◎ 농림축산식품부고시 제2023-41호

「농산물 검사기준」(농림축산식품부고시 제2021-53호, 2021.7.21.)을 일부 개정함에 있어 이를 국민에게 미리 알려 의견을 듣고자「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2023년 1월 25일

농림축산식품부장관

「농산물 검사기준」 일부개정고시안 행정예고

1. 개정이유

○ 이 고시는 「농수산물품질관리법」 제79조 및 동법 시행규칙 제94조의 규정에 의한 정부가 수매하거나 수출 또는 수입하는 농산물의 포장재 규격 및 검사규격에 관한 규정으로,

- 직물제 포대(P.P대) 제작기준을 현실에 맞게 재조정
- 벼, 밀, 콩의 공공비축 매입 등급을 표시하거나 확인하기 쉽도록 표시방법을 개선
- 현미 용적중 계측기기를 「농산물 검사·검정방법 및 절차에 관한 규정」(농관원고시)과 동일하게 변경
- 장립종 가공용 쌀의 입형 특성을 반영하여, '보통' 등급 싸라기 혼입 한도 및 검사용 체 규격을 조정하기 위함임

2. 주요내용

가. 직물제 포대(P.P대) 제작기준을 현실에 맞게 재조정

○ **소형 포대 하단의 봉제 바늘땀 길이를 '7mm 이하'에서 '10mm 이하'로 변경**

- '7mm 이하'는 P.P포대 봉제사로 면실이나 마사실을 사용할 때 만든 기준이고, 약 30년 전 P.P포대용 강력사가 개발된 후 현재까지 '10mm 이하'로 봉제하고 있음에도 규정이 현행화되지 않음

- 아울러, P.P포대용 강력사로 7mm 이하로 촘촘히 봉제할 경우 직물 원단을 파괴하여 포대 파대가 발생할 수 있어 기준 변경 필요

○ **대형 포대 원단규격을 종전과 같이 정량섬도 223tex→172tex, 인장강도 68N→65N으로 재조정**

- '21년에 변경된 규격*대로 제작 시 원단 신축성이 떨어져 파대 우려가 있으며, 원단 생산용 특수기계 부족·비용 문제로 제작이 어려워 현재 종전 규격대로 생산 중임

* '21.7.21.자 / 정량섬도 172tex → 223tex, 인장강도 65N → 68N으로 강화

- 기존 규격도 일반화물용 대형포대(곡물, 비료·사료·광물 등)에 일반적으로 사용되고 있고, 안전성에 무리가 없음

나. 40kg P.P 및 톤백 포장재에 검사등급란을 만들고, 등급표시인 날인을 개인별 특별기호인 날인으로 변경

○ 벼, 밀, 콩의 공공비축 매입 시 검사관이 등급 결정 후 톤백은 포장재에 인쇄된 검사표시란, 40kg p.p.는 포대 여백에 등급표시인을 날인하나,

특등	1등급	2등	3등
특			

○ 등급표시인이 4개에 달해 현장에서 소지하여 날인하기 어렵고, 잉크 번짐에 따라 잘못 읽을 우려가 있어 등급표시란을 신설하고 검사관 개인별 특별기호인 날인하도록 변경

<table>
<tr><th>구분</th><th>현행</th><th>개선안</th></tr>
<tr><td>40kg
P.P</td><td>
<table>
<tr><th>품종</th><th>연산</th><th>성명</th><th>주소</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>군 리
(시) (동)</td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">품종</th><th rowspan="2">연산</th><th rowspan="2">성명</th><th rowspan="2">산지(주소)</th><th colspan="5">검사등급</th></tr>
<tr><th>특</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>등외</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>시·군
리·동</td><td></td><td>㉡</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>대형
포대</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">품종</th><th rowspan="2">연산</th><th rowspan="2">성명</th><th rowspan="2">산지(주소)</th><th colspan="2">검사표시</th></tr>
<tr><th>등급</th><th>감귤판</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>시·군
읍·면</td><td>특</td><td></td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">품종</th><th rowspan="2">연산</th><th rowspan="2">성명</th><th rowspan="2">산지(주소)</th><th colspan="5">검사등급</th></tr>
<tr><th>특</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>등외</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>시·군
읍·면</td><td>㉡</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

* 포장재 재고 소진을 감안, 개정 전 규정에 따라 제작된 포장재는 2023년 12월 31일까지 사용할 수 있도록 부칙으로 경과조치 명시

다. 현미 용적중 계측기기를 「농산물 검사·검정방법 및 절차에 관한 규정」과 동일*하게 '부라웰곡립계'에서 '1ℓ 용적중 측정 곡립계'로 변경

* 농산물 검사·검정방법 및 절차 등에 관한 규정 [별표13] II.측정 3. 용적중

라. 정부양곡 장립종 가공용쌀 등급 기준을 시중유통 쌀 '보통'* 기준으로 하되, 싸라기 및 기타이물 계측도구를 1.4mm체로 변경하고, 싸라기 혼입 최대한도는 20.0%로 함**

○ 장립종·중립종·단립종 입형 특성을 고려하지 않고 같은 계측기구(1.7mm체)를 이용하여 체별함에 따라, 싸라기 및 기타이물이 과다 발생하여 계측기구 및 싸라기 혼입한도 조정 필요

* 현재, 정부양곡 장립종 가공용쌀은 「쌀의 등급 및 단백질 함량 기준」 "별표 1" 쌀 등급 기준 "보통" 기준을 적용하고 있음

** KS A 5101-1(금속망체) 중 호칭치수 1.4mm체

3. 의견 제출

이 개정안에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 다음 사항을 기재한 의견서를 2023년 2월 14일까지 농림축산식품부 식량정책과에 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 행정예고 사항에 대한 항목별 의견(찬·반 의견과 그 이유)

개 정(안)	수 정(안)	수 정 사 유

나. 성명(단체인 경우에는 단체명과 대표자 성명), 주소 및 전화번호

다. 의견제출 방법 : 전자우편, 우편 또는 팩스

1) 전자우편(이메일) : lsh6950@korea.kr

2) 주소 : (30110) 세종특별자치시 다솜2로 94 농림축산식품부 식량정책과

3) 팩스 : 044-868-2306

4. 그 밖의 사항

개정안에 대한 자세한 사항은 농림축산식품부 식량정책과(전화 : 044-201-1821)에 문의하여 주시기 바라며, 행정예고와 관련된 사항은 농림축산식품부 홈페이지(www.mafra.go.kr, 국민소통 → 법령정보 → 입법·행정예고)에 게재하였으니 참고하시기 바랍니다.

붙임 1. 신·구조문 대비표 1부.

2. 농산물 검사기준 고시 일부개정안 1부.

붙임 1 **신 · 구조문 대비표**

현 행	개 정 안
【별표2】 **농산물의 포장재 규격 및 포장방법(제2조제2항 관련)** 1. 곡 류 **나. 직물제 포대(P.P대)** 1) 소형 포대 가) ~ 다) (생략) 라) 제대 방법 (1) 포대의 하단 봉제 부분은 2번 접어서 꿰매야 하고, 꿰맴줄(봉목선)은 끝에서 13㎜ 이상이 되도록 하여야 하며, 바늘땀의 길이는 7㎜ 이하로 균일하게 꿰매야 한다. (2) ~(5) (생략) 마) (생략) 바) 검사 및 표시 (1) ~(3) (생략) <신 설>	【별표2】 **농산물의 포장재 규격 및 포장방법(제2조제2항 관련)** 1. 곡 류 **나. 직물제 포대(P.P대)** 1) 소형 포대 가) ~ 다) (현행과 동일) 라) 제대 방법 (1) 포대의 하단 봉제 부분은 2번 접어서 꿰매야 하고, 꿰맴줄(봉목선)은 끝에서 13㎜ 이상이 되도록 하여야 하며, 바늘땀의 길이는 10㎜ 이하로 균일하게 꿰매야 한다. (2) ~(5) (현행과 같음) 마) (현행과 같음) 바) 검사 및 표시 (1) ~(3) (현행과 같음) (4) 조곡 1호, 조곡 2호 포장재의 양쪽 옆면의 중앙 부위에 품종, 연산, 성명, 산지(주소), 검사등급(특등, 1등, 2등, 3등, 등외)란을 표시한다. (표시 예시)

품종	연산	성명	산지(주소)	검사등급				
				특	1	2	3	등외
			시·군 리·동					

<table>
<tr><th>현 행</th><th>개 정 안</th></tr>
<tr><td>2) 대형 포대

가) 자재

(1) 원단

○ 몸체: KS T 1015(포대용 폴리올레핀 연신사)의 규격 중 2종 폴리프로필렌 계(P.P)로 정량섬도 223tex이상, 인장강도 68N이상의 연신사로 직조하여야 하며, 위사 너비는 4~6㎜가 되어야 하고, 포대를 구성하고 있는 위사는 1회 이상 접어진 실로써 제직하여야 한다.
(이하 생략)

(2) ~ (6) (생략)

나) ~ 사) (생략)

아) 검사 및 표시

(1) ~ (2) (생략)

(3) 벼, 밀, 콩 포장용 대형 포대는 중량표시선 하단으로부터 60±10mm 부위에 품종, 연산, 성명, 산지, 검사표시(등급, 검사관)란을 표시한다.
(표시 예시)
<table><tr><th rowspan="2">품종</th><th rowspan="2">연산</th><th rowspan="2">성명</th><th rowspan="2">산지(주소)</th><th colspan="2">검사표시</th></tr><tr><th>등급</th><th>검사관</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>시·군 읍·면</td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2) 대형 포대

가) 자재

(1) 원단

○ 몸체: KS T 1015(포대용 폴리올레핀 연신사)의 규격 중 2종 폴리프로필렌 계(P.P)로 정량섬도 172tex이상, 인장강도 65N이상의 연신사로 직조하여야 하며, 위사 너비는 4~6㎜가 되어야 하고, 포대를 구성하고 있는 위사는 1회 이상 접어진 실로써 제직하여야 한다.
(이하 현행과 같음)

(2) ~ (6) (현행과 같음)

