품안전처 고시	식품 등의 표시기준
식품의약품안전처 고시	위생용품의 기준 및 규격
식품의약품안전처 고시	식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정 기준
국립농산물품질관리원 고시	농산물 표준규격
국립수산물품질관리원 고시	수산물·수산물가공품 검사기준
농림축산식품부 고시	축산물 등급판정 세부기준
환경부 고시 환경부령	먹는물관리법 시행규칙
국방표준 바코드 운용지침서	

2.3 우선순위

본 규격서의 내용과 이 문서에서 인용한 참고문서 사이에 일관성이 없거나 차이가 있는 경우에는 본 규격서의 내용이 우선한다. 그러나 특별한 면제가 부여되지 않는 한, 본 규격서의 어떤 항목도 관련 법률이나 규정에 우선할 수 없다.

3. 필요조건

3.1 최초생산품

최초생산품 검사를 실시토록 계약문서에 규정되어 있을 경우 4.4에 따라 최초생산품 검사를 받아야 한다.

3.2 식품 유형

3.2.1 케이크류

땅콩케이크, 브라우니, 시나몬케이크, 아몬드케이크, 치즈케이크, 커피시나몬케이크, 파운드케이크, 호두딸기맛케이크, 호두케이크
식품유형 : 빵류(케이크,살균제품)

3.2.2 브리또

피자브리또, 치킨브리또
식품유형 : 즉석조리식품(레토르트식품)

3.2.3 초코바 및 에너지젤

볶음건빵, 볶은콩, 아몬드초코바, 에너지젤(레몬맛), 에너지젤(매실맛), 에너지젤(바나나맛), 에너지젤(복분자맛), 에너지젤(청포도맛), 에너지젤(복숭아맛), 영양강정, 조미쥐치포, 크런키초코바, 현미크런키초코바, 호호초코바
식품유형 : 즉석섭취식품



3.2.4 초콜렛알

식품유형 : 초콜릿가공품

3.2.5 분말음료

분말주스(레몬맛), 분말주스(딸기맛), 분말주스(체리맛), 홍차분말음료

식품유형 : 음료베이스

3.2.6 어육포류

육포(매운맛), 쥐치포(간장맛), 쥐치포(매운맛)

식품유형 : 즉석조리식품(레토르트식품)

3.2.7 분말커피

식품유형 : 커피

3.3 식품원료

식품원료는 식품의약품안전처 고시 식품의 기준 및 규격 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 식품별 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 하며 이 규격에서 규정하는 바에 따라야 한다. 또한 모든 원료는 선도와 품질이 양호하고 이미, 이취가 없는 청결한 것이어야 한다. 단 원료 수급 문제가 발생시 규격서에 제시된 칼로리 및 영양 성분에 영향이 없는 범위에서 다른 원료를 대체 할 수 있다.

3.3.1 간장

KS H 2118 간장의 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.2 검은깨

국립농산물품질관리원 고시 농산물 표준규격 참깨의 등급규격 “상” 이상의 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다. 단, 원산지는 제한하지 않는다.

3.3.3 구아검

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 사용기준(식품첨가물)의 구아검에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.4 구연산

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 사용기준(식품첨가물)의 구연산에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.5 구연산삼나트륨

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류의 품목별 성분규격 식품첨가물 중 구연산삼나트륨 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.



3.3.6 글리세린지방산에스테르

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 사용 기준(식품첨가물)의 글리세린지방산에스테르에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.7 기포제

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 성분규격의 혼합제제 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.8 나이아신

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 성분규격의 식품첨가물 기준 중 니코틴산 또는 니코틴산아미드에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.9 딸기향분말 또는 액상

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류의 혼합제제 또는 식품첨가물의 향료 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.10 레몬향분말 또는 액상

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 성분규격의 혼합제제류의 혼합제제 또는 식품첨가물의 향료 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.11 레시틴

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 사용기준의 식품첨가물의 레시틴 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.12 매실액(매실청)

매실농축액이 6 % 이상 함유된 것을 사용하여야 한다.

3.3.13 매실향분말 또는 액상

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 성분규격의 혼합제제류의 혼합제제 또는 식품첨가물의 향료 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.14 무수구연산

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류의 품목별 사용기준(식품첨가물) 중 구연산 기준에 적합하게 사용하여야 한다.

3.3.15 물엿

전분 100 % 함량인 것을 사용하여야 한다.



3.3.16 밀가루

KS H 2012 밀가루의 표준 이상으로 제빵 및 제과에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.17 바나나향분말 또는 액상

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 성분규격의 혼합제제류의 혼합제제 또는 식품첨가물의 향료 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.18 버터

가공버터는 유지방 함량이 75 % 이상인 것을 사용하여야 한다.

3.3.19 복분자향분말 또는 액상

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 성분규격의 혼합제제류의 혼합제제 또는 식품첨가물의 향료 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.20 복숭아향분말 또는 액상

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 성분규격의 혼합제제류의 혼합제제 또는 식품첨가물의 향료 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.21 비타민A

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 성분규격(혼합제제류)에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.22 비타민B₁

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 사용 기준(식품첨가물)에 비타민B₁ 염산염에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.23 비타민B₂

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 사용 기준(식품첨가물)에 비타민B₂에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.24 비타민C

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류의 품목별 사용기준(식품첨가물)중 비타민C 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.25 식용색소적색제40호

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류의 품목별



사용기준(식품첨가물)중 식용색소 적색 제40호 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.26 식용색소황색제4호

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류의 품목별 사용기준(식품첨가물)중 식용색소 황색 제4호 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.27 연유

원유함량이 80 % 이상인 것을 사용하여야 한다.

3.3.28 우유

식품의약품안전처 고시 원유의 위생등급 기준의 별표. 원유의 위생등급 기준에 따른 원유의 위생등급 기준 중 1등급 이상의 것을 사용하여야 한다.

3.3.29 유당

유당 95 % 이상인 것을 사용하여야 하며 탈지유 또는 유청에서 탄수화물 성분을 분리하여 분말화한 것을 말한다.

3.3.30 정제수

환경부 고시 먹는물관리법에 적합한 용수를 사용하여야 한다.

3.3.31 전지분유

원유함량이 100 % 인 것을 사용하여야 한다.

3.3.32 제삼인산칼슘

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류의 품목별 사용기준(식품첨가물)의 제삼인산칼슘 기준에 적합하게 사용하여야 한다.

3.3.33 청포도향분말 또는 액상

식품의약품안전처 고시 식품첨가물 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 성분규격의 혼합제제류의 혼합제제 또는 식품첨가물의 향료 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.34 체리향분말 또는 액상

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 성분규격의 혼합제제 또는 식품첨가물의 향료 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.35 치킨브리토

원료조성은 3.6.1.12를 만족시킨 제품을 사용하여야 한다.



3.3.36 피자브리토

원료조성은 3.6.1.11을 만족시킨 제품을 사용하여야 한다.

3.3.37 팽창제제(베이킹파우더)

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 규격 품목별 성분규격 혼합제제 중 팽창제제(베이킹파우더)의 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.3.38 혼합제제(레몬미크론)

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류의 품목별 사용기준(식품첨가물)에 적합하게 사용하여야 한다.

3.3.39 황치즈분말(황치즈혼합분말)

치즈 함량이 20 % 이상인 것을 사용하여야 한다.

3.3.40 효소처리스테비아

식품의약품안전처 고시 식품첨가물의 기준 및 규격 식품첨가물 및 혼합제제류 중 품목별 사용기준(식품첨가물)의 효소처리스테비아 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.

3.4 부속품

3.4.1 압축휴지

동전 모양으로 압축한 휴지로 약 10 mL의 물을 부으면 20 cm × 20 cm 이상 크기의 물휴지로 복원되어야 하며 식품의약품안전처 고시 위생용품의 물티슈용 마른 티슈 기준 및 규격에 적합하여야 한다.



3.4.2 잔량 보관용 스티커

식품을 휴대하기 위해 필요한 것으로 3.7.5 부속품 구성 및 사양에 명시된 내용에 적합하여야 한다.

3.5 식단구성 및 구성물 중량의 허용오차

3.5.1 식단구성

특전-22형의 식단구성은 표 2와 같이 구성되어야 한다.

