



건강한 먹거리 문화 조성을 위한 새로운 기준

클린라벨  가공식품



건강한 먹거리 문화 조성을 위한 새로운 기준

클린라벨  가공식품

클린라벨 가공식품 인증은

화학적 합성 첨가물 무첨가, 천연유래 또는
최소 가공식품 제조, 이해하기 쉬운 표시로
식품의 안전성과 신뢰성을 높이는 것을
목표로 합니다.

클린라벨 가공식품 인증

소비자를 위한
가공식품의 건강한 변화

클린라벨  가공식품

SPS | 클린라벨 가공식품

SPS-H-KLA-0001-7718



클린라벨 가공식품 단체표준 인증기관

| 새 한국로하스협회

website www.lohaskorea.or.kr

email info@cleanlabel.or.kr

tel 02-362-0760

fax 02-338-7772



클린라벨 가공식품 단체표준 인증 소개

인증 목적

- 클린라벨 가공식품의 명확한 기준 마련
- 소비자의 신뢰 확보 및 제품 선택 지원

인증 기준

- 화학적 합성첨가물 무첨가
- 최소한의 천연첨가물 사용
- GMO 및 방사선 조사 원료 사용 제한
- 원료·제조공정 및 제품 품질기준 충족

인증 마크



SPS(Standards of Private Sectors)는 산업표준화법에 따라 (사)한국로하스협회로부터 단체표준 인증을 받은 기업이 그 자격을 표시할 수 있도록 하는 통합 인증 마크입니다.

육각형의 엠블럼은 클린라벨 가공식품 단체표준 인증을 획득한 제품임을 증명하는 마크로, 해당 제품에 SPS 마크와 함께 표시할 수 있습니다.

*제품 주 표시면의 우측하단에 표시(인쇄, 라벨 또는 압인)