나) ~ 사) (현행과 같음)

아) 검사 및 표시

(1) ~ (2) (현행과 같음)

(3) 벼, 밀, 콩 포장용 대형 포대는 중량표시선 하단으로부터 60±10mm 부위에 품종, 연산, 성명, 산지, 검사등급(특등, 1등, 2등, 3등, 등외)란을 표시한다.
(표시 예시)
<table><tr><th rowspan="2">품종</th><th rowspan="2">연산</th><th rowspan="2">성명</th><th rowspan="2">산지(주소)</th><th colspan="5">검사등급</th></tr><tr><th>특</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>등외</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>시·군 읍·면</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
</table>

현 행	개 정 안
【별표3】 **농산물의 품위 검사규격** **(제2조제3항 관련)**	【별표3】 **농산물의 품위 검사규격** **(제2조제3항 관련)**
2. 현미	**2. 현미**
나. 통일계 품종	나. 통일계 품종
【정의】	【정의】
① ~ ② <생 략>	① ~ ② <현행과 동일>
③ 용적중 : 부라웰곡립계로 측정한 1ℓ의 무게를 말한다.	③ 용적중 : 1ℓ 용적중 측정 곡립계로 측정한 1ℓ의 무게를 말한다.
3. 쌀	**3. 쌀**
쌀의 품위 검사규격은 「쌀의 등급 및 단백질 함량 기준(농림축산식품부 고시 제2020-33호)」 "별표 1" 쌀 등급 기준(제2조1항 관련)에 따라 밥쌀용과 중·단립종 가공용쌀은 "상", 장립종 가공용쌀은 "보통" 기준으로 하되, 일부 항목에 대해서는 다음 각 호와 같이 적용한다.	쌀의 품위 검사규격은 「쌀의 등급 및 단백질 함량 기준(농림축산식품부 고시 제2020-33호)」 "별표 1" 쌀 등급 기준(제2조1항 관련)에 따라 밥쌀용과 중·단립종 가공용쌀은 "상", 장립종 가공용쌀은 "보통" 기준으로 하되, 일부 항목에 대해서는 다음 각 호와 같이 적용한다.
가. 중립종 가공용쌀의 싸라기 최고한도는 10.0%로 한다.	가. 중립종 가공용쌀의 싸라기 최고한도는 10.0%, 장립종 가공용쌀은 20.0%로 한다.
<신 설>	1) 장립종 가공용쌀에 한하여 싸라기의 정의는 KS A 5101-1(금속망체) 중 호칭치수 1.4mm의 금속망체로 쳐서 체를 통과하지 아니하는 낟알 중 그 길이가 완전한 낟알 평균길이의 3/4 미만의 것으로 한다.
나. (생략)	나. (현행과 같음)
1) 생략	1) (현행과 같음)
2) 기타이물의 정의에는 장립종 가공용쌀의 경우에 한하여 KS A 5101-1(금속망체) 중 호칭치수 1.7㎜의 금속망체로 쳐서 체를 통과한 것 중에서 완전립은 제외한다.	2) 장립종 가공용쌀에 한하여 기타이물의 정의는 KS 5101-1(금속망체) 중 1.4mm의 금속망체로 쳐서 체를 통과한 것으로 한다.(단, 완전립은 제외)

붙임 2 **농산물 검사기준 고시 일부개정안**

농림축산식품부 고시 제2023 - OO호

농산물 검사기준

「농수산물품질관리법」 제79조, 같은 법 시행규칙 제94조의 규정에 따른 「농산물 검사기준」(농림축산식품부 고시 제2021-53호, 2021.7.21.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2023년 ○월 ○○일

농림축산식품부장관

제1조(목적) 이 고시는 「농수산물품질관리법」 제79조 및 동법 시행규칙 제94조의 규정에 의한 농산물의 품목별 포장단위당 무게, 포장재 규격 및 포장방법, 품위검사규격 등에 관하여 정함을 목적으로 한다.

제2조(검사규격) ① 농산물의 품목별 포장단위당 무게는 별표 1과 같다.

② 농산물의 포장재 규격 및 포장방법은 별표 2와 같다. 다만, 자재·원단, 봉합·제대기술 등에서 별표 2에 규정된 포장재와 동등 이상의 강도와 품질이 인정되는 포장재의 경우 국립농산물품질관리원장의 확인을 받아 사용할 수 있다.

③ 농산물의 품위 검사규격은 별표 3과 같다.

④ 별표 3 중 표준품은 국립농산물품질관리원장이 정한다.

제3조(재검토기한) 농림축산식품부장관은 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 이 고시에 대하여 2022년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙 <제2023-00호, 2023. 00. 00.>

제1조(시행일) 이 고시는 발령한 날로부터 시행한다

제2조(포장재에 대한 경과조치) 이 고시 시행 당시 이전의 규정에 따라 제작된 포장재는 2023년 12월 31일까지 사용할 수 있다.

[별표1]

농산물의 품목별 포장단위당 무게(제2조제1항 관련)

품 목		포장단위당 무게
벼		40kg, 800kg
겉보리		40kg
쌀보리		40kg
맥주보리		40kg
밀		40kg, 1,000kg
귀리		30kg
현미		2kg, 4kg, 5kg, 10kg, 20kg, 40kg, 1,000kg
쌀		2kg, 4kg, 5kg, 10kg, 20kg, 40kg, 1,000kg
보리쌀		2kg, 4kg, 5kg, 10kg, 20kg, 40kg
콩		2kg, 4kg, 5kg, 10kg, 20kg, 40kg, 1,000kg
옥수수		2kg, 4kg, 5kg, 10kg, 20kg, 40kg
고구마	식용	10kg, 20kg
	가공용	40kg
절간고구마		20kg, 40kg
참깨		2kg, 4kg, 5kg, 10kg, 20kg, 40kg
피땅콩		30kg
알땅콩		2kg, 4kg, 5kg, 10kg, 20kg, 40kg
유채		40kg
사과		5kg, 10kg, 15kg
배		5kg, 10kg, 15kg
단감		5kg, 10kg, 15kg
감귤		5kg, 10kg, 15kg
고추		3kg, 10kg, 20kg
마늘		3kg, 5kg, 10kg, 20kg
양파		5kg, 10kg, 20kg

[별표2]

농산물의 포장재 규격 및 포장방법(제2조제2항 관련)

1. 곡 류

가. 폴리에틸렌대(P.E대)

1) 자재

SPS-KPS M 1001-0806(농업용 폴리에틸렌 필름) 또는 KS T 1093(포장용 폴리에틸렌 필름)에 의한 튜브상 필름으로서 저밀도(LDPE) 또는 선형 저밀도(LLDPE) 필름이거나 저밀도 및 선형 저밀도 합성(50 : 50) 필름을 사용하되, 이물 부착 방지를 위하여 대전 방지 처리하여야 한다.

2) 모양

평포대로서 지름 1㎜의 통기공 20개를 양면이 맞뚫리도록 설치하되 통기공의 배열은 상하 열접착 부위, 좌우 양 끝 3㎝ 정도 떨어진 곳에서부터 시작하여 규칙적인 간격을 두어야 한다.

3) 크기 및 품질

적용 대상	수용량 (kg)	몸체(㎜)		접착부 너비 (㎜)	접착부 밖의 너비(㎜)	필름의 호칭 두께(㎜)
		길이	너비			
		(±5)	(±2)	(±1)	이상	
쌀, 보리쌀, 현미	2	330	230	5	10	0.07
	4	400	270	5	10	0.08
	5	400	300	5	10	0.10
	10	550	350	5	10	0.10
	20	700	450	10	10	0.15
콩, 옥수수	2	330	240	5	10	0.07
	4	410	300	5	10	0.08
	5	450	300	5	10	0.10

4) 낙하 강도

가) 1회 시험용 공시포대는 10매 이상으로 한다.

나) 다음 "5항 나"의 방법에 따라 각 10회 시험할 때 시료 10매 중 5회까지는 파대되지 않아야 하며, 6회 이후에 파대되는 것은 1매까지 허용한다.

5) 시험 방법

가) 자재의 시험 방법은 SPS-KPS M 1001-0806(농업용 폴리에틸렌 필름) 또는 KS T 1093(포장용 폴리에틸렌 필름) "8. 시험방법"에 따른다.

나) 낙하 강도는 KS T 1307(크라프트 대형 지대 낙하 시험방법)에 따른다.

6) 검사 및 표시

가) 공인 검사기관의 검사를 받아야 한다.

나) 검사에 합격된 포대는 매장마다 "규격품"임이 표시되어야 하며, 또한 내용물이 "국정검사필품"임을 인사하여야 한다.

다) 포대의 매 장마다 제조자 명을 포대 하단 우측에 표시하여야 한다.

라) 인사의 색상, 양식 등 기타사항은 수요처의 요구에 따른다.

7) 포장 방법

포대에 내용물을 담은 후 상단에서 10㎜ 정도 남긴 부위에 너비가 약 5~10㎝ 정도 되도록 열접착 하여야 한다.

나. 직물제 포대(P.P대)

1) 소형 포대

가) 자재

(1) 원단: KS T 1015(포대용 폴리올레핀 연신사)의 규격중 2종 폴리프로필렌계로 섬도 95tex이상, 인장강도 29N이상의 연신사로 직조하여야 하며, 통기성을 주기 위하여 원단의 위사 너비는 4~6㎜가 되어야 하고 포대를 구성하고 있는 위사는 1회 이상 접어진 실로써 제직하여야 한다.

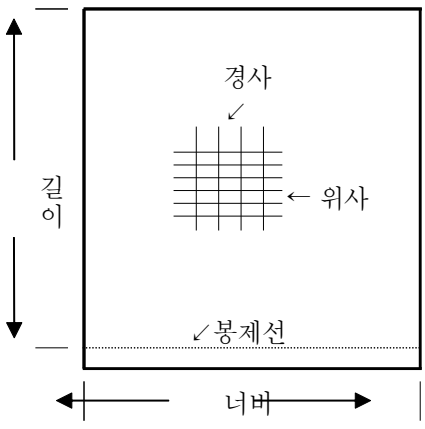
(2) 봉합실: 봉제에 적합한 실로서 인장강도는 39N이상이어야 한다.