표 2. 특전-22형 식단구성

식 단		구 성 품 목	중량 (g) *식단중량은 내용량	포장 단위수
1식단	식단	시나몬케이크	100	1
		현미크런키초코바	60	1
		조미취치포	40	1
		볶은콩	50	1
		분말주스(레몬맛)	20	1
	부속품	압축휴지 잔량보관용 스티커	3 1	1 1
2식단	식단	볶음건빵	80	1
		영양강정	90	1
		육포(매운맛)	40	1
		초콜렛알	40	1
		홍차분말음료	20	1
	부속품	압축휴지 잔량보관용 스티커	3 1	1 1
3식단	식단	브라우니	100	1
		현미크런키초코바	70	1
		취치포(매운맛)	40	1
		초콜렛알	40	1
		분말주스(딸기맛)	20	1
	부속품	압축휴지 잔량보관용 스티커	3 1	1 1
4식단	식단	치즈케이크	100	1
		크런키초코바	70	1
		조미취치포	40	1
		에너지젤(복분자맛)	40	1
		분말커피	20	1
	부속품	압축휴지 잔량보관용 스티커	3 1	1 1
5식단	식단	호두딸기맛케이크	100	1
		호호초코바	70	1
		조미취치포	40	1
		에너지젤(바나나맛)	40	1
		분말주스(딸기맛)	20	1
	부속품	압축휴지 잔량보관용 스티커	3 1	1 1



표 2. 특전-22형 식단구성 - 계속

식 단		구 성 품 목	중량 (g) *식단중량은 내용량	포장 단위수
6식단	식단	커피시나몬케이크	100	1
		피자브리토	70	1
		조미취치포	40	1
		에너지젤(청포도맛)	30	1
		분말주스(체리맛)	20	1
	부속품	압축휴지 잔량보관용 스티커	3	1 1
7식단	식단	호두케이크	100	1
		크런키초코바	60	1
		육포(매운맛)	40	1
		에너지젤(복숭아맛)	40	1
		분말주스(레몬맛)	20	1
	부속품	압축휴지 잔량보관용 스티커	3	1 1
8식단	식단	아몬드케이크	100	1
		아몬드초코바	60	1
		취치포(간장맛)	40	1
		에너지젤(매실맛)	40	1
		분말커피	20	1
	부속품	압축휴지 잔량보관용 스티커	3	1 1
9식단	식단	파운드케이크	100	1
		초콜렛알	40	1
		조미취치포	40	1
		에너지젤(레몬맛)	40	1
		분말주스(체리맛)	20	1
	부속품	압축휴지 잔량보관용 스티커	3	1 1
10식단	식단	땅콩케이크	100	1
		아몬드초코바	30	1
		치킨브리토	65	1
		에너지젤(바나나맛)	40	1
		홍차분말음료	20	1
	부속품	압축휴지 잔량보관용 스티커	3	1 1

3.5.2 포장중량 및 허용오차

표시 중량은 내용물의 중량을 의미하며 중량의 증감조정은 3.8.1의 중량과 부피 범위 내에서 증감조정이 가능하다.

3.6 원료 배합비율(단위:중량 %)

각 식단 메뉴별 원료배합비율은 아래와 같이 적용한다. (식단별 구성은 표 2 참조).



3.6.1 주식류(케이크류)

3.6.1.1 시나몬케이크

시나몬케이크의 배합비율은 표 3에 따른다.

표 3. 시나몬케이크 배합비율(%)

밀가루	백설탕	전란액	버터	정제수	계피가루	팽창제제 (베이킹파우더)	소금	계
23.32	25.68	19.26	24.24	4.00	3.00	0.30	0.20	100

3.6.1.2 볶음건빵

볶음건빵의 배합비율은 표 4에 따른다.

표 4. 볶음건빵 배합비율(%)

건빵	백설탕	별사탕	옥수수유	계
79.2	2.8	5.0	13.0	100

3.6.1.3 브라우니

브라우니의 배합비율은 표 5에 따른다.

표 5. 브라우니 배합비율(%)

밀가루	버터	백설탕	전란액	코코아 매스	코코아 분말	우유	정제수	소금	물엿	팽창제제 (베이킹파우더)	계
17.8	25.5	19.8	15.5	5.0	4.8	5.1	3.0	0.2	3.0	0.3	100

3.6.1.4 커피시나몬케이크

커피시나몬케이크의 배합비율은 표 6에 따른다.

표 6. 커피시나몬케이크 배합비율(%)

밀가루	백설탕	전란액	버터	계피가루	커피분말	정제수	팽창제제 (베이킹파우더)	소금	계
21.82	25.18	19.26	24.24	2.00	3.00	4.00	0.30	0.20	100

3.6.1.5 치즈케이크

치즈케이크의 배합비율은 표 7에 따른다.



표 7. 치즈케이크 배합비율(%)

밀가루	버터	백설탕	전란액	황치즈분말	치즈분말	정제수	팽창제제 (베이킹파우더)	소금	계
20.5	25.2	22.7	18.1	5.0	3.0	5.0	0.3	0.2	100

3.6.1.6 호두케이크

호두케이크의 배합비율은 표 8에 따른다.

표 8. 호두케이크 배합비율(%)

밀가루	버터	백설탕	전란액	슈가파우더 또는 분당	호두 (8~32분태)	우유	정제수	팽창제제 (베이킹파우더)	소금	계
22.60	19.9	18.3	16.3	7.10	4.70	4.00	6.60	0.30	0.20	100

3.6.1.7 호두딸기맛케이크

호두딸기맛케이크의 배합비율은 표 9에 따른다.

표 9. 호두딸기맛케이크 배합비율(%)

밀가루	버터	백설탕	전란액	슈가파우더 또는 분당	호두 (8~32분태)	우유	딸기 분말	정제수	팽창제제 (베이킹파우더)	소금	계
20.6	19.9	18.3	16.3	7.1	4.7	4.0	2.0	6.6	0.3	0.2	100

3.6.1.8 아몬드케이크

아몬드케이크의 배합비율은 표 10에 따른다.

표 10. 아몬드케이크 배합비율(%)

밀가루	대두조식 단백	전란액	백설탕	버터	아몬드 (8~32분태)	정제수	소금	팽창제제 (베이킹파우더)	계
22.4	4.8	22.0	23.0	17.0	3.0	7.3	0.2	0.3	100

3.6.1.9 파운드케이크

파운드케이크의 배합비율은 표 11에 따른다.

표 11. 파운드케이크 배합비율(%)

밀가루	대두조식 단백	전란액	백설탕	버터	땅콩 (8~32분태)	정제수	소금	팽창제제 (베이킹파우더)	계
24.3	3.9	21.0	23.0	17.0	3.0	7.3	0.2	0.3	100



3.6.1.10 땅콩케이크

땅콩케이크의 배합비율은 표 12에 따른다.

표 12. 땅콩케이크 배합비율(%)

밀가루	대두조식 단백	전란액	백설탕	버터	땅콩 (8~32분태)	정제수	소금	팽창제제 (베이킹파우더)	계
23.3	3.9	22.0	23.0	15.0	5.0	7.3	0.2	0.3	100

3.6.1.11 피자브리토

피자브리토의 배합비율은 표 13에 따른다.

표 13. 피자브리토 배합비율(%)

피자 브리토	정제수	계
96.0	4.0	100

* 브리토는 토마아 36 % 이상, 치즈 17 % 이상, 소시지와 햄 7 % 이상, 기타 조미성분으로
구성되어진 것을 사용한다.

3.6.1.12 치킨브리토

치킨브리토의 배합비율은 표 14에 따른다.

표 14. 치킨브리토 배합비율(%)

치킨 브리토	정제수	계
96.0	4.0	100

* 브리토는 토마아 36 % 이상, 치즈 21 % 이상, 닭고기(정육) 6 % 이상, 기타 조미성분으로
구성되어진 것을 사용한다.

3.6.2 초코바 및 영양강정류(간식류)

3.6.2.1 현미크런키초코바

현미크런키초코바의 배합비율은 표 15에 따른다.

표 15. 현미크런키초코바 배합비율(%)

카라멜당액2	폰단트	카라멜당액1	전지분유	아몬드 (8~32분태)	밀크초콜릿
4.8	3.0	36.9	2.4	11.8	21.8
현미퍼핑블	크런키쿠키	계			
8.7	10.6	100			



3.6.2.2 영양강정

영양강정의 배합비율은 표 16에 따른다.

표 16. 영양강정 배합비율(%)

땅콩 (8~32분태)	아몬드 (8~32분태)	올리고당	백설탕	건포도
35.10	28.54	27.09	2.26	5.26
검은깨	계			
1.75	100			

3.6.2.3 크런키초코바

크런키초코바의 배합비율은 표 17에 따른다.

표 17. 크런키초코바의 배합비율(%)

카라멜당액1	폰단트	카라멜당액2	전지분유	크런키쿠키	아몬드 (8~32분태)	계
49.3	3.0	5.7	5.0	25.0	12.0	100

3.6.2.4 호호초코바

호호초코바의 배합비율은 표 18에 따른다.

