

KSKSKSKS
SKSKSKS
KSKSKS
SKSKS
KSKS
SKS
KS

KSH 2177

KS



인삼 농축액

KS H 2177:2008

지식경제부 기술표준원

2008년 7월 17일 개정

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

심 의 : 식료품 기술심의회

	성 명	근 무 처	직 위
(회 장)	신 효 선	동국대학교	명예교수
(위 원)	배 경 숙	한국생명공학연구원	책임연구원
	윤 여 창	건국대학교 동물생명과학대학	교수
	이 승 교	수원대학교	교수
	이 상 선	동원산업(주) 유통본부	본부장
	정 동 선	서울여자대학교	교수
	정 용 일	샘표식품 기술연구소	소장
	황 인 경	서울대학교	교수
	김 상 규	국립수산물품질검사원 품질관리과	과장
	정 진 웅	한국식품연구원 식품산업진흥본부	본부장
(간 사)	임 윤 택	기술표준원 지식산업표준국 바이오환경표준과	연구관

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

제정자 : 지식경제부 기술표준원장

제 정 : 1998년 2월 13일

개 정 : 2008년 7월 17일

기술표준원 고시 제2008-0391호

심 의 : 산업표준심의회 식료품 기술심의회

원안작성협력 : -

이 표준에 대한 의견 또는 질문은 지식경제부 기술표준원 지식산업표준국 바이오환경표준과(과장 임현진 ☎ 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.

 인삼 농축액

Ginseng extracts

1 적용범위

이 표준은 인삼(*Panax ginseng* C. A. Meyer)을 원료로 하여 이에 물이나 주정을 가한 다음 추출, 여과, 농축 등의 공정을 거쳐 제조된 인삼 농축액에 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, 가공식품의 일반표시기준

KS H 2152, 인삼 제품류의 시험방법

3 용어와 정의

이 표준의 목적을 위하여 아래의 용어와 정의가 적용된다.

3.1

인삼

오가피과 인삼속 식물의 지하부를 말함.

3.2

백삼 농축액

수삼을 열풍 건조 또는 일광 건조한 백삼 및 수삼을 원료로 하여 추출, 여과, 농축 공정을 거쳐 제조된 농축액을 말함.

3.3

홍삼 농축액

수삼을 증기 또는 그 밖의 방법으로 익혀 말린 홍삼을 원료로 하여 추출, 여과, 농축 공정을 거쳐 제조된 농축액을 말함.

4 종류 및 등급

4.1 백삼 농축액

4.2 홍삼 농축액