(3) 슬라이드 파스너(이하 "지퍼"라 한다): 자동잠금장치가 있는 슬라이드가 부착된 지퍼로서 이빨 너비 5㎜이상, 이빨 가로 인장강도 295N이상, 슬라이드 잠금 강도 40N이상으로 왕복 여닫는 내구도는 100회 작동하여 이상이 없어야 한다.

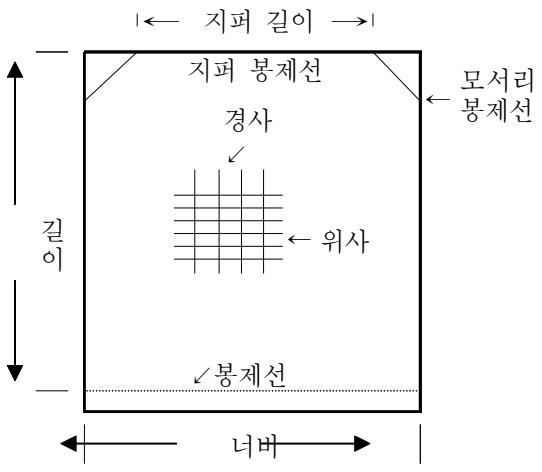
나) 모양

원통형으로서 길이, 너비 및 지퍼 부착 위치는 다음과 같다.

가) 구봉식



나) 지퍼식



다) 크기 및 품질

적용 대상	구 분		수용량 (kg)	몸 체 (㎜)		직조밀도 (올/5㎝)		지퍼 길이 (㎝)	색 상	낙하강도
				길이	너비	경사	위사			
벼, 겉보리, 맥주보리, 밀, (귀리)	조곡 1호	구봉식	40 (30)	±10 1,010	±10 610	±2 24	±2 24	이상 -	황다색	낙하시험 결과 지퍼 및 원단의 파손, 봉합의 터짐, 지퍼 잠금장치의 열림 등에 의하여 내용물이 새지 않아야 한다.
		지퍼식	40 (30)	895	610	24	24	45		
쌀보리, 밀, 콩, 옥수수	조곡 2호	구봉식	40	930	560	24	24	-	베이지색	
		지퍼식	40	815	560	24	24	40		
현미, 쌀, 보리쌀	정곡용		40	880	570	28	28	-	베이지색, 황다색 또는 백색 (수요처의 요구에 따른다)	
			20	700	450	26	26	-		

라) 제대 방법

(1) 포대의 하단 봉제 부분은 2번 접어서 꿰매야 하고, 꿰맴줄(봉목선)은 끝에서 13㎜ 이상이 되도록 하여야 하며, 바늘땀의 길이는 10㎜ 이하로 균일하게 꿰매야 한다.

(2) 원단의 절단은 열 절단하여야 하며, 포대의 상단은 위사가 풀리지 않도록 처리하여야 한다.

(3) 지퍼식 포대의 지퍼 부착 위치는 포대 너비의 중앙부위 포대 안쪽으로 하며, 지퍼 봉제는 원단 윗부분을 안으로 2번 접어 바늘땀의 길이는 5㎜ 이하로 겹줄 봉제하되 지퍼의 끝에서 포대의 끝까지의 사이 부분은 사용에 지장이 없도록 봉제 처리하며, 포대의 상단 모서리는 지퍼의 끝에서 포대의 끝까지를 한 변으로 하는 삼각형 형태가 되도록 봉제한다.

(4) 포대는 찢어진 곳, 연신사가 끊어진 곳, 봉목실이 터지거나 빠진 것 등 사용상 해로운 결점이 없어야 한다.

(5) 기타 제대 방법은 일반 제대 관례에 따른다.

마) 시험 방법

(1) 직조밀도: KS K ISO 7211-2(텍스타일-직물-구조-분석 방법-제2부 : 밀도 측정)에 따른다.

(2) 섬도 및 인장강도: KS T 1015(포대용 폴리올레핀 연신사)에 따른다. 다만, 시험편은 포대에서 채취한다.

(3) 낙하시험: KS T 1071(직물제 포대) "8.3 낙하 시험" 방법에 따른다.

(4) 실의 인장강도: KS K ISO 2062(텍스타일-패키지로부터 채취한 실-정속인장식(CRE) 시험기를 이용한 단사의 절단 강도 및 절단 신도 측정)에 따른다.

(5) 지퍼의 치수: 지퍼의 길이 및 이빨너비는 KS G 3102(슬라이드 파스너) 7.14 치수 측정 방법에 따른다.

(6) 지퍼의 이빨 가로 인장강도: KS G 3102 7.2 이빨 가로 인장 강도 시험에 따른다.

(7) 지퍼의 슬라이드 잠금 강도: KS G 3102 7.8 슬라이드 잠금 강도 시험에 따른다.

(8) 지퍼의 왕복 여닫는 내구도 : KS G 3102 7.9 왕복 여닫는 내구 시험에 따른다.

바) 검사 및 표시

(1) 구매기관은 이 규격에 적합 여부를 확인하여 적격품만을 구매 공급하여야 하며, 산업표준화법에 의한 품질표시를 하는 경우에는 산업통상자원부령이 정하는 바에 따른다.

(2) 조곡용 구봉식 포대의 윗부분에 꿰매는 선을 표시하되, 하단의 봉제선으로부터 조곡 1호는 885㎜ 부위에, 조곡 2호는 805㎜ 부위에 상단과 평행으로 표시하여야 한다.

(3) 인사의 색상, 양식 등 기타사항은 수요처의 요구에 따른다.

(4) 조곡 1호, 조곡 2호 포장재의 양쪽 옆면의 중앙 부위에 품종, 연산, 성명, 산지(주소), 검사등급(특등, 1등, 2등, 3등, 등외)란을 표시한다.

(표시예시)

품종	연산	성명	산지(주소)	검사등급				
				특	1	2	3	등외
			시·군 리·동					

사) 포장 방법

(1) 조곡용 구봉식

· 제 1 방법

곡류를 담은 후 포대 상단부를 나란히 하여 너비 5㎝ 정도로 2번 이상 접은 다음 강인한 화학사(인장강도 196N이상, 길이 240㎝ 이상의 꿰매는데 편리한 화학사)로 가급적 접은 부위 중앙부에 표시된 꿰매는 선을 따라 꿰매야 하며, 간격은 4~5㎝ 정도로 하여 내용물이 새지 않도록 단단히 꿰매야 한다.

· 제 2 방법

곡류를 담은 후 포대 상단부와 평행이 되도록 5㎝정도 안으로 접어 넣은 다음 재봉틀로 꿰매되, 봉합실은 인장강도 41N이상인 것을 사용하고, 바늘땀 간격은 5㎜이하로 한다.

· 제 3 방법

곡류를 담은 후 포대 상단부와 평행이 되도록 5㎝정도 안으로 접어 넣거나 밖으로 접은 다음 봉제에 적합한 봉합실(인장강도 196N이상)을 사용, 가급적 접은 부위 중앙부를 손으로 꿰매거나 수동식 재봉기로 꿰매되 바늘땀의 간격은 2㎝ 이하로 균일하게 꿰매야 한다.

(2) 정곡용

곡류를 담은 후 포대 상단부와 평행이 되도록 5㎝정도 안으로 접어 넣거나 밖으로 접은 다음 재봉틀로 꿰매되, 봉합실은 인장강도 41N이상인 것을 사용하고 바늘땀 간격은 5㎜이하로 한다.

2) 대형 포대

가) 자재

(1) 원단

○ 몸체: KS T 1015(포대용 폴리올레핀 연신사)의 규격 중 2종 폴리프로필렌 계(P.P)로 정량섬도 173tex이상, 인장강도 65N이상의 연신사로 직조하여야 하며, 위사 너비는 4~6㎜가 되어야 하고, 포대를 구성하고 있는 위사는 1회 이상 접어진 실로써 제직하여야 한다.

단, 벨트 부착부위는 이중직으로 제직하여야 하며 이중직은 모서리로부터 120±5㎜의 위치에 경사는 2겹, 너비는 75㎜이상으로 제직하여야 한다.

○ 주입구·배출구: KS T 1015(포대용 폴리올레핀 연신사)의 규격 중 1종 폴리에틸렌 계(P.E)로 섬도 95tex이상, 인장강도 29N이상의 연신사로 제직하여야 하며, 안쪽에는 20㎛이상 P.E코팅 하여야 한다.

○ 배출구 덮개 및 보강대: 몸체와 같다.

○ 몸체 원단은 「식품공전」 '제 7. 기구 및 용기·포장의 기준·규격'의 폴리프로필렌(PP) 재질규격 및 용출규격에 적합하여야 한다.

(2) 봉합실

○ 봉제에 적합한 실로서 인장강도는 80N이상이어야 한다.

(3) 벨트

○ 폴리프로필렌 계(P.P)로 직조된 것으로서 벨트의 인장강도는 15kN이상이어야 한다.

(4) 배출구 로프

○ KS K 6405(폴리프로필렌 로프)의 호칭 굵기 5㎜이상의 품질을 사용하여야 한다(단, 인장강도는 3.04kN 이상).

(5) 내후성

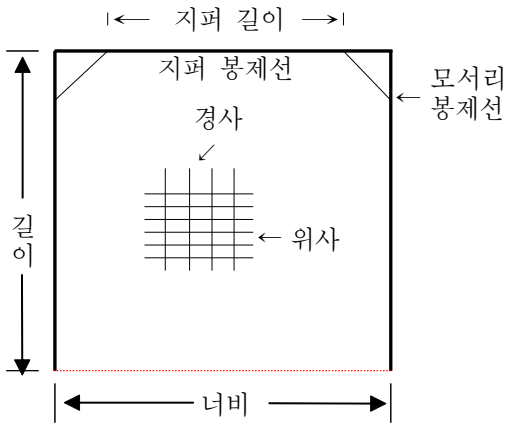
○ 몸체원단 및 벨트의 재료는 KS M 6747(플렉시블 콘테이너)의 규정에 의한다. 단, 종류는 다회용을 적용한다.