표 18. 호호초코바 배합비율(%)

카라멜당액1	폰단트	카라멜당액2	전지분유	호두 (8~32분태)	아몬드 (1~6분태)
48.0	5.0	7.0	4.0	7.9	6.9
크런키쿠키	현미퍼핑볼	호박씨	계		
6.4	6.9	7.9	100		

3.6.2.5 아몬드초코바

아몬드초코바의 배합비율은 표 19에 따른다.



표 19. 아몬드초코바 배합비율(%)

카라멜당액1	폰단트	카라멜당액2	전지분유	밀크초콜릿
40.8	3.5	5.8	2.7	26.10
현미퍼핑볼	아몬드 (1~6분태)	아몬드 (8~32분태)	계	
7.1	7.0	7.0	100	

3.6.2.5.1 카라멜당액1

카라멜당액1의 배합비율은 표 20에 따른다.

표 20. 카라멜당액1 배합비율(%)

유당	백설탕	물엿	연유	야자경화유
21.19	16.25	23.54	26.36	3.54
레시틴	글리세린 지방산에스테르	코코아매스	계	
0.14	1.04	7.94	100	

3.6.2.5.2 카라멜당액2

카라멜당액2의 배합비율은 표 21에 따른다.

표 21. 카라멜당액2 배합비율(%)

백설탕	물엿	정제수	슈가파우더 또는 분당	기포제	계
22.70	56.03	11.58	9.21	0.48	100

3.6.2.6 초콜렛알

초콜렛알의 배합비율은 초콜렛알 100 % 로 한다.

3.6.2.7 볶은콩

볶은콩의 배합비율은 볶은콩 100 % 로 한다.

3.6.3 어육포류

3.6.3.1 조미취치포

조미취치포의 배합비율은 조미취치포 100 % 로 한다.

3.6.3.2 육포(매운맛)

육포(매운맛)의 배합비율은 표 22에 따른다.



표 22. 육포(매운맛) 배합비율(%)

육포	숯불갈비맛소스	매운맛분말	정제수	계
71.4	14.3	0.5	13.8	100

* 소스의 구성은 간장, 물엿, 설탕 등의 혼합물로 표 22의 정제수를 혼합했을 때 농도가 8 Brix° ~ 10 Brix°가 되도록 한다.

3.6.3.3 쥐치포(매운맛)

쥐치포(매운맛)의 배합비율은 표 23에 따른다.

표 23. 쥐치포(매운맛) 배합비율(%)

쥐치포	숯불갈비맛소스	매운맛분말	정제수	계
71.4	14.3	0.5	13.8	100

* 소스의 구성은 간장, 물엿, 설탕 등의 혼합물로 표 23의 정제수를 혼합했을 때 농도가 8 Brix° ~ 10 Brix°가 되도록 한다.

3.6.3.4 쥐치포(간장맛)

쥐치포(간장맛)의 배합비율은 표 24에 따른다.

표 24. 쥐치포(간장맛) 배합비율(%)

쥐치포	숯불갈비맛소스	정제수	계
71.4	14.3	14.3	100

* 소스의 구성은 간장, 물엿, 설탕 등의 혼합물로 표 24의 정제수를 혼합했을 때 농도가 8 Brix° ~ 10 Brix°가 되도록 한다.

3.6.4 후식류(음료)

3.6.4.1 에너지젤(복분자맛)

에너지젤(복분자맛)의 배합비율은 표 25에 따른다.

표 25. 에너지젤(복분자맛) 배합비율(%)

저감미당	백설탕	정제수	복분자농축액	무수구연산
76.9	3.0	16.0	3.0	0.3
복분자향분말 또는 액상	소금	구아검	비타민혼합물	계
0.3	0.2	0.1	0.2	100

3.6.4.2 에너지젤(바나나맛)

에너지젤(바나나맛)의 배합비율은 표 26에 따른다.



표 26. 에너지젤(바나나맛) 배합비율(%)

저감미당	백설탕	정제수	바나나농축액	무수구연산
76.9	3.0	16.0	3.0	0.3
바나나향분말 또는 액상	소금	구아검	비타민혼합물	계
0.3	0.2	0.1	0.2	100

3.6.4.3 에너지젤(청포도맛)

에너지젤(청포도맛)의 배합비율은 표 27에 따른다.

표 27. 에너지젤(청포도맛) 배합비율(%)

저감미당	백설탕	정제수	청포도농축액	무수구연산
76.9	3.0	16.0	3.0	0.3
청포도향분말 또는 액상	소금	구아검	비타민혼합물	계
0.3	0.2	0.1	0.2	100

3.6.4.4 에너지젤(복숭아맛)

에너지젤(복숭아맛)의 배합비율은 표 28에 따른다.

표 28. 에너지젤(복숭아맛) 배합비율(%)

저감미당	백설탕	정제수	복숭아농축액	무수구연산
76.9	3.0	16.0	3.0	0.3
복숭아향분말 또는 액상	소금	구아검	비타민혼합물	계
0.3	0.2	0.1	0.2	100

3.6.4.5 에너지젤(매실맛)

에너지젤(매실맛)의 배합비율은 표 29에 따른다.

표 29. 에너지젤(매실맛) 배합비율(%)

저감미당	백설탕	정제수	매실액	무수구연산
76.9	3.0	16.0	3.0	0.3
매실향분말 또는 액상	소금	구아검	비타민혼합물	계
0.3	0.2	0.1	0.2	100

3.6.4.6 에너지젤(레몬맛)

에너지젤(레몬맛)의 배합비율은 표 30에 따른다.



표 30. 에너지젤(레몬맛)의 배합비율(%)

저감미당	백설탕	정제수	레몬농축액	무수구연산
76.9	3.0	16.0	3.0	0.3
레몬향분말 또는 액상	소금	구아검	비타민혼합물	계
0.3	0.2	0.1	0.2	100

3.6.4.7 비타민혼합물

비타민혼합물의 배합비율은 표 31에 따른다.

표 31. 비타민혼합물 배합비율(%)

비타민A	비타민B1	비타민B2	나이아신	슈가파우더 또는 분당	계
0.18	0.38	0.45	4.89	94.10	100

3.6.4.8 분말주스(레몬맛)

분말주스(레몬맛)의 배합비율은 표 32에 따른다.

표 32. 분말주스(레몬맛) 배합비율(%)

백설탕	무수 구연산	혼합제제 (레몬미 크론)	구연산삼 나트륨	제삼인산 칼슘	비타민C	이산화티 타늄	레몬농축 분말	식용색소 황색제4 호	계
91.804	5.300	1.500	0.700	0.600	0.050	0.023	0.020	0.003	100

3.6.4.9 홍차분말음료

홍차분말음료의 배합비율은 표 33에 따른다.

표 33. 홍차분말음료 배합비율(%)

백설탕	홍차베이스	비타민C	제삼인산칼슘	계
90.78	9.02	0.10	0.10	100

3.6.4.10 분말주스(딸기맛)

분말주스(딸기맛)의 배합비율은 표 34에 따른다.



표 34. 분말주스(딸기맛) 배합비율

백설탕	무수 구연산	딸기향분말	호소차산타바	제삼인산칼슘	비타민C	식용색소적 색제40호	계
95.48	3.40	0.30	0.09	0.60	0.01	0.12	100

3.6.4.11 분말커피

분말커피의 배합비율은 표 35에 따른다.

표 35. 분말커피 배합비율(%)

백설탕	식물성크림	커피분말	과당분말	계
30	40	12	18	100

3.6.4.12 분말주스(체리맛)

분말주스(체리맛)의 배합비율은 표 36에 따른다.

표 36. 분말주스(체리맛)의 배합비율(%)

백설탕	무수구연산	체리향분말	호소차산타바	제삼인산 칼슘	비타민C	식용색소적 색제40호	계
96.61	1.90	0.60	0.12	0.60	0.05	0.12	100

3.7 제조 및 가공

- 가. 케이크류, 어육포류는 원료의 제조공정을 준수하여 직접 제조하여야 한다.
- 나. 브리토, 초콜렛알, 분말음료, 분말커피, 초코바, 에너지젤은 원료의 제조공정을 준수하여 직접 제조 또는 임가공품을 구매하여 제조할 수 있다.

3.7.1 케이크류(주식류)

3.7.1.1 시나몬케이크

- 가. 버터를 녹인 후 백설탕, 전란액, 밀가루, 계피가루, 팽창제제(베이킹파우더), 소금, 정제수 등을 첨가한 후 혼합·반죽한다.
- 나. 일정량씩 계량하여 오븐에서 굽는다.
- 다. 레토르트 파우치에 넣고 밀봉한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105℃ ± 2℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.
- 마. 최종제품의 수분함량은 13 % 이상을 유지해야 하며 개별 포장 시 조각을 추가하여 중량을 조정해서는 안된다.



