

KSKSKSKS

KSKSKSK

KSKSKS

KSKSK

KSKS

KSK

KS

KS H 6025

KS

© 마른 김

KS H 6025:2009

지식경제부 기술표준원

2009년 1월 29일 개정

<http://www.kats.go.kr>

심 의 : 식료품 기술심의회

	성 명	근 무 처	직 위
(회 장)	신 효 선	동국대학교	명 예 교 수
(위 원)	배 경 숙	한국생명공학연구원	책임연구원
	윤 여 창	건국대학교	교 수
	이 승 교	수원대학교	교 수
	이 상 선	동원산업(주)	상 무
	정 동 선	서울여자대학교	교 수
	정 용 일	(주)샘표식품연구소	소 장
	황 인 경	서울대학교	교 수
(당연직)	김 상 규	국립수산물품질검사원 품질관리과	과 장
	석 호 문	한국식품연구원 산업지원본부	본 부 장
(간 사)	백 영 봉	기술표준원 지식산업표준국 바이오환경표준과	공업연구사

표준열람 : 국가표준종합정보센터 (<http://www.standard.go.kr>)

제 정 자 : 지식경제부 기술표준원장	제 정 : 1999년 1월 20일
개 정 : 2009년 1월 29일	기술표준원 고시 제 2009-0042 호
심 의 : 산업표준심의회 식료품 기술심의회	
원안작성협력 : -	

이 표준에 대한 의견 또는 질문은 지식경제부 기술표준원 지식산업표준국 바이오환경표준과(과장 김영표 ☎ 02-509-7266)로 연락하거나 웹사이트를 이용하여 주십시오(<http://www.kats.go.kr>).

이 표준은 산업표준화법 제10조의 규정에 따라 매 5년마다 산업표준심의회에서 심의되어 확인, 개정 또는 폐지됩니다.

㉔ 마른 김

Dried laver

1 적용범위

이 표준은 원료 김을 수세, 탈수, 세절한 후 일정한 두께와 넓이로 발에 뜬 다음, 건조 공정을 거쳐 판상(板狀)으로 제조한 마른 김에 대하여 규정한다.

2 인용표준

다음의 인용표준은 이 표준의 적용을 위해 필수적이다. 발행연도가 표기된 인용표준은 인용된 판만을 적용한다. 발행연도가 표기되지 않은 인용표준은 최신판(모든 추록을 포함)을 적용한다.

KS H 1101, 가공식품 일반표시기준

KS H 1201, 수분함량 시험방법

KS H 1202, 회분함량 시험방법

KS H 1204, 조단백질함량 시험방법

KS Q ISO 4121, 관능검사-방법론-척도를 이용한 방법에 의한 식품 평가

KS Q ISO 6658, 관능검사-방법론-일반지침

3 용어와 정의

이 표준의 목적을 위하여 다음의 용어와 정의를 적용한다.

3.1

원료 김

보라털목(目) 보라털과(科)에 속하는 신선한 상태의 해조류(海藻類)로, 원조(原藻)의 질이 부드럽고 발에 부착력이 강한 참김, 방사무늬 김과 일반적으로 원조의 질이 강하고 발에 부착력이 약한 모무늬 돌김, 둥근 돌김, 잇바디 돌김 등을 말한다.

3.2

재래김

참김, 방사무늬 김 등을 원료로 하여 판상으로 얇게 뜬 다음 건조한 것으로, 원료 김의 세절 형태가 크고 구멍기가 많으며 구이용 김으로 많이 이용되는 것

3.3

개량김

참김, 방사무늬 김 등을 원료로 하여 판상으로 두껍게 뜬 다음 건조한 것으로, 원료 김의 세절 형태가 재래김보다 작고 구멍기가 없으며 김밥용 김으로 많이 이용되는 것