(6) 슬라이드 파스너(이하 "지퍼"라 한다)

○ 자동잠금장치가 있는 슬라이더가 부착된 지퍼로서 이빨 너비 5㎜이상, 이빨 가로 인장강도 295N이상, 슬라이더 잠금강도 40N이상으로 왕복 여닫는 내구도는 100회 작동하여 이상이 없어야 한다.

나) 지퍼의 모양

원통형으로서 길이, 너비 및 지퍼 부착 위치는 다음과 같으며, 벼포장재에만 적용한다.



다) 크기 및 품질

(1) 몸체

적용대상	구 분	수용량(kg)	몸 체 (㎜)				직조밀도 (올/5㎝)		색 상
			가로	세로	높이	몸통둘레	경사	위사	
벼	원통형 · 벨트형	800	±20 970	±20 970	±30 1,500	±20 3,880	±1 28	±1 28	베이지색
쌀 현미 밀 콩	원통형 · 벨트형	1,000	±20 970	±20 970	±30 1,500	±20 3,880	±1 28	±1 28	베이지색

* 가로 · 세로는 바깥쪽, 높이는 안쪽 치수를 말한다.

(2) 주입구・배출구

주입·배출구 크기 (㎜)		직조밀도 (올/5㎝)		지퍼 (㎜)		끈 (㎜)		색상
직경	길이	경사	위사	길이	부착위치	길이	부착위치	
±20	±30	±1	±1	±50	±50	±50	±50	
550	500	16	16	550	500 (상판으로부터)	1,000 (폭20)	300 (하판으로부터)	백색 (끈 제외)

※ 지퍼는 벼 포장재에만 적용

(3) 부속재

운반벨트 (㎜)			로프 (㎜)	호스(PVC) (㎜)		배출구 덮개 (㎜)	
너비	길이	색상	길이	직경(내경)	길이	가로	세로
±2	±20		±50	±2	±5	±20	±20
70	1,200	베이지색	1,800	13	30	250 또는 직경 350	300

라) 제대방법

(1) 포대의 몸통과 하판 및 상판의 봉제 부분은 각각 안쪽으로 1번 접어서 10㎜이하의 동일한 간격으로 2줄로 꿰맨다.

(2) 배출구 부착을 위한 하판 절단은 대각선 방향으로 봉제선 안쪽에 위치하도록 절단 한다.

(3) 주입구와 상판, 배출구와 하판 결합 봉제 부분은 1회 이상 접어서 1~2줄로 꿰맨다.

(4) 배출구 로프를 끼워 넣을 부위에 보강대(100±10㎜×100±10㎜)를 안쪽에 부착 후 2줄로 꿰맨다.

(5) 바늘땀의 길이는 10㎜ 이하로 균일하게 꿰매야 한다.

(6) 운반용 벨트는 이중직으로 제직된 부위의 중앙에 봉합실로 단단히 꿰맨다.

(7) 원단・벨트・로프・끈의 재단은 열 재단하여 재단부위가 풀리지 않도록 처리하여야 한다.

(8) 포대는 찢어진 곳, 연신사가 끊어진 곳, 봉목실이 터지거나 빠진 것, 봉제 마무리 등 사용상 해로운 결점이 없어야 하고, 벼의 주입과 배출이 용이하도록 하여야 한다.

(9) 필요에 따라 운반벨트, 몸통 보강벨트, 상부주입구 덮개 등 보완적인 것은 수요자의 요구에 따른다.

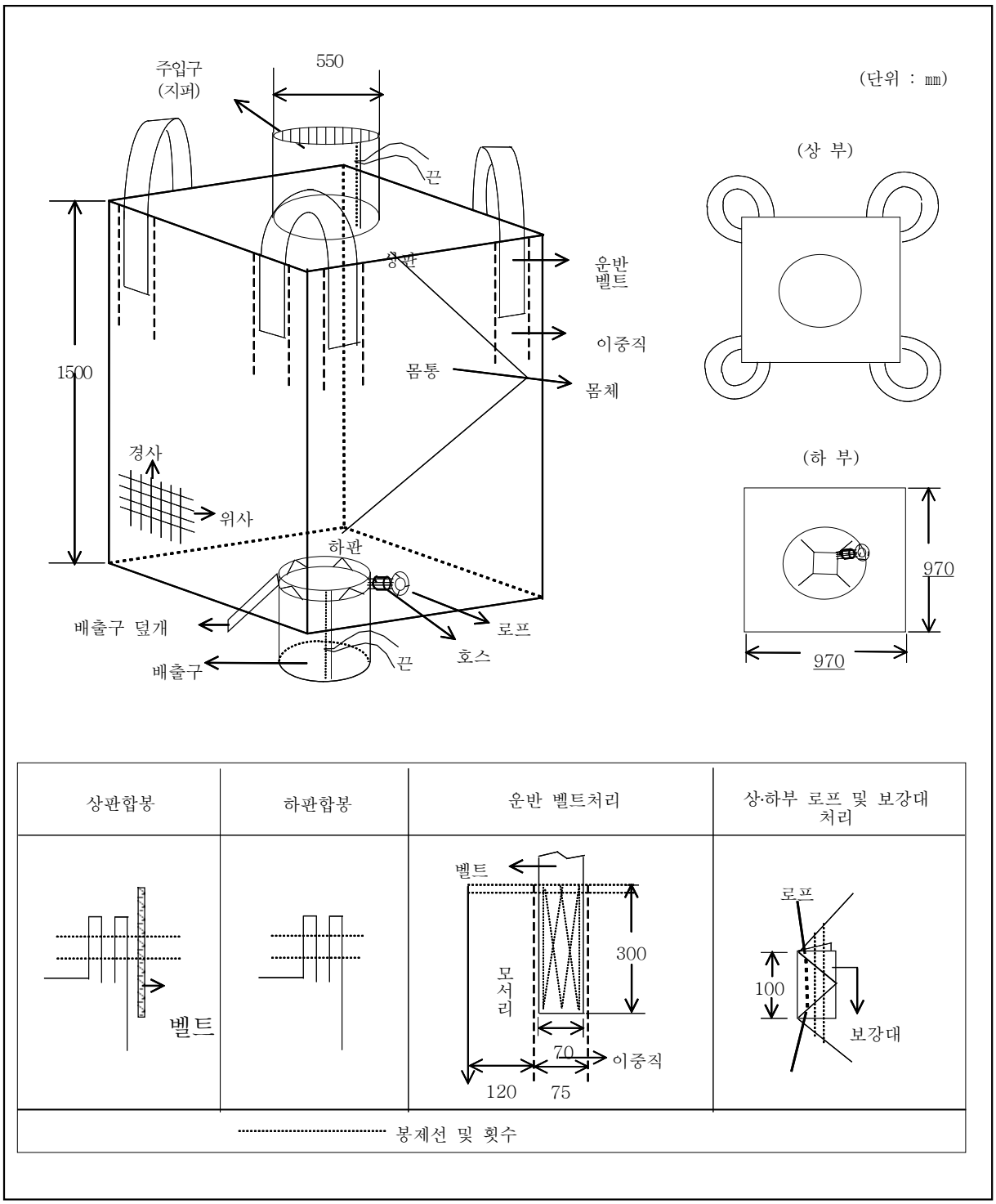
(10) 지퍼식 포대의 지퍼 부착 위치는 포대 너비의 중앙부위 포대 안쪽으로 하며, 지퍼 봉제는 원단 윗부분을 안으로 2번 접어 바늘땀의 길이는 5㎜ 이하로 겹줄 봉제하되 지퍼의 끝에서 포대의 끝까지의 사이 부분은 사용에 지장이 없도록 봉제 처리하며, 포대의 상단 모서리는 지퍼의 끝에서 포대의 끝까지를 한 변으로 하는 삼각형 형태가 되도록 봉제한다.

(11) 기타 제대 방법은 '모양'과 일반 제대 관례에 따른다.

마) 들어올리기 강도

(1) 최대 충전 무게(벼 800kg, 쌀 1,000kg)에 상당하는 벼 또는 쌀, 모의 내용물을 110cm정도 균일하게 채우고 최대 충전무게의 6배(최초 충전 무게 포함)에 상당하는 하중을 들어 올린 상태에서 내용물의 누설, 포장재 파손 등의 이상이 없어야 한다.

바) 모양



상판합봉	하판합봉	운반 벨트처리	상·하부 로프 및 보강대 처리
벨트		벨트 모서리 300 70 이중직 120 75	로프 100 보강대
····· 봉제선 및 횟수			

사) 시험 방법

(1) 직조밀도: KS K ISO 7211-2(텍스타일-직물-구조-분석 방법-제2부: 밀도 측정)에 따른다.

(2) 원단 섬도 및 인장강도: KS T 1015(포대용 폴리올레핀 연신사)에 따른다.

(3) 실의 인장강도: KS K ISO 2062(텍스타일-패키지로부터 채취한 실-정속 인장식(CRE) 시험기를 이용한 단사의 절단 강도 및 절단 신도 측정)에 따른다.

(4) 벨트의 인장강도: KS K 0411(텍스타일 웨빙, 테이프 및 브레이드의 인장 강도 및 신도 시험방법)에 따른다.

(5) 로프의 인장강도: KS K 6405(폴리프로필렌 로프)에 따른다.

(6) 지퍼의 치수: 지퍼의 길이 및 이빨너비는 KS G 3102(슬라이드 파스너) 7.14 치수 측정 방법에 따른다.

(7) 지퍼의 이빨 가로 인장강도: KS G 3102 7.2 이빨 가로 인장강도 시험에 따른다.

(8) 지퍼의 슬라이드 잠금 강도: KS G 3102 7.8 슬라이더 잠금 강도 시험에 따른다.

(9) 지퍼의 왕복 여닫는 내구도 : KS G 3102 7.9 왕복 여닫는 내구 시험에 따른다.

(10) 위 시험편은 포대에서 채취한다.

(11) 치수 측정・들어올리기 강도・내후성 시험: KS M 6747(플렉시블 콘테이너)에 준한다.