3.7.1.2 볶음건빵

- 가. 팬에 건빵(보리함량 2 % 이상), 백설탕을 넣고 가열하여 혼합한다.
- 나. 옥수수유를 투입하여 균일하게 혼합한다.
- 다. 백설탕과 별사탕을 계량하여 넣은 다음 밀봉 포장한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40~60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종 제품으로 한다.

3.7.1.3 브라우니

- 가. 버터, 코코아매스를 녹인 후 백설탕, 전란액, 밀가루, 코코아분말, 우유, 물엿, 팽창제제(베이킹파우더), 소금, 정제수 등을 첨가한 후 혼합·반죽한다.
- 나. 일정량씩 계량하여 오븐에서 굽는다.
- 다. 레토르트 파우치에 넣고 밀봉한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40~60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종 제품으로 한다.
- 마. 최종제품의 수분함량은 13 % 이상을 유지해야 하며 개별 포장시 조각을 추가하여 중량을 조정해서는 안된다.

3.7.1.4 커피시나몬케이크

- 가. 버터를 녹인 후 백설탕, 전란액, 밀가루, 계피가루, 커피분말, 정제수, 팽창제제(베이킹파우더), 소금 등을 첨가한 후 혼합·반죽한다.
- 나. 일정량씩 계량하여 오븐에서 굽는다.
- 다. 레토르트 파우치에 넣고 밀봉한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.
- 마. 최종제품의 수분함량은 13 % 이상을 유지해야 하며 개별 포장시 조각을 추가하여 중량을 조정해서는 안된다.

3.7.1.5 치즈케이크

- 가. 버터를 녹인 후 백설탕, 전란액, 밀가루, 황치즈분말, 치즈분말, 팽창제제(베이킹파우더), 소금, 정제수 등을 첨가한 후 혼합·반죽한다.
- 나. 일정량씩 계량하여 오븐에서 굽는다.
- 다. 레토르트 파우치에 넣고 밀봉한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.
- 마. 최종제품의 수분함량은 13 % 이상을 유지해야 하며 개별 포장시 조각을 추가하여 중량을 조정해서는 안된다.

3.7.1.6 호두케이크

- 가. 버터를 녹인 후 백설탕, 전란액, 밀가루, 슈가파우더 또는 분당, 호두분태, 우유, 정제수, 팽창제제(베이킹파우더), 소금 등을 첨가한 후 혼합·반죽한다.



- 나. 일정량씩 계량하여 오븐에서 굽는다.
- 다. 레토르트 파우치에 넣고 밀봉한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.
- 마. 최종제품의 수분함량은 16 % 이상을 유지해야 하며 개별 포장시 조각을 추가하여 중량을 조정해서는 안된다.

3.7.1.7 호두딸기맛케이크

- 가. 버터를 녹인 후 백설탕, 전란액, 밀가루, 슈가파우더 또는 분당, 호두분태, 우유, 딸기분말, 정제수, 팽창제제(베이킹파우더), 소금 등을 첨가한 후 혼합·반죽한다.
- 나. 일정량씩 계량하여 오븐에서 굽는다.
- 다. 레토르트 파우치에 넣고 밀봉한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.
- 마. 최종제품의 수분함량은 13 % 이상을 유지해야 하며 개별 포장시 조각을 추가하여 중량을 조정해서는 안된다.

3.7.1.8 아몬드케이크

- 가. 버터를 녹인 후 백설탕, 전란액, 대두조식단백, 밀가루, 팽창제제(베이킹파우더), 아몬드분태, 소금, 정제수 등을 첨가한 후 혼합·반죽한다.
- 나. 일정량씩 계량하여 오븐에서 굽는다.
- 다. 레토르트 파우치에 넣고 밀봉한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.
- 마. 최종제품의 수분함량은 16 % 이상을 유지해야 하며 개별 포장시 조각을 추가하여 중량을 조정해서는 안된다.

3.7.1.9 파운드케이크

- 가. 버터를 녹인후 백설탕, 전란액, 대두조식단백, 밀가루, 팽창제제(베이킹파우더), 소금, 정제수 등을 첨가한 후 혼합·반죽한다.
- 나. 땅콩분태를 첨가하여 혼합·반죽한다.
- 다. 일정량씩 계량하여 오븐에서 굽는다.
- 라. 레토르트 파우치에 넣고 밀봉한다.
- 마. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.
- 바. 최종제품의 수분함량은 16 % 이상을 유지해야 하며 개별 포장 시 조각을 추가하여 중량을 조정해서는 안된다.

3.7.1.10 땅콩케이크

- 가. 버터를 녹인 후 백설탕, 전란액, 대두조식단백, 밀가루, 팽창제제(베이킹파우더),



- 땅콩분태, 소금, 정제수 등을 첨가한 후 혼합·반죽한다.
- 나. 일정량씩 계량하여 오븐에서 굽는다.
- 다. 레토르트 파우치에 넣고 밀봉한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 $105^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.
- 마. 최종제품의 수분함량은 16 % 이상을 유지해야 하며 개별 포장시 조각을 추가하여 중량을 조정해서는 안된다.

3.7.1.11 피자브리토

- 가. 3.6.1.11 피자브리토 원료조성에 따라 제조하거나 같은 조성의 피자브리토를 구매하여 준비한다.
- 나. 중량에 맞게 적당한 크기로 절단하거나, 중량이 적합하면 그대로 사용한다.
- 다. 레토르트 파우치에 피자브리토와 정제수를 투입한 다음 밀봉한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 $F_0 = 7.0$ 이상이 되도록 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.

3.7.1.12 치킨브리토

- 가. 3.6.1.12 치킨브리토 원료조성에 따라 제조하거나 같은 조성의 치킨브리토를 구매하여 준비한다.
- 나. 중량에 맞게 적당한 크기로 절단하거나, 중량이 적합하면 그대로 사용한다.
- 다. 레토르트 파우치에 치킨브리토와 정제수를 투입한 다음 밀봉한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 $F_0 = 7.0$ 이상이 되도록 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.

3.7.2 초코바 및 영양강정류(간식류)

3.7.2.1 현미크런키초코바

- 가. 유당, 백설탕, 물엿, 연유, 야자정화유, 코코아매스, 레시틴, 글리세린지방산에스테르를 잘 혼합한 후 농축하여 카라멜당액1을 제조한다.
- 나. 백설탕, 물엿, 기포제, 슈가파우더를 농축하여 제조한 카라멜당액2를 제조한다.
- 다. 카라멜당액1, 카라멜당액2, 밀크초콜렛을 가열·농축한다.
- 라. 전지분유, 아몬드분태, 현미퍼펄볼, 크런키쿠키를 넣어 혼합한다.
- 마. 폰단트를 넣어 혼합한다.
- 바. 방냉한 후 압연하여 표 2. 식단구성의 중량에 맞게(1식단 $30\text{ g} \times 2\text{ ea} = 60\text{ g}$, 3식단 $35\text{ g} \times 2\text{ ea} = 70\text{ g}$) 절단한 후 진공 포장한다.

3.7.2.2 영양강정

- 가. 올리고당, 백설탕을 적정 온도까지 가열·농축한다.
- 나. 땅콩분태, 아몬드분태, 건포도, 검은깨를 넣고 균일하게 혼합한다.
- 다. 압연하여 표 2. 식단구성의 중량에 맞게(2식단 $45\text{ g} \times 2\text{ ea} = 90\text{ g}$) 절단한 후 진



공 포장한다.

3.7.2.3 크런키초코바

- 가. 유당, 백설탕, 물엿, 연유, 야자경화유, 코코아매스, 레시틴, 글리세린지방산에스테르를 잘 혼합한 후 농축하여 카라멜당액1을 제조한다.
- 나. 혼합기에 옮기고 전지분유, 크런키쿠키, 아몬드분태를 넣어 잘 혼합한다.
- 다. 백설탕, 물엿, 기포제, 슈가파우더 또는 분당을 농축하여 제조한 카라멜당액2를 넣어 혼합한다.
- 라. 폰단트를 넣어 혼합한다.
- 마. 방냉한 후 압연하여 표 2. 식단구성의 중량에 맞게 (4식단 35 g × 2 ea = 70 g, 7식단 30 g × 2 ea = 60 g) 절단한 후 진공 포장한다.

3.7.2.4 호호초코바

- 가. 유당, 백설탕, 물엿, 연유, 야자경화유, 코코아매스, 레시틴, 글리세린지방산에스테르를 잘 혼합한 후 농축하여 카라멜당액1을 제조한다.
- 나. 혼합기에 옮기고 전지분유, 호두분태, 아몬드, 크런키쿠키, 현미퍼핑볼, 호박씨를 넣어 잘 혼합한다.
- 다. 백설탕, 물엿, 기포제, 슈가파우더 또는 분당을 농축하여 제조한 카라멜당액2를 넣어 혼합한다.
- 라. 폰단트를 넣어 혼합한다.
- 마. 방냉한 후 압연하여 표 2. 식단구성의 중량에 맞게 (5식단 35 g × 2 ea = 70 g) 절단한 후 진공 포장한다.