클린라벨 가공기술 특허목록

순번	특허명	출원번호(출원일)	등록번호(등록일)
1	오리 육포의 제조방법 및 이에 따라 제조된 오리 육포		10-2294295 (2021.08.20)
2	감귤 껍질을 이용한 천연 식품향료 및 이의 제조방법		10-2645351 (2024.03.05)
3	계 물통부위 천연 조미소재의 제조방법 및 이에 따른 계 물통부위 천연 조미소재		10-2698218 (2024.08.20)
4	인산염 대체용 근원섬유 단백질 및 이를 이용한 유화형 소시지		10-2753169 (2025.01.07)
5	인산염 대체용 당단백증합체 및 이를 이용한 유화형 소시지		10-2753189 (2025.01.07)
6	항균 및 항산화 활성이 증진된 녹차 추출물의 제조방법, 이에 따른 녹차 추출물 및 이의 용도		10-276563 (2025.02.05)
7	베타-리민 덱스트린 및 이의 제조방법		10-2814955 (2025.05.27)
8	인산염 대체용 가금류 혈액 겔 및 이를 이용한 유화형 소시지		10-2825027 (2025.06.20)
9	알팔파 새싹 가수분해물 또는 이의 다량 분획물을 유효성분으로 함유하는 면역기능 증강용 조성물		10-2825037 (2025.06.20)
10	합성 인산염 및 동물성 지방이 무함유된 고기 분말 및 이를 이용한 가정간편식품 소시지		10-2842269 (2025.07.30)
11	인산염 대체용 조성물 및 이를 이용한 유화형 소시지		10-2873093 (2025.10.20)
12	글루텐-프리 사워도우 제조용 스타터 조성물, 상기 스타터 조성물을 이용하는 글루텐-프리 사워도우의 제조방법 및 이에 따른 글루텐-프리 사워도우		10-2963615 (2026.05.07)
13	Saccharomyces cerevisiae 88-4를 이용한 발효 추출물을 유효성분으로 포함하는 면역 증진용 조성물 및 이의 제조방법	10-2021-0169359 (2021.11.30)	
14	인산염 무함유 육가공 제품의 제조방법 및 이에 따라 제조된 육가공 제품	10-2023-0054204 (2023.04.25)	
15	우룻가사리 가수분해물 또는 이의 분획물을 유효성분으로 함유하여 항산화 활성을 갖는 조성물	10-2023-0090585 (2023.07.12)	
16	감태, 구아바 및 백작약을 유효성분으로 함유하는 식품용 천연보존제 조성물, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 식품 조성물	10-2024-0090064 (2024.07.09)	
17	발효 식물 추출물을 이용한 합성 아질산염 대체용 조성물 및 이를 이용한 육가공 제품	10-2024-0107999 (2024.08.13)	
18	아질산염 대체용 에멀전의 제조방법, 이에 따라 제조된 아질산염 대체용 에멀전 및 이를 이용한 육가공 제품	10-2024-0140879 (2024.10.16)	
19	감태, 구아바 및 녹차를 이용한 식품용 천연보존제 조성물 및 이를 포함하는 식품 조성물	10-2024-0157924 (2024.11.08)	
20	염사이를 기술을 활용한 천연 조미료의 제조방법 및 이에 따른 천연 조미료	10-2025-0083407 (2025.06.24)	
21	선택적 투과가 가능한 혼연식품용 케이싱 및 이의 제조방법	10-2025-0106352 (2025.08.04)	
22	젤라틴을 이용한 육가공 제품의 혼연방법 및 이에 따라 혼연된 혼연 육가공 제품	10-2025-0147553 (2025.10.14)	
23	커피원을 이용한 대체커피의 제조방법 및 이에 따라 제조된 디카페인 대체커피	10-2025-0154607 (2025.10.23)	
24	탈지대두박 효소 가수분해물을 포함하는 천연 조미료 조성물 및 이의 제조방법	10-2025-0205974 (2025.12.22)	
25	비활성기체를 이용한 천연 식품향료의 제조방법 및 이에 따라 제조된 천연 식품향료	10-2025-0213452 (2025.12.30)	
26	온도 감응형 이중제형 조미소재 및 이의 제조방법	10-2026-0133385 (2026.07.21)	
27	다량 복합체를 이용한 식물성 마요네즈의 제조방법 및 이에 따라 제조된 식물성 마요네즈	10-2026-0079296 (2026.04.30)	
28	혼연형 구현용 반응향 및 이의 제조방법	10-2026-0076317 (2026.04.28)	

클린라벨 가공식품 인증 절차

구분	신청자	인증기관	시험기관
신청	신청서 작성	신청서 제출 (필요시) 보완요청	신청서 접수 및 검토
	비용 납부	신청 및 심사 비용 안내 신청 및 심사 비용 납부	신청서 접수 완료 납부완료시
심사	심사 준비	계획 통보 (필요시) 일정 협의	심사 계획 작성 심사원 선정
	심사 대응	적합/부적합 통보 부적합 시정조치	공장심사 수행 적합시
			제품심사 수행 시험 의뢰 시험 결과 통보
			심사보고서 검토 적합시
심의	계약 준비	심의결과 통보	인증위원회 심의 승인시
계약	계약서 작성	계약서 교환	인증계약 체결 체결시
	인증서 수령	인증서, 공문송부	인증서 발급

필요 서류

- 인증 신청서
- 회사현황(연혁 및 조직도 등) 및 품질문서(안전관리기준서로 대체 가능)
- 사업자등록증명원 (1개월 이내 발급분) 및 등기부 등본(1개월 이내 발급분)
- 공장등록증(해당하는 경우) 및 인증신청품목 관련 영업 등록·허가 신고증과 품목제조보고서 사본
- 주요 자재(원재료 및 식품첨가물, 포장재 등) 목록 및 관리방법
- 주요 공정관리 기준 및 방법
- 제조설비 및 시험·검사설비 목록 (외주 가공업체 현황, 외부 시험·검사업체 설비현황 포함)
- 인력 현황(건강보험가입자증명, 관련 보유 자격, 교육 이수현황 포함)
- 최근 3개월간 제조실적