아) 검사 및 표시

(1) 구매기관은 이 규격에 적합여부를 확인하여 적격품만을 구매 공급하여야 하며, 산업표준화법에의한 품질표시를 하는 경우에는 산업통상자원부령이 정하는 바에 따른다.

(2) 포장재 앞면과 뒷면 2개 면의 상단부위(하단에서 위로 1,100mm ・ 1,150mm에 위치)에 각각 두 개의 선(한줄의 두께는 5mm 이상, 길이는 450mm 이상)을 긋고 그 중앙에 '중량표시선'이라고 표시한다.

(3) 벼, 밀, 콩 포장용 대형 포대는 중량표시선 하단으로부터 60±10mm 부위에 품종, 연산, 성명, 산지, 검사등급(특등, 1등, 2등, 3등, 등외)란을 표시한다. (표시 예시)

품종	연산	성명	산지(주소)	검사등급				
				특	1	2	3	등외
			시·군 읍·면					

(4) '가공용 쌀' 및 '현미' 포장용 대형 포대는 「양곡관리법」, 「원산지표시에 관한 법률」에 따른 사항을 표시한다.

(5) 벼, 밀, 콩 포장용 대형 포대는 출하 및 검사 표시 하단 60±10mm 위치에 각각 '공공비축 벼(실중량 800kg)', '정부비축 밀(실중량 1,000kg)', '정부비축 콩(실중량 1,000kg)'으로 표시하고, 가공용 쌀 및 현미 포장용 대형 포대는 중량표시선 하단에 '가공용 쌀'로 표시한다.

(6) 제조업자는 포장재 사용에 대한 합리적인 설명·지시·경고·기타의 표시를 쉽게 훼손되지 않는 재질과 인쇄로 포장재 앞면과 뒷면 2개 면의 상단 중앙 봉제부위에 부착(제봉) 한다.

(7) 포장재 앞면과 뒷면 2개 면의 하단부위(하단에서 위로 150mm에 글자 하단이 위치)에 제조원 및 전화번호, 제작연월일을 표시한다.

(8) 기타사항은 수요처의 요구에 따른다.

자) 포장방법 등

(1) 하부의 끈과 로프는 주입 전에 단단히 묶되, 배출에 용이하도록 풀기 쉽게 묶는다.

(2) 벼 또는 쌀을 주입구에 넣는 과정에 상·하로 3-4회 정도 다지기 작업을 하여 내용물을 가볍게 다진 후, 주입이 끝나면 상단을 고르게 편다.

(3) 주입 후 상부의 끈은 풀기작업을 쉽게 할 수 있도록 단단히 묶는다. 지퍼의 경우 지퍼를 닫은 후 모서리봉제선 안쪽까지 넣어준다.

(4) 주입·배출·운반·적재 등 포장재 사용 시에는 반드시 4개의 운반벨트를 사용하고 위험으로부터 안전 조치를 하여야 한다.

(5) 적재는 무게 중심이 더미 중앙에 오도록 안전 적재 하여야 한다.

(6) 대형 포대는 야적을 금지(직사광선과 비로부터 보호)하고, 반복 사용 시에는 강도·몸체·봉제·벨트·로프 등 안전 상태를 확인 후 사용하여야 한다.

다. 지대

1) 자재

가) 원지

(1) 황색 지대

KS M 7501(크라프트지) 규격품을 사용하여야 한다.

(2) 백색 지대

황색지대규격을 적용한다.

나) 봉합실

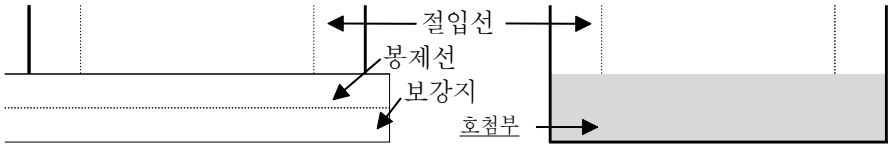
20'S로서 10합사 이상의 면사 또는 이와 동등한 품질의 것으로 인장강도 44.1N 이상으로 하되 편연(片撚)으로 한다.

다) 접착제

접착제는 악취 및 인체에 해가 없는 녹말분 및 내수성 강력 접착제를 사용하여야 한다.

2) 모양

가) 하단 봉제형 나) 하단 호첨형



3) 크기 및 품질

가) 황색 지대

용 도	수용량 (kg)	원지 겹수 및 평량		모 양	몸체(㎜)		절입 (㎜)	시접 (㎜)	상하단 호첨부 (㎜)	매당 무게 (g)
		겹수	겹수/평량		길이	너비				
		겹			(±5)	(±3)	(±3)	(±1)	(±2)	(±5%)
쌀, 보리쌀	5	2	1/80, 1/90	봉제형	340	305	75	15	-	50
				호첨형	320	305	75	-	40	50
쌀, 보리쌀 현미	10	3	3/80	봉제형	550	300	75	15	-	100
				호첨형	500	305	75	-	50	100
	20	4	4/80	봉제형	650	420	75	15	-	210
			2/80, 2/90	봉제형	650	420	75	15	-	220
		3	3/90	호첨형	620	420	75	-	50	180
			2/80, 1/90	호첨형	620	420	75	-	50	180
콩, 옥수수	10	3	3/80	봉제형	570	305	75	15	-	110
				호첨형	500	305	75	-	50	110
	20	4	4/80	봉제형	650	420	75	15	-	210
			2/80, 2/90	봉제형	650	420	75	15	-	220
		3	3/90	호첨형	620	420	75	-	50	200
			2/80, 1/90	호첨형	620	420	75	-	50	190
쌀, 보리쌀, 현미 외포장 - P.E 2kg×10대 - P.E 4kg×5대	20	2	2/90	봉제형	660	420	75	15	-	130
				호첨형	640	420	75	-	50	130

나) 백색 지대

외부 1겹은 백색지대를 사용하되, 안쪽은 황색지대로 하고, 백색지대의 크기 및 품질은 황색지대 규격을 적용한다.

4) 제대 방법

가) 제대 및 포장 방법

(1) 봉제형

(가) 지대 위아래에는 반드시 보강지로 너비 50㎜, 평량 115g/㎡ 이상의 크라프트 주름지를 사용하여 봉제하고, 주름지는 지대 밖 양쪽으로 각각 40㎜ 이상의 여분을 두어야 한다.

(나) 지대의 위아래가 평행이 되도록 하여 바늘땀은 7~10㎜ 간격으로 균일하게 받침종이 또는 받침실을 대고 재봉하여야 하며, 바늘땀의 강도는 아래와 같다.

겹수	강도 kn
3	1.77이상
4	2.16이상

(2) 호첨형

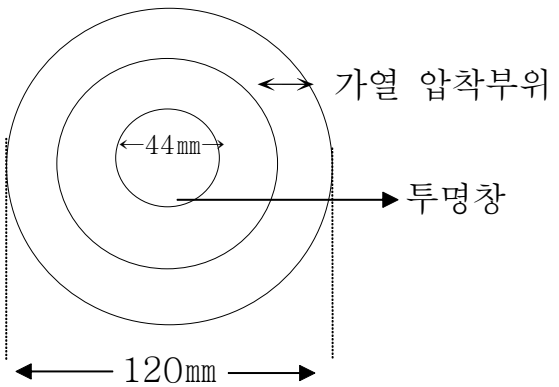
(가) 지대 위아래에서 50㎜를 평행으로 접어 접착제로 균일하게 붙여야 한다.

(나) 상단을 봉제할 경우에는 (1)항의 봉제방법을 따른다.

나) 지대의 위아래 선은 원지의 세로 방향과 일치하고, 몸통접착부의 접착 너비는 10㎜이상이어야 하며 접착제로 균일하게 붙여야 한다.

다) 지대는 각 겹과 전체가 균형이 취해지도록 제대되어야 하며 각 겹마다 찢어진 곳, 구멍 및 주름 등 사용상 결함이 없어야 한다.

라) 투명 창은 다음 그림과 같이 직경 44㎜로 설치하고, 두께 0.07㎜ 폴리에틸렌 필름을 직경 120㎜ 크기로 겉장과 가운데 장, 가운데 장과 속장 사이에 두 겹을 대고 20㎜ 너비로 가열 압착하되, 투명 창의 설치 여부 및 설치 위치는 수요처의 요구에 따른다.



마) 기타 사항은 KS T 1064(크라프트 지대)의 규격을 적용하되, KS T 1064에 명시되지 않은 사항은 일반 제대 관행에 따른다.

5) 낙하 강도

가) 1회 시험용 공시포대는 10매 이상으로 한다.

나) 다음 "6항 다"의 방법에 따라 각 10회 시험할 때 시료 10매 중 5회까지는 파대되지 않아야 하며 6회 이후에는 1매까지 허용한다.

6) 시험 방법

가) 원지의 시험: KS M 7501(크라프트지) 또는 KS T 1066(크라프트 신장지대)의 "시험방법"에 따른다.

나) 실의 인장강도: KS K ISO 2062(텍스타일-패키지로부터 채취한 실-정속 인장식(CRE) 시험기를 이용한 단사의 절단 강도 및 절단 신도 측정)에 따른다.

다) 낙하강도: KS T 1307(크라프트 대형 지대 낙하 시험방법)에 따른다.

라) 접착상태: KS M 7044(펄프의 알파, 베타, 감마 셀룰로오스 시험방법)에 따른다.

7) 검사 및 표시

가) 공인 검사기관의 검사를 받아야 한다.

나) 검사에 합격된 포대는 매 장마다 "규격품"임을 표시하여야 한다.

다) 포대의 매 장마다 포대의 무게와 제조자 명을 표시하여야 한다.

라) 인사의 색상, 양식 등 기타사항은 수요처의 요구에 따른다.

2. 서류

가. 합성수지대(P.P대또는P.E대)

1) 자재

적용대상	수용량(kg)	조 건
고 구 마	40	직물제 포대 또는 폴리에틸렌대로서 수송 중 새거나 찢어질
절간고구마	20, 40	우려가 없고, 공기가 통할 수 있으며 깨끗한 것이어야 한다.