3.7.2.5 아몬드초코바

- 가. 유당, 백설탕, 물엿, 연유, 야자경화유, 코코아매스, 레시틴, 글리세린지방산에스테르를 잘 혼합한 후 농축하여 카라멜당액1을 제조한다.
- 나. 카라멜당액1을 혼합기에 옮기고 전지분유, 밀크초콜릿, 현미퍼핑볼, 아몬드, 아몬드분태를 넣어 잘 혼합한다.
- 다. 백설탕, 물엿, 기포제, 슈가파우더 또는 분당을 농축하여 제조한 카라멜당액2를 제조한다.
- 라. 폰단트를 넣어 혼합한다.
- 마. 방냉한 후 압연하여 표 2. 식단구성의 중량에 맞게(8식단 30 g × 2 ea = 60 g, 10식단 30 g × 1 ea = 30 g) 절단한 후 진공 포장한다.

3.7.2.6 초콜렛알

- 가. 초콜렛알을 포장지에 일정량씩 계량, 충전, 밀봉하여 최종제품으로 한다.

3.7.2.7 볶은콩

- 가. 볶은콩을 중량에 맞게 레토르트 파우치에 투입 후 밀봉한다.
- 나. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 °C ± 2 °C에서 40분 ~



60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.

3.7.3 어육포류

3.7.3.1 조미쥬치포

- 가. 조미쥬치포를 적당한 크기로 절단하여 사용하고 건조한다.
- 나. 중량에 맞게 계량 후 진공 포장한다..
- 다. 최종 조미쥬치포의 수분함량은 8.5 % ~ 11.5 %를 유지해야 한다.

3.7.3.2 육포(매운맛)

- 가. 육포는 20 mm ~ 40 mm 크기로 절단하여 사용한다.
- 나. 혼합기에 숯불갈비맛소스, 매운맛분말, 정제수를 투입하여 혼합액을 제조한다.
- 다. 레토르트 파우치에 육포와 혼합액을 투입한 다음 밀봉한다.
- 라. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣은 다음 $F_0 = 7.0$ 이상이 되도록 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.

3.7.3.3 쥬치포(매운맛)

- 가. 쥬치포를 20 mm ~ 40 mm 크기로 절단하여 사용한다.
- 나. 절단한 쥬치포를 수분이 없는 상태로 외피의 색깔이 변하도록 충분히 굽는다.
- 다. 혼합기에 숯불갈비맛소스, 매운맛분말, 정제수를 투입 하여 혼합액을 제조한다
- 라. 레토르트 파우치에 쥬치포와 혼합액을 투입한 다음 밀봉한다.
- 마. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣은 다음 $F_0 = 7.0$ 이상이 되도록 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.

3.7.3.4 쥬치포(간장맛)

- 가. 쥬치포를 20 mm ~ 40 mm 크기로 절단하여 사용한다.
- 나. 절단한 쥬치포를 수분이 없는 상태로 외피의 색깔이 변하도록 충분히 굽는다.
- 다. 혼합기에 숯불갈비맛소스, 정제수를 투입 하여 혼합액을 제조한다
- 라. 레토르트 파우치에 쥬치포와 혼합액을 투입한 다음 밀봉한다.
- 마. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣은 다음 $F_0 = 7.0$ 이상이 되도록 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.

3.7.4 후식류(음료)

3.7.4.1 에너지젤(복분자맛)

- 가. 저감미당, 백설탕, 정제수, 복분자농축액, 구연산, 복분자향분말 또는 액상, 소금, 구아검, 비타민혼합물을 혼합한다.
- 나. 중량에 맞게 포장지에 투입 후 밀봉한다.
- 다. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 $105\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.



3.7.4.2 에너지젤(바나나맛)

- 가. 저감미당, 백설탕, 정제수, 바나나농축액, 구연산, 바나나향분말 또는 액상, 소금, 구아검, 비타민혼합물을 혼합한다.
- 나. 중량에 맞게 레토르트 파우치에 투입 후 밀봉한다.
- 다. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.

3.7.4.3 에너지젤(청포도맛)

- 가. 저감미당, 백설탕, 정제수, 청포도농축액, 구연산, 청포도향분말 또는 액상, 소금, 구아검, 비타민혼합물을 혼합한다.
- 나. 중량에 맞게 레토르트 파우치에 투입 후 밀봉한다.
- 다. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.

3.7.4.4 에너지젤(복숭아맛)

- 가. 저감미당, 백설탕, 정제수, 복숭아농축액, 구연산, 복숭아향분말 또는 액상, 소금, 구아검, 비타민혼합물을 혼합한다.
- 나. 중량에 맞게 레토르트 파우치에 투입 후 밀봉한다.
- 다. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.

3.7.4.5 에너지젤(매실맛)

- 가. 저감미당, 백설탕, 정제수, 매실액, 구연산, 매실향분말 또는 액상, 소금, 구아검, 비타민혼합물을 혼합한다.
- 나. 중량에 맞게 레토르트 파우치에 투입 후 밀봉한다.
- 다. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.

3.7.4.6 에너지젤(레몬맛)

- 가. 저감미당, 백설탕, 정제수, 레몬농축액, 구연산, 레몬향분말 또는 액상, 소금, 구아검, 비타민혼합물을 혼합한다.
- 나. 중량에 맞게 포장지에 투입 후 밀봉한다.
- 다. 고압살균기(레토르트살균기)에 밀봉한 파우치를 넣고 105 ℃ ± 2 ℃에서 40분 ~ 60분간 살균하고 냉각·건조하여 최종제품으로 한다.

3.7.4.7 분말주스(레몬맛)

- 분말주스(레몬맛)를 포장지에 20 g 씩 계량, 충전, 밀봉하여 최종제품으로 한다.

3.7.4.8 홍차분말음료



홍차분말을 포장지에 20 g씩 계량, 충전, 밀봉하여 최종제품으로 한다.

3.7.4.9 분말주스(딸기맛)

분말주스(딸기맛)를 포장지에 20 g씩 계량, 충전, 밀봉하여 최종제품으로 한다.

3.7.4.10 분말커피

분말커피를 포장지에 20 g씩 계량, 충전, 밀봉하여 최종제품으로 한다.

3.7.4.11 분말주스(체리맛)

분말주스(체리맛)을 포장지에 20 g씩 계량, 충전, 밀봉하여 최종제품으로 한다.

3.7.5 부속품 구성 및 사양

기타 부속품 구성 및 사양은 표 37과 같아야 한다. (스티커 제외)

표 37. 기타 부속품 구성 및 사양

품목	사이즈(가로×세로) 무게	특성		형태
압축휴지	-	흰색	천연펄프 또는 레이온	3.4.1 압축휴지 참조
잔량 보관용 스티커 (그림1 참조)	25 mm × 80 mm 0.3 g ~ 0.4 g	암녹색	White BOPP (Biaxially oriented polypropylene) 유포지	사각형

- 1) 식품의약품 안전처의 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합하여야 한다.(스티커 제외)
2) 재질과 크기는 동등이상의 것으로 크기는 3.8.1의 중량과 부피 기준내에서 가감할 수 있다.

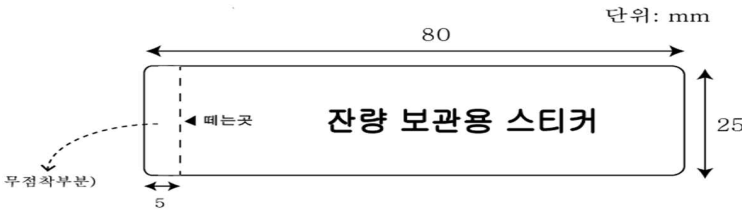


그림 1. 잔량 보관용 스티커

3.8 성능 특성

3.8.1 요구성능

특전-22형의 요구성능은 표 38을 따라야 한다.



표 38. 요구성능

품질기준	A 형(1~5식단)	B 형(6~10식단)
1식 중량	304 g 이하	291 g 이하
1식 부피	600 cm ³ 이하	580 cm ³ 이하
1식 열량	1 100 kcal(4 603 kJ) 이상	900 kcal(3 766 kJ) 이상
영양소 열량범위*	-	탄수화물 50 % ~ 68 % 단백질 7 % ~ 25 % 지방 12 % ~ 33 %
소비기한	2년 이상	

* 중량 및 부피의 요구성능 허용오차범위는 중량 +20%, 부피 +30% 이내로 하며, 영양소 표시량과 실제 측정값과의 허용오차범위 및 기타사항은 식품의약품안전처의 식품 등의 표시기준에 따른다.

** 1식 중량 및 부피의 성능은 포장재, 내용물, 발열팩 등 모든 구성품을 포함한다.

3.8.2 식단의 구성

식단은 3.5.1과 같이 구성되어야 한다.

3.8.3 식단의 기호특성

제품의 각 종류는 고유의 향미를 가져야 하며, 이미 이취가 없어야 한다.

3.8.4 이물질 관리

제품 중에는 토사, 머리카락, 협잡물 등 이물질이 있어서는 안되며 미생물이나 곤충의 번식으로 변질된 것이 혼입되어서는 안된다.

3.8.5 제품 포장상태

가. 제품의 포장(날개포장)은 완전 밀봉되어야 하며 접착의 불완전, 탈분리 및 손상부위가 있어서는 안된다.

나. 4.6.2.5 충격시험을 실시했을 때 날개로 포장된 구성품(식단)이 파손되어서는 안된다.

3.8.6 포장지의 재질특성

차광성을 갖고 기체 투과성이 없는 것으로 식품포장의 기준 및 규격에 적합하여야 하며 제품 제조시 가압·가열을 하였을 때 파손, 변형, 착색 등이 있어서는 안된다.

4. 검사와 시험 및 품질보증

4.1 검사책임

달리 규정하지 않으면 제조자는 이 규격에서 규정하는 모든 검사를 수행할 책임이 있으며 정부가 인정하는 자체의 설비 또는 공인시험기관을 이용하되 제한되는 검사의



경우에는 일반시험소를 이용할 수 있다. 계약기관은 납품물자 및 용역이 규정된 필요 조건과 일치하는지 확인을 위하여 검사가 필요하다고 판단되면 이 규격에 규정된 어떤 검사도 실시할 권리를 갖는다.

4.2 검사의 종류 및 장비

특별한 언급이 없으면 모든 검사는 시험조건(적용 가능한 시험절차서 또는 규격서내의 적용 가능한 조건)과 일치한 상태에서 실시하며 해당되는 장비를 사용하여 실시한다.

4.3 검사의 분류

본 규격서에 규정된 검사분류는 표 39와 같이 최초생산품 검사와 품질적합성 검사로 분류한다.



표 39. 검사의 분류

항목	검사분류	검사기준	검사절차	최초생산품검사	품질적합성
육안 및 관능검사	일반	4.5.2	4.5.2	○	○
식단수	일반	3.5.1	4.6.1.1	○	○
중량	일반	3.8.1	4.6.1.2	○	○
부피	일반	3.8.1	4.6.1.3	○	○
부속품 구성 및 사양	일반	3.7.5	3.7.5	○	○
식품 기준규격 적합성	기술	4.5.4	4.6.2.1	○	○
열량	기술	3.8.1	4.6.2.2	○	○
영양소	기술	3.8.1	4.6.2.2	○	○
소비기한	기술	3.8.1	4.6.2.3	○*주)	-
포장재료 적합성	기술	4.5.4	4.6.2.4	○	-
포장재료 용출시험	기술	4.5.4	4.6.2.4	○	-
충격	기술	4.5.4	4.6.2.5	○	-
저온	기술	4.5.4	4.6.2.6	○	-
동결/해동	기술	4.5.4	4.6.2.7	○	-
침수	기술	4.5.4	4.6.2.8	○	-

* 주) 소비기한 설정은 최초생산품 시 산출하거나 생략할 수 있음(4.6.2.3 참조)

** 포장재료, 부속품 중량의 증감조정은 1식 총중량 범위 내에서 조정 가능

4.4 최초생산품 검사

계약서에 별도로 규정하지 않으면 정부 품질보증기관은 본 규격서에 따라 최초생산품 검사를 실시한다.

4.4.1 최초생산품 검사불량

최초생산품 검사시 이 규격서의 필요조건에 일치하지 않은 조건에 대해서는 생산자는 결함의 원인을 규명하고 그 결과와 수정방안을 정부 검사관에게 통보하여 정부 검사관의 승인을 얻은 후 시정조치를 한 후 재검사를 실시하여야 한다.

4.4.2 최초생산품 검사용 시료준비

최초생산품 로트는 양산시에 사용할 원료, 재질, 방법, 설비를 이용하여 각 식단별 1회 배합을 기준으로 구성된다.

4.4.3 최초생산품 수행 대상 검사

표 39에 따라 최초생산품 검사를 수행하여야 한다.

4.4.4 최초생산품 시료의 결함

최초 생산된 제품은 4.5.3에 따라 검사하였을 때 모든 시료는 이 규격서의 필요조건을 충족시켜야 한다. 제조자는 양산에 앞서 정부로부터 합격 승인을 받아야 한다.



4.5 품질적합성 검사

4.5.1 일반시험용 시료의 채취방법

KS Q ISO 2859-1(계수형 샘플링검사 절차)에 따라 정해진 시료수를 KS Q 1003(랜덤 샘플링) 3.1(단순 랜덤 샘플링 방법)에 따라 시료를 채취한다.

4.5.2 일반시험용 검사사항의 부적합내용, 검사수준 및 AQL

가. 일반시험은 표 39 검사의 분류에 따른다.

나. 육안 및 관능검사의 품질적합성 검사는 표 40에 따르며 검사의 엄격도는 최초검사는 보통검사를 적용하고, 검사결과에 따라 KS Q ISO 2859-1(로트 AQL 지표형 샘플링 검사) 검사엄격도 전환규칙을 적용하여 엄격도를 전환하며, 샘플링 검사형식은 1회 샘플링검사 형식을 적용한다. 시료수는 KS Q ISO 2859-1에서 규정한 샘플문자, AQL, 샘플링형식 및 검사의 엄격도에 해당되는 표를 이용하여 정해진 시료수를 4.5.1항에 따라 시료를 채취한다.

표 40. 육안 및 관능검사의 품질적합성

분류		부 적 합 내 용	검사수준	AQL		검 사 방 법
등급 B	등급 C			등급 B	등급 C	
101		- 날개 포장재 파손, 변형, 착색, 열봉합 불량	보통 검사수준 Ⅲ	0.065	-	육안
102						
103		- 곰팡이류 증란의 발생	특별 검사수준 S-1	1.0	-	육안
104						
105		- 구성품의 누락 및 이종품	보통 검사수준 Ⅲ	2.5	-	육안
106		- 토사 및 이물 혼입 - 진공포장 불량(진공포장품목에 해당)	특별 검사수준 S-1	2.5	-	육안
107						
108						
	201	- 열봉합 폭의 규격 불량	보통 검사수준 Ⅱ	6.5		육안
	202	- 표지사항의 오기, 누락 및 불명확				
	303	- “V”자 홈이 없거나 위치불량				
	304	- 1식 포장의 파손				
	305	- 날개 포장재의 모서리 미처리				

4.5.3 기술시험용 시료의 채취방법

가. KS Q 1003의 랜덤 샘플링 방법에 따른다.

나. 시료수는 4.6.2 기술시험방법에 따른다.

4.5.4 기술시험용 검사항목

가. 기술시험은 표 39 검사의 분류에 따른다.

나. 4.6.2.5 충격시험은 로트 중 랜덤으로 외포장 3박스의 시료에 대하여 실시한다.



4.5.5 정부문서의 적합성 확인

문서, 도면, 간행물에서 규정한 적합성 여부를 국가표준기본법 제23조에서 규정한 인정시험기관에서 발행한 시험성적서 또는 품질적합성 평가기관에서 지정한 시험기관의 시험성적서를 제출하여야 한다. 단 공인시험기관이 없는 경우, 일반 시험기관의 시험성적서로 대체한다.

4.6 시험방법 및 시험기관

시험방법은 해당 관련 규격 지시사항에 따르며, 명시되어 있지 않거나 상이한 방법은 한국산업표준 시험방법, 식품의 기준 및 규격 일반시험법 및 정부규격 시험방법의 순서에 의한다.

4.6.1 일반시험방법

4.6.1.1 식단수

- 가. 각 식단별로 3개 시료에 대하여 실시한다.
- 나. 식단별 포장을 개봉하고 내용물을 나열 한 후 표시된 메뉴와 일치 여부를 확인한 다음 식단수를 확인하고 식단별로 구성품목이 포함되어 있는지 육안으로 확인한다.

4.6.1.2 중량

- 가. 각 로트별 KS Q ISO 2859-1 특별검사 S-3(AQL 2.5) 수준으로 실시한다.
- 나. 1식에 대해 검교정된 전자저울로 측정한다.