2) 포장방법

튼튼한 화학사로 샐 우려가 없는 간격으로 꿰매거나 상단부를 나란히 한 다음 결박끈을 대고 3회 이상 접어 상투 모양으로 조이고, 접은 부위 아래쪽을 3회 이상 돌려 묶어야 한다.

나. 그물주머니(망대)

1) 자재

가) 원단: 고밀도 폴리에틸렌 모노필라멘트사로 메리야스 상으로 직조한 것이어야 한다.

나) 봉합실: PP 4합사 또는 이와 동등한 품질의 것이어야 한다.

다) 화학사(끈): 인장강도 20kgf 이상이어야 한다.

2) 크기 및 품질

적용대상	수용량(kg)	크 기 (㎜)	무 게 (g)
고 구 마	10	(700±30)×250	25 이상
	20	(800±30)×400	45 이상

3) 포장 방법: 화학사로 내용물이 새지 않도록 상단부를 묶어야 한다.

다. 골판지 상자

1) 자재 및 크기

적용대상	수용량 (kg)	골판지의 종류	포장외치수(㎜)			파열강도 (kg/㎠)	압축 강도 (kg)	수분 함량 (%)	발수도
			길이	너비	높이				
고구마	10	KS T 1034의 2중 양면골판지 1종	385	310	(±10) 200	10	350	(±2.5) 10.5	R_2
	20	KS T 1034의 2중 양면골판지 2종	480	350	270	14	450	〃	〃

2) 시험 방법: 과실류와 같다.

3) 검사: 공인 검사기관의 검사를 받은 것이어야 한다.

4) 포장 방법: 과실류와 같다.

3. 특용작물류

가. 폴리에틸렌대(P.E대)

1) 자재 및 모양: 곡류와 같다.

2) 크기 및 품질

적용 대상	수용량 (kg)	몸체(㎜)		접착부 너비(㎜)	접착부 밖의 너비(㎜)	필름의 호칭 두께(㎜)
		길이	너비			
참깨, 알땅콩	2	(±5) 330	(±2) 240	(±1) 5	이상 10	0.07
	4	450	300	5	10	0.08
	5	480	300	5	10	0.10

3) 낙하강도, 시험방법, 검사 및 표시, 포장방법: 곡류와 같다.

나. 직물제 포대(P.P대)

1) 자재 및 모양: 곡류와 같다.

2) 크기 및 품질

적용 대상	수용량 (kg)	구분	몸체 (㎜)		직조밀도 (올/5㎝)		지퍼 길이 (㎝)	색상	낙하강도
			길이	너비	경사	위사			
유채	40	구봉식 지퍼식	±10 1,010 895	±10 610 610	±2 24 24	±2 24 24	이상 - 40	황다색	낙하시험 결과 지퍼 및 원단의 파손, 봉합의 터짐, 지퍼 잠금 장치의 열림 등에 의하여 내용물이 새지 않아야 한다.
참깨, 알땅콩	40	구봉식 지퍼식	930 815	590 590	28 28	28 28	- 45	-	

3) 제대방법, 시험방법, 검사 및 표시, 포장방법: 곡류와 같다.

다. 지대

1) 자재 및 모양: 곡류와 같다.

2) 크기 및 품질

적용 대상	수용량 (kg)	원지 겹수 및 평량		모 양	몸체(㎜)		절입 (㎜)	시접 (㎜)	하 단 호첨부 (㎜)	보강지(㎜)		매당 무게 (g)
		겹수	겹수/평량		길이	너비				상단	하단	
참 깨 알땅콩	10	겹 2	3/80		(±5)	(±3)	(±3)	(±1)	(±2)	이상	이상	(±5%)
				봉제형	600	350	75	15	-	-	-	130
				호첨형	580	350	75	-	50	-	-	130
	20	3	3/80	봉제형	730	420	75	15	-	30	30	190
				호첨형	710	420	75	-	50	30	-	180
			3/90	봉제형	730	420	75	15	-	-	-	200
				호첨형	710	420	75	-	50	-	-	200

3) 제대방법, 낙하강도, 시험방법, 검사 및 표시, 포장방법: 곡류와 같다.

라. 합성수지대(P.P대또는P.E대)

1) 자재

적용 대상	수용량 (kg)	조 건
피땅콩	30	직물제 포대 또는 폴리에틸렌대로서 수송 중 새거나 찢어질 우려가 없고, 공기가 통할 수 있으며 깨끗한 것이어야 한다.

2) 포장 방법

포대 상단부를 마주 댄 후 한번 이상 접고 튼튼한 화학사로 샐 우려가 없는 간격으로 꿰매야 한다.

4. 과실류

가. 골판지 상자

1) 자재 및 크기

적용대상	수용량 (kg)	골판지의 종류	포장외치수(㎜)			파열강도 (kg/㎠)	압축 강도 (kg)	수분 함량 (%)	발수도
			길이	너비	높이				
					(±10)	이상	이상	(±2.5)	
사과(Net)	15	KS T 1034의 2중 양면골판지 2종	460	330	325	14.0	350	10.5	R_2
(Tray)	15	〃	510	360	275	14.0	350	10.5	〃
배 (2단)	15	〃	505	360	230	14.0	350	10.5	〃
(3단)	15	〃	450	310	300	14.0	350	10.5	〃
단감	15	〃	480	360	215	14.0	350	10.5	〃
감귤	15	KS T 1012의 방수 골판지 중 내수골판지 2호 이상	370	315	265	14.0	700	10.5	〃

[기타 조건]

5kg, 10kg들이 골판지 상자는 KS T 1061(외부 포장용 골판지 상자)의 <표 1> 2중 양면 골판지 상자 1종의 규정에 따른다.

2) 시험 방법

가) 파열 강도: KS M ISO 2758(종이 - 파열강도의 측정) 또는 KS T ISO 2759(판자-파열강도 시험)에 따른다.

나) 압축 강도: KS T ISO 12048(포장-수송포장-압축 시험기를 이용한 압축 및 적재 시험)에 따른다.

다) 수분 함량: KS M ISO 287(종이 및 판지-함수율 측정-전건법)에 따른다

라) 발수도: KS M 7057(종이 및 판지의 발수도 시험 방법)에 따른다.

마) 결박재: KS T 1039(폴리프로필렌 밴드)의 제7항 시험 방법에 따른다.

3) 검사

공인 검사기관의 검사를 받은 것이어야 한다.

4) 포장 방법

가) 봉함: 날개 봉함은 폭 2㎜이상의 평철사로 상·하 양면에 각각 2개소 이상 봉함하거나 너비 50㎜이상의 포장용 감테이프로 상·하 양면을 봉함 한다.

나) 결박: KS T 1039(폴리프로필렌 밴드)의 제16호 PP밴드로 세로 2개소를 결박하거나 또는 연질 폴리끈으로 세로 2개소를 두 돌림하여 묶는다.

5. 채소류

가. 직물제 포대(P.P대)

1) 자재

가) 원단: KS T 1015(포대용 폴리올레핀 연신사)중 섬도 900데니어 이상, 인장강도 3.0kgf 이상의 폴리프로필렌 연신사로 직조하여야 하며, 직조밀도는 20올/5㎝이어야 한다. 또한, 통기성을 좋게 하기 위하여 원단의 위사 너비는 4~6㎜가 되어야 하고, 위사는 1회 이상 접어진 실로써 제직하여야 한다.

나) 봉합실: 봉제에 적합한 실로서 인장강도는 4kgf 이상이어야 한다.

2) 모양: 곡류의 원통형과 같다.

3) 크기

적용대상	수용량 (kg)	몸 체 (㎜)	
		길 이	너 비
고 추	3	800 (±30)	500
	10	1,000	700
	20	1,520	950

4) 시험 방법

가) 직조 밀도: KS K ISO 7211-2(텍스타일-직물-구조-분석 방법-제2부: 밀도 측정)에 따른다.

나) 섬도 및 인장강도: KS T 1015(포대용 폴리올레핀 연신사)에 따른다.

다) 실의 인장강도: KS K ISO 2062(텍스타일-패키지로부터 채취한 실-정속인장식(CRE) 시험기를 이용한 단사의 절단 강도 및 절단 신도 측정)에 따른다.

5) 검사: 공인 검사기관의 검사를 받은 것이어야 한다.

6) 포장 방법: 내용물이 새지 않도록 상단부를 화학사로 묶어야 한다.

나. 골판지 상자

1) 자재 및 크기

적용대상	수용량 (kg)	골판지의 종류	포장외치수(㎜)			파열강도 (kg/㎠)	압축강도 (kg)	수분함량 (%)	발수도
			길이	너비	높이				
					(±10)	이상	이상	(±2.5)	
마 늘	5	KS T 1034의 2중 양면골판지 1종	275	195	220	8	200	10.5	R_2
	10	〃	385	310	210	10	350	〃	〃
	20	KS T 1034의 2중 양면골판지 2종	480	350	270	14	450	〃	〃
양 파	5	KS T 1034의 2중 양면골판지 1종	275	195	205	8	200	〃	〃
	10	〃	385	310	200	10	350	〃	〃
	20	KS T 1034의 2중 양면골판지 2종	480	350	255	14	450	〃	〃

2) 시험 방법: 과실류와 같다.

3) 검사: 공인 검사기관의 검사를 받은 것이어야 한다.

4) 포장 방법: 과실류와 같다.

다. 그물주머니(망대)

1) 자재: 서류와 같다.

2) 크기 및 품질

적용대상	수용량(kg)	크 기 (㎜)	무 게 (g)
마 늘	3	(450±30)×200	12이상
	5	(550±30)×200	15
	10	(700±30)×250	25
	20	(800±30)×450	35
양 파	5	(550±30)×200	15
	10	(700±30)×250	25
	20	(800±30)×400	35

3) 포장 방법: 내용물이 새지 않도록 상단부를 화학사로 묶어야 한다.

6. 수출·입 농산물

당사국간의 계약규격에 따른다.

[별표 3]

농산물의 품위 검사규격(제2조제3항 관련)

1. 벼

항목 / 등급	수분 (%)	최저한도		최고한도			
		형질	제현율 (%)	피해립·착색립(%)		이종곡립 (%)	이물 (%)
				계	착색립		
특등	13.0~15.0	특등표준품	82.0	1.0	0.0	0.2	0.2
1등	13.0~15.0	1등표준품	78.0	4.0	0.0	0.5	0.5
2등	13.0~15.0	2등표준품	74.0	7.0	0.1	1.0	1.0
3등	13.0~15.0	3등표준품	65.0	10.0	0.5	2.0	2.0

[기타조건]

① 통일벼 품종의 제현율 최저한도는 1등 75.0%, 2등 70.0%, 3등 65.0%로 한다.

② 찰벼 중 메벼 혼입률 최고한도는 특등 3.0%, 1등 5.0%, 2등 10.0%, 3등 15.0%로 한다.

③ 수분이 13.0%미만일 경우는 2등급을 낮추어 합격처리할 수 있다.

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 형질 : 충실도, 단단함과 무름, 색택, 낟알의 모양과 고르기 등을 말한다.

③ 제현율 : 벼의 껍질을 벗겨 이를 1.6㎜ 줄체로 치면 체를 통과하지 아니하는 현미의 비율을 말한다.

④ 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

⑤ 피해립 : 손상된 낟알(발아립·병해립·부패립·충해립 등)을 말한다. 다만, 피해가 경미하여 현미의 품질 및 제현율에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑥ 착색립 : 표면의 전부 또는 일부가 착색된 낟알 및 앵미를 말한다. 다만, 도정하면 제거되거나 쌀의 품질 및 도정수율에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑦ 이종곡립 : 벼 외의 다른 곡립을 말한다.

⑧ 이물 : 곡립 외의 것을 말한다.

2. 현미

가. 일반계 품종

항목 / 등급	최저한도			최고한도							
	형질	용적중 (g)	정립 (%)	수분 (%)	피해립·사미·착색립			뉘 (%)	이종곡립 (%)	이물	
					계 (%)	사미 (%)	착색립 (%)			계 (%)	돌 (1.5kg 중 개)
1등	1등표준품	810	75.0	15.0	10.0	7.0	0.0	0.2	0.3	0.1	2
2등	2등표준품	800	70.0	15.0	20.0	10.0	0.1	0.3	0.5	0.2	2
등외	등외표준품	780	60.0	15.0	25.0	15.0	0.5	0.5	1.0	0.7	2

[기타 조건]

① 찰현미 중 메현미 혼입률 최고한도는 1등 5.0%, 2등 10.0%, 등외 15.0%로 한다.

② 정부방출용 현미는 2등 이상으로 하고 뉘 혼입률 최고한도는 1.5kg중 30립으로 한다.

나. 통일계 품종

항목 / 등급	최저한도			최고한도							
	형질	용적중 (g)	정립 (%)	수분 (%)	피해립·사미·착색립			뉘 (%)	이종곡립 (%)	이물	
					계 (%)	사미 (%)	착색립 (%)			계 (%)	돌 (1.5kg 중개)
1등	1등표준품	790	60.0	15.0	18.0	10.0	0.0	0.2	0.3	0.1	2
2등	2등표준품	780	50.0	15.0	30.0	14.0	0.1	0.3	0.5	0.2	2
등외	등외표준품	760	45.0	15.0	40.0	18.0	0.5	0.5	1.0	0.7	2

[기타 조건]

① 찰현미 중 메현미 혼입률 최고한도는 1등 5.0%, 2등 10.0%, 등외 15.0%로 한다.

② 정부방출용 현미는 2등 이상으로 하고 뉘 혼입률 최고한도는 1.5kg중 30립으로 한다.

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 형질 : 겁질의 엷음과 두터움, 충실도, 단단함과 무름, 색택, 낟알의 모양과 고르기, 겁질의 긁힌 정도, 심백 및 복백의 정도 등을 말한다.

③ 용적중 : 1ℓ 용적중 측정 곡립계로 측정한 1ℓ의 무게를 말한다.

④ 정립 : 피해립, 사미, 착색립, 미숙립, 뉘, 이종곡립 및 이물을 제외한 낟알을 말한다.

⑤ 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

⑥ 피해립 : 손상된 낟알(발아립·병해립·충해립·부패립·금간 낟알·기형립·다미·싸라기 등)을 말한다. 다만, 피해가 경미하여 쌀의 품질 및 현백률에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑦ 사미 : 체적의 4분의 3 이상이 분상질 상태인 낟알을 말한다.

⑧ 착색립 : 표면의 전부 또는 일부가 착색된 낟알 및 앵미를 말한다. 다만, 도정하면 제거되거나 쌀의 품질에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑨ 미숙립 : 사미를 제외한 성숙하지 아니한 낟알을 말한다.

⑩ 금간 낟알 : 2줄 이상의 금이 간 낟알을 말한다.

⑪ 이종곡립 : 현미·뉘 외의 다른 곡립을 말한다.

⑫ 이물 : 곡립 외의 것과 KS A 5101-1 표준체 중 호칭치수 1.7㎜인 그물체(이하 "1호체"라 한다)로 치면 체를 통과하는 것을 말한다.

⑬ 돌 : 돌·콘크리트 조각 등 광물성의 고형물로서 1호체를 통과하지 아니하는 크기의 것을 말한다.

3. 쌀

쌀의 품위 검사규격은 「쌀의 등급 및 단백질 함량 기준(농림축산식품부 고시 제2020-33호)」 "별표 1" 쌀 등급 기준(제2조1항 관련)에 따라 밥쌀용과 중·단립종 가공용쌀은 "상", 장립종 가공용쌀은 "보통" 기준으로 하되, 일부 항목에 대해서는 다음 각 호와 같이 적용한다.

가. 중립종 가공용쌀의 싸라기 최고한도는 10.0%, 장립종 가공용쌀의 싸라기 최고한도는 20.0%로 한다.

1) 장립종 가공용쌀에 한하여 싸라기의 정의는 KS A 5101-1(금속망체) 중 호칭치수 1.4mm의 금속망체로 쳐서 체를 통과하지 아니하는 낟알 중 그 길이가 완전한 낟알 평균길이의 3/4미만의 것으로 한다.

나. 밥쌀용과 중·단립종 가공용쌀의 기타이물 최고한도는 0.2%, 장립종 가공용쌀은 0.5%로 한다.

1) 기타이물 중 '돌, 플라스틱, 유리, 쇳조각' 등과 같은 고형물은 시료 1kg씩 3회 검정에서 검출되지 아니하여야 한다.

2) 장립종 가공용쌀에 한하여 기타이물의 정의는 KS 5101-1(금속망체) 중 1.4mm의 금속망체로 쳐서 체를 통과한 것으로 한다.(단, 완전립은 제외)

다. 쌀의 도정도(강층의 벗겨진 정도와 제강된 정도)는 "표준품" 이상으로 한다.

라. 수분의 최고한도는 15.0%로 한다.

4. 겉보리

항목 / 등급	최 저 한 도		최 고 한 도			
	형 질	정립 (%)	수분 (%)	피해립 (%)	이종곡립 (%)	이물 (%)
1 등	1 등표준품	90.0	14.0	6.0	1.5	0.4
2 등	2 등표준품	75.0	14.0	10.0	3.0	0.6
등 외	등외표준품	55.0	14.0	15.0	6.0	1.0

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 형질 : 껍질의 엷음과 두터움, 충실도, 단단함과 무름, 색택, 낟알의 모양과 고르기 등을 말한다.

③ 정립 : 2.0㎜ 세로눈의 판체로 치면 체를 통과하지 아니하는 건전한 낟알을 말한다.

④ 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

⑤ 피해립 : 손상된 낟알(발아립·병해립·부패립·충해립·금간 낟알·파쇄립·착색립 등)을 말한다. 다만, 피해가 경미하여 보리쌀의 품질 및 도정수율에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑥ 이종곡립 : 겉보리 외의 다른 곡립을 말한다.

⑦ 이물 : 곡립 외의 것을 말한다.

5. 쌀보리

항목 / 등급	최 저 한 도		최 고 한 도			
	형 질	정립 (%)	수분 (%)	피해립 (%)	이종곡립 (%)	이물 (%)
1 등	1 등표준품	85.0	14.0	6.0	1.5	0.4
2 등	2 등표준품	70.0	14.0	10.0	3.0	0.6
등 외	등외표준품	50.0	14.0	15.0	5.0	1.0

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 형질 : 껍질의 엷음과 두터움, 충실도, 단단함과 무름, 색택, 낟알의 모양과 고르기

등을 말한다.

③ 정립 : 2.0㎜ 세로눈의 판체로 치면 체를 통과하지 아니하는 건전한 낟알을 말한다.

④ 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

⑤ 피해립 : 손상된 낟알(발아립·병해립·부패립·충해립·금간 낟알·파쇄립·착색립 등)을 말한다. 다만, 피해가 경미하여 보리쌀의 품질 및 도정수율에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑥ 이종곡립 : 쌀보리 외의 다른 곡립을 말한다.

⑦ 이물 : 곡립 외의 것을 말한다.

6. 맥주보리

항목 / 등급	최 저 한 도			최 고 한 도					색 택
	형 질	발아세 (%)	정립 (%)	수분 (%)	세맥 (%)	피해립 (%)	이종곡립 (%)	이물 (%)	
1 등	1등표준품	92.0	80.0	13.0	8.0	4.0	1.5	0.5	품종고유의 색택
2 등	2등표준품	92.0	65.0	13.0	10.0	6.0	3.0	1.0	—
등외	등외표준품	92.0	50.0	13.0	15.0	9.0	5.0	2.0	—

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 형질 : 껍질의 엷음과 두터움, 충실도, 단단함과 무름, 색택, 낟알의 모양과 고르기 등을 말한다.

③ 발아세 : 정립으로서 20℃에서 96시간에 발아한 낟알 수의 비율을 말한다.

④ 정립 : 2.5㎜ 세로눈의 판체로 치면 체를 통과하지 아니하는 건전한 낟알을 말한다.