4.6.1.3 부피

- 가. 각 로트별 KS Q ISO 2859-1 특별검사 S-3(AQL 2.5) 수준으로 실시한다.
- 나. 아르키메데스 원리(Archimedes' principle)를 이용하여 부피를 측정한다.
- 다. 용기(5 L) 입구까지 물을 가득 채운 후 전투식량 1식(식단별)이 완전히 잠기도록 넣고 넘친 물을 수거하여 전자저울로 무게를 측정한다.
- 라. 넘친 물의 무게로 부피를 산정한다.
- 마. 식단별로 부피를 측정한다

4.6.2 기술시험방법

4.6.2.1 식품 기준규격 적합성

- 가. 각 식단별로 1개 시료에 대하여 실시한다.
- 나. 식품유형에 따라 식품의 기준규격 개별기준에 적합여부를 확인할 수 있는 공인시험기관 성적서를 제출한다.

4.6.2.2 영양소 및 열량분석

- 가. 각 식단별로 1개 시료에 대하여 실시한다.
- 나. 영양소는 식품공전 일반시험법, 탄수화물, 총질소 및 조단백질, 에테르 추출법에



따른다.

나. 열량은 식품공전 일반시험법, 열량 계산법에 따른다.

라. 열량의 계산은 영양소 분석결과와 애트워터 계수(Atwater factor / 탄수화물 4 kcal, 단백질 4 kcal, 지방 9 kcal)를 이용한 계산식으로 산출한다.

4.6.2.3 수명시험

가. 식품의약품안전처 고시 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」의 식품, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정실험 가이드라인을 적용하여 소비기한을 산출한다.

나. 상기 “가” 식약처 고시 제4장 제12조에 따라 식품의 소비기한 설정실험을 생략할 수 있는 범위에 해당되는 경우, 소비기한 설정실험을 생략할 수 있다.

4.6.2.4 포장재료 및 용출시험

가. 포장재질별로 1개 시료에 대하여 실시한다.

나. 포장재료의 재질 및 두께, 구조는 제조업체의 품질증빙자료를 확인한다.

다. 포장지(1식, 날개) 형태(진공포장, 평판 등)는 육안으로 확인한다.

라. 외포장의 KS T 1034 기준이 적용된 이중양면골판지 4종 AB골 여부를 공인시험 성적서로 확인한다.

마. 식품과 직접 접촉하는 포장지의 잔류 및 용출시험은 식품의약품 안전처 식품용 기구 및 용기·포장공전의 기준에 따른다.

바. 포장지의 인쇄잉크 영향성은 벤조페논 및 톨루엔에 대하여 식품의약품 안전처 식품용 기구 및 용기·포장공전의 기준에 따른다.

4.6.2.5 충격시험

가. 로트별 중량이 가장 무거운 식단 3박스를 준비하고 외포장 박스의 외관상 훼손 및 손상여부를 확인한다.

나. 1박스(직육면체, 외포장 박스)기준, 330 cm(+8.25 cm 이내) 높이에서 수직방향으로 콘크리트 바닥에 낙하하되 직육면체 박스의 X축(밀면 또는 윗면), Y축(넓은 측면), Z축(좁은 측면)의 3면에 대해 각 1회씩 실시한다.

다. 시험 후 포장지, 구성품의 훼손과 손상여부를 확인한다.

4.6.2.6 저온시험

가. 각 식단별로 3개 시료에 대하여 실시한다.

나. MIL-STD-810G, 502.5 C1(저온일주기)을 인용하여 실시한다.

다. 저온 시험전에 제품의 외관 상태를 확인한다.

라. 1식 포장의 전투식량을 식단별 1세트를 챔버에 식단별로 배열한다.

마. 챔버온도를 3 ℃/min을 초과하지 않는 수준에서 시험계획에 규정된 저장온도로 조정한다.

바. 저온 일주기 온도주기로 3회 반복을 실시한다.

사. 저장중 육안으로 포장지 훼손 여부를 점검하고 시험전과 비교한다.



- 아. 3주기 저장 완료 후 챔버온도를 3 °C/min을 초과하지 않은 수준에서 표준 주위온도로 조정한다.
- 자. 온도 안정화에 도달한 후 챔버를 열고 시험품의 상태(포장변형 및 훼손여부)를 육안으로 점검한다.
- 차. 1식 포장지를 개봉하여 내용물 포장지의 훼손여부를 육안으로 확인한다.

4.6.2.7 동결/해동시험

- 가. 각 식단별로 3개 시료에 대하여 실시한다.
- 나. MIL-STD-810G, 524 절차 I, 일주기 영향을 적용한다.
- 다. 시험 전 1식 포장의 표면에 영향을 줄 수 있는 이물질 제거하고 외관상태를 확인한다.
- 라. 챔버에 식단별로 시료를 배열한 다음 시료에 수분을 분무한다.
- 마. 챔버 내부온도를 -10 °C까지 분당 3 °C를 초과하지 않는 속도로 온도를 내린다.
- 바. 온도를 안정화 시킨 후 1시간 이상 유지한다.
- 사. 챔버온도를 0 °C까지 3시간에 걸쳐 서서히 높인다.
- 아. 0 °C 도달하면 수분을 주입해 포화수준의 습도를 올리고 서리가 형성되었는지 확인한다(서리 미형성시 빠른 가열속도로 바)~ 사) 단계를 반복한다).
- 자. 서리가 녹을 때까지 시험품 표면온도를 4 °C까지 올렸다가 3시간에 걸쳐 -10 °C까지 서서히 온도를 내린 후 1시간 이상 유지한다.
- 차. 바)~아) 단계를 20회 반복한다.
- 카. 저온조건에서 시험품의 재료 및 포장의 변형, 훼손여부를 검사한다.
- 타. 표준 주위온도 조건에서 육안 및 운영 점검(재료 및 포장의 변형)을 실시한다.

4.6.2.8 침수시험

- 가. 식단 구분없이 1개 시료에 대하여 실시한다.
- 나. MIL-STD-810G, 512.5 절차 1 적용한다.
- 다. 시험품 온도를 표준 주위조건에서 안정화 시킨다.
- 라. 시험품의 봉합부분과 훼손, 누수 여부 등 외관 상태를 검사한다.
- 마. 침수조 물 온도(18 ± 10) °C를 측정하고 확인한다.
- 바. 1식은 완제품 상태로 다른 1식은 개봉하여 구성품(날개포장)의 무게를 측정한 후 날개 포장지 상태로 침수한다.
- 사. 시험품 상단이 수면 아래 1 m ± 0.1 m의 깊이로 30분간 물에 담근다.
- 아. 시험중 모든 기포의 위치(누수를 의미)와 침수 후 15분간 수온을 확인한다.
- 자. 30분간 침수 후 물에서 시험품을 꺼내서 자유수의 양과 예상 진입점을 확인하고 물기를 닦고 건조시킨다.
- 차. 침수전 무게를 측정한 식단은 구성품(날개 포장)의 무게를 측정하고 변화량을 확인한다.
- 카. 시험품을 열고 포장 내부의 수분(누수, 습기) 유입 여부를 검사한다.

4.6.3 시험기관



시험항목에 대한 공인분석이 가능한 경우, 시험은 공인 시험기관에서 실시한다.

5. 포장 및 표시

5.1 포장

5.1.1 포장재질 및 규격

제품별 날개포장의 포장재질 및 규격은 표 41과 같아야 한다.

표 41. 제품별 날개포장의 포장재질 및 규격

품명	포장재질 및 두께(μm)	열봉합 너비(mm)	포장크기(mm) (가로×세로)	비고
케이크류, 볶음건빵	Polyethylene terephthalate(PET)12 μm / aluminum 9 μm / nylon 15 μm / casted polypropylene 80 μm	7.5	140×190	
육포(간장맛)의 3종			105×140	
브리또류			140×120	
볶은콩			105×140	
조미취치포	Polyethylene terephthalate(PET)12 μm / aluminum 7 μm / casted polypropylene 80 μm		105×140	진공 포장
초콜렛알	Polyethylene terephthalate(PET)12 μm / aluminum 7 μm / linear Low Density Polyethylene 50 μm		80×130	
초코바류	Polyethylene terephthalate(PET)12 μm / aluminum 7 μm / linear Low Density Polyethylene 80 μm		145×110	진공 포장
강정류	Polyethylene terephthalate(PET)12 μm / aluminum 7 μm / linear Low Density Polyethylene 80 μm		150×140	진공 포장
에너지젤류	Polyethylene terephthalate(PET)12 μm / aluminum 7 μm / nylon 15 μm / casted polypropylene 60 μm		80×130	
분말주스류	Polyethylene terephthalate(PET)12 μm / aluminum 7 μm / Nylon 15 μm / linear Low Density Polyethylene 80 μm		100×170	내부물표시선 130 mL 스탠딩파우치
압축휴지	OPP 20 μm/PE 20 μm		35×60	

* 각 포장지의 재질 및 두께는 동등 이상의 것으로 크기는 3.8.1의 중량과 부피 기준내에서 가감할 수 있다.