⑤ 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

⑥ 세맥 : 2.2㎜ 세로눈의 판체로 치면 체를 통과하는 낟알을 말한다.

⑦ 피해립 : 손상된 낟알(발아립·병해립·부패립·충해립·금간 낟알·파쇄립·착색립·부아립·박피립 등)을 말한다. 다만, 피해가 경미하여 맥아의 품질 및 제품 수율에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑧ 이종곡립 : 맥주보리 외의 다른 곡립을 말한다.

⑨ 이물 : 곡립 외의 것을 말한다.

⑩ 품종 고유의 색택 : 일반적 재배 조건에서 나타나는 그 품종의 색택을 말한다.

7. 밀

항목 / 등급	최 저 한 도		최 고 한 도				
	형 질	정립 (%)	수분 (%)	피해립 (%)	이종곡립 (%)	이 물	
						계 (%)	비린깜부기병립 (1kg중 개)
1 등	1 등표준품	90.0	13.0	6.0	0.5	0.4	15
2 등	2 등표준품	75.0	13.0	10.0	1.0	0.6	30
등외	등외표준품	60.0	13.0	15.0	3.0	1.0	50

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 형질 : 껍질의 엷음과 두터움, 충실도, 단단함과 무름, 색택, 낟알의 모양과 고르기 등을 말한다.

③ 정립 : 2.4㎜ 세로눈의 판체로 치면 체를 통과하지 아니하는 건전한 낟알을 말한다.

④ 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

⑤ 피해립 : 손상된 낟알(발아립·병해립·부패립·충해립·파쇄립·착색립 등)을 말한다. 다만, 피해가 경미하여 가공 제품의 품질 및 수율에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑥ 이종곡립 : 밀 외의 다른 곡립을 말한다.

⑦ 이물 : 곡립 외의 것을 말한다.

⑧ 비린깜부기병립 : 비린깜부기병균에 침해된 낟알을 말한다.

8. 귀리

항목 / 등급	최 저 한 도		최 고 한 도			
	형 질	정립 (%)	수분 (%)	피해립 (%)	이종곡립 (%)	이물 (%)
1 등	1 등표준품	80.0	14.0	6.0	1.0	0.5
2 등	2 등표준품	70.0	14.0	10.0	2.0	1.0
등 외	등외표준품	50.0	14.0	15.0	3.0	2.0

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 형질 : 껍질의 엷음과 두터움, 충실도, 단단함과 무름, 색택, 낟알의 모양과 고르기 등을 말한다.

③ 정립 : 2.0㎜ 세로눈의 판체로 치면 체를 통과하지 아니하는 건전한 낟알을 말한다.

④ 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

④ 피해립 : 손상된 낟알(발아립·병해립·부패립·충해립·파쇄립·착색립 등)을 말한다. 다만, 피해가 경미하여 제품의 품질에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑤ 이종곡립 : 귀리 외의 다른 곡립을 말한다.

⑥ 이물 : 곡립 외의 것을 말한다.

9. 보리쌀

항목 / 등급	최저한도	최고한도					
	도정도	수분 (%)	착색립 (%)	싸라기		이물	
				큰싸라기 (%)	잔싸라기 (%)	계 (%)	돌(1.5kg 중 개)
합격	표준품	14.0	1.0	15.0	0.3	0.2	1

[기타 조건]

① 쌀보리쌀의 큰싸라기 혼입률 최고한도는 10.0%로 한다.

② 맥주보리를 원료로 하는 겉보리쌀의 큰싸라기 혼입률 최고한도는 25.0%로 한다.

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 도정도 : 강층의 벗겨진 정도와 제강된 정도를 말한다.

③ 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

④ 착색립 : 표면의 전부 또는 일부가 착색된 낟알을 말한다. 다만, 보리쌀의 품질에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑤ 큰싸라기 : 1호체를 통과하지 아니하는 싸라기로서 그 길이가 완전한 낟알 평균

길이의 2분의 1 미만인 것을 말한다.

⑥ 잔싸라기 : 1호체로 치면 통과하되, 2호체로 치면 통과하지 아니하는 싸라기를 말한다.

⑦ 이물 : 보리쌀 외의 것과 2호체로 치면 체를 통과하는 것을 말한다.

⑧ 돌 : 돌·콘크리트 조각 등 광물성 고형물로서 2호체를 통과하지 아니하는 크기의 것을 말한다.

10. 콩

□ 일반콩

○ 대립종·중립종·소립종

항목 / 등급	최저한도			최고한도			
					피해립·미숙립·이종곡립·이물		
	형질	정립 (%)	난알의 고르기 (%)	수분 (%)	계 (%)	이종 곡립 (%)	이물 (%)
특등	특등 표준품	95.0	80.0	14.0	5.0	0.0	0.0
1등	1등 표준품	90.0	80.0	14.0	10.0	0.5	0.5
2등	2등 표준품	85.0	80.0	14.0	15.0	1.0	1.0
3등	3등 표준품	75.0	80.0	14.0	25.0	1.5	1.5
등외	-	60.0	80.0	14.0	40.0	2.0	2.0

[기타 조건]

① 껍질의 색깔에 따라 황색콩, 녹색콩, 갈색콩, 흑색콩 등으로 구분한다.

② 색깔이 다른 콩의 혼입률 최고한도를 특등 0.0%, 1등 0.5%, 2등 1.0%, 3등 3.0%, 등외 5.0%로 한다.

③ 난알의 고르기는 다음과 같이 해당 둥근눈의 판체로 치면 체위에 남는 잔량에 대한 무게비율을 말하며, 콩의 굵기에 따라 대립종, 중립종, 소립종 순으로 우선 적용한다.

구 분	구 분 방 법
대립종	체눈의 직경이 7.10㎜인 체위에 남는 것
중립종	체눈의 직경이 6.30㎜인 체위에 남는 것
소립종	체눈의 직경이 4.00㎜인 체위에 남는 것

[정의]

① 백분율(%): 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 형질: 색택, 낟알의 모양 등을 말한다.

③ 정립: 피해립, 미숙립, 이종곡립, 이물을 제외한 건전한 낟알을 말한다.

④ 낟알의 고르기: 기타조건에서 정한 콩의 굵기별로 해당 둥근눈의 판체로 쳤을 때, 체 위에 남는 콩의 비율을 말한다.

⑤ 수분: 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

⑥ 피해립: 손상된 낟알(병해립・충해립・부패립・변질립・변색립・파쇄립・껍질이 갈라지거나 벗겨진 립 등)을 말한다. 다만, 성숙 도중에 자연적으로 껍질의 일부가 갈라진 것, 자반병립 중 자주색 병반의 면적이 그 콩알 표면적의 20% 이하인 것 등 피해가 경미하여 제품의 품질에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑦ 미숙립: 성숙하지 아니한 낟알을 말한다.

⑧ 이종곡립: 콩 외의 다른 곡립을 말한다.

⑨ 이물: 곡립 외의 것을 말한다.

11. 옥수수

항목 / 등급	최 저 한 도		최 고 한 도			
	형 질	정립 (%)	수분 (%)	피해립·미숙립·이종곡립·이물		
				계 (%)	이종곡립 (%)	이물 (%)
1 등	1 등표준품	85.0	16.0	15.0	1.0	0.5
2 등	2 등표준품	70.0	16.0	30.0	1.5	1.0
등외	등외표준품	50.0	16.0	50.0	2.5	1.5

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 형질 : 충실도, 색택, 낟알의 모양과 고르기 등을 말한다.

③ 정립 : 피해립, 미숙립, 이종곡립, 이물을 제외한 건전한 낟알을 말한다.

④ 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

⑤ 피해립 : 손상된 낟알(병해립·충해립·부패립·변질립·변색립·파쇄립 등)을 말한다. 다만, 피해가 경미하여 제품의 품질에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑥ 미숙립 : 성숙하지 아니한 낟알을 말한다.

⑦ 이종곡립 : 옥수수 외의 다른 곡립을 말한다.

⑧ 이물 : 곡립 외의 것을 말한다.

12. 고구마

항목 / 등급		최 고 한 도			
		중결점구(%)	경결점구(%)	크기의 고르기(%)	이물(%)
식 용	1 등	0.0	10.0	±20.0	2.0
	2 등	2.0	15.0	±25.0	2.0
	3 등	5.0	20.0	±30.0	3.0
가공용	합격	5.0	—	—	3.0

[기타 조건]

① 품종 고유의 모양을 갖춘 것이어야 한다.

② 표면에 물기가 없어야 한다.

③ 줄기 및 잔뿌리는 제거되어야 한다.

④ 부패, 변질된 것이 없어야 한다.

⑤ 크기에 따라 특대, 대, 중, 소, 극소로 분류하되 분류 기준은 다음에 따른다.

구 분	특대	대	중	소	극소
1구의 무게 (g)	400 이상	250 이상 400 미만	150 이상 250 미만	100 이상 150 미만	60 이상 100 미만

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 개수의 비율을 말한다. 다만, 이물은 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 중결점구 : 결점의 정도가 심한 것(병충해의 피해가 뚜렷한 것, 싹이 난 것, 잘린 것 등)을 말한다. 다만, 가공용의 것은 싹이 난 것만을 말한다.

③ 경결점구 : 결점의 정도가 경미한 것(기형인 것, 골이 파인 것, 경미한 자상 또는 찰상이 있는 것, 기타 중결점에 속하지 아니하는 결점이 있는 것 등)을 말한다.

④ 크기의 고르기 : $\frac{\text{최대구(최소구)무게-평균무게}}{\text{평 균 무 게}} \times 100$에 의하여 계산된 비율을 말한다.

⑤ 이물 : 고구마 외의 것을 말한다.

13. 절간고구마

항목 / 등급	최 고 한 도				
	수분(%)	두께(㎜)	껍질쪽(%)	변질쪽(%)	이물(%)
1 등	13.0	7	10.0	10.0	1.0
2 등	14.0	7	20.0	30.0	3.0
등외	15.0	7	30.0	—	5.0

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 두께 : 절편의 평균 두께를 말한다.

③ 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

④ 껍질쪽 : 