** 열봉합폭은 4.5 품질적합성(검사수준) 검사를 모두 충족하는 조건에서 폭을 조정할 수 있다.

5.1.2 1식 포장

5.1.2.1 포장 재질 및 규격



1식 포장재의 포장 재질과 규격은 표 42와 같아야 한다.

표 42. 1식 포장재

품명	사이즈(mm) (가로×세로)	외관	포장재질 및 두께	기타
1식 포장	230 × 200	직사각형	Polyethylene Terephthalate(PET) 12 μ m / nylon 15 μ m / 유백 linear Low Density Polyethylene 60 μ m	진공포장

* 포장지의 재질 및 두께는 동등 이상의 것으로 크기는 3.8.1의 중량과 부피 기준 내에서 가감할 수 있다.

5.1.2.2 절취선

1식 포장재의 상단, 열봉합 부위 아래 양측면에 "V"자형 홈과 양쪽 "V"자형 홈을 연장하는 절취선 표시를 넣어야 한다.

5.1.2.3 포장재 형태

1식 포장의 모서리 부분은 둥글게 처리하여야 한다.

5.1.3 날개 포장

5.1.3.1 에너지젤 포장재

음용 편의를 위해 그림 2와 같이 절취선을 표시하여야 한다.

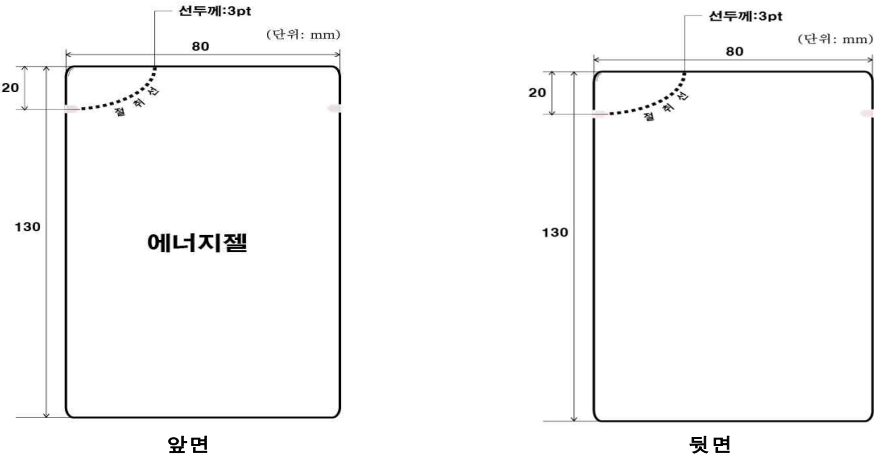


그림 2. 에너지젤 포장재 디자인 및 음용표시선 예시 도면



5.1.3.2 "V"자형 홈

열봉합 부위 아래 양측면에 "V"자형 홈을 내야 한다.

5.1.3.3 포장재 형태

포장의 모서리 부분은 둥글게 처리하여야 한다.

5.1.3.4 분말 음료 포장

분말음료 포장지는 물 130 mL를 넣은 다음 분말이 녹을 때까지 충분히 흔들었을 때, 음료 용액이 포장지 밖으로 과도하게 유출되지 않아야 한다.

5.1.4 외포장

5.1.4.1 포장상자

1식분 포장 20식이 들어갈 수 있는 크기, KS T 1002 수송 포장 계열 치수의 조합에 적합한 것을 사용하여야 하고, 상자의 재질은 KS T 1034 2중 양면 골판지 4종(KS T 1006)에 적합한 것으로 저장 및 운반에 지장이 없는 상, 하 날개 접선 부분을 점착테이프(폭 50 mm $\pm$ 1.5 mm, 두께 0.05 mm 이상)로 접착할 수 있도록 만든 상자이어야 한다.

5.1.4.2 상자의 크기

수송 포장계열 치수(KS T 1002) 중 특전-22형 상자의 크기는 550 mm $\times$ 366 mm $\times$ 185 mm (가로 $\times$ 세로 $\times$ 높이)로 하며 재질 및 형식은 골판지 4종(KS T 1006, 0201)을 적용한다. 다만, 상자의 크기는 필요 시 수송 포장계열 치수(KS T 1002) 중 적절한 크기로 변경할 수 있다.

5.1.4.3 내용물 보호용 골판지 패드

외포장 상자내 들어있는 식단을 외부충격으로 부터 보호할 수 있는 골판지(B/F, 500 mm $\times$ 330 mm, 3T)를 상자절개부분 바로 밑의 적재된 식단 상단에 넣어야 한다.

5.1.4.4 접착용 테이프 및 봉합형태

접착용 테이프는 폴리프로필렌 점착테이프, 2중 이상(KS T 1046)의 것을 사용하도록 하며 접착은 상·하 날개 접선 부분을 "H" 형으로 봉합한다.

5.1.4.5 결속대 및 결속형태

결속대는 KS T 1039 폴리프로필렌 밴드 16호 2급 이상을 사용하도록 하며 결속의 형태는 "#" 형이 되도록 묶어야 한다.

5.2 표시

5.2.1 식단 포장지의 색상



식단 포장지의 색상은 표 43과 같아야 한다.

표 43. 포장지의 색상

포장지	색상(예시)		
1식 포장		녹색과 황토색을 포함한 얼룩무늬 암녹색(Army Green)	
1식 포장 외 날개포장		553C	Pantone Formula Guide/Solid coated 인지할 수 있는 수준의 암녹색(Army Green)
		554C	
		555C	
		5545C	
		561C	

5.2.2 1식 포장

- 가. 1식 포장의 색상은 얼룩무늬로 하며 전면에 KDS 8455-0002의 2형, 전투식량 특전-22형(00식단), 품명, 식단구성 중량, 제조년월일, 제조회사(상호, 주소, 연락처) 및 소비기한(2년)을 표시하고 후면에는 사용방법 및 취급방법, 일반주의사항, 알레르기 유발물질 등을 식품의약품안전처의 식품 등의 표시기준에 따라 비수용성 잉크로 인쇄하여야 한다.
- 나. “V”자형 홈이 있는 후면, 양 측면에 비수용성 흑색잉크로 “뜯는곳”을 표시하여야 한다.
- 다. 군장 결속 시 물건 간의 접촉에 의한 포장지 파손 방지를 위해 이에 관한 주의사항을 표시하여야 한다.
- 라. 모든 표시사항의 바탕색은 가독성을 확보하되 백색 사용을 지양하여 외관상 과도하게 눈에 띄지 않아야 한다.

5.2.3 날개포장

- 가. 포장재 전면에 1식 포장재 전면과 동일한 메뉴명, 중량, 제조년월일 및 소비기한(2년)을 표시하여야 한다. 후면에는 취급방법 및 취급시 유의사항을 비수용성 잉크



로 인쇄하여야 한다.

나. 후식(음료) 포장은 스탠딩 파우치로 적정물량(130 mL)을 표시해야하며 스탠딩 파우치 전·후면 하단에 사용 주의사항 “바닥을 펼친 후 물을 부으세요”을 표시해야 한다.

5.2.4 외포장

외포장 상자 전, 후면에는 국방부 표지(KDS 8455-0002)중 5형, 로트번호, 재고번호, 품명, 수량, 제조년월일, 제조회사명, 바코드, 소비기한(2년) 및 취급방법을 비수용성 잉크로 인쇄하여야 한다.

5.2.5 기타사항

활자의 크기, 표지내용, 배치위치 및 인쇄요령 등은 계약 당사자 간의 합의에 의해 변경될 수 있다.

5.3 운반 및 취급

포장 및 표시는 운반 및 취급에 이상이 없어야 한다.

5.4 포장 표지의 바코드 표시

바코드 표시방법 등 일반사항은 국방표준 바코드 운용지침서를 준수하며 정해진 크기(가로 8 cm×세로 5 cm 내외)로 전면 하단에 표기한다.

6. 주기

6.1 목적

개인 휴대 및 운용이 가능한 전장식량 개념의 작전식량(전투식량 특전-22형)으로, 제품의 저장은 2년으로 한다.

6.2 구매요구조건

구매문서에는 아래 사항을 규정하여야 한다.

가. 이 규격의 명칭, 번호 및 제정일자

나. 최초생산품의 제출 여부

다. 요구 수량

라. 요구하는 식단형태 및 구성품목

마. 기타 필요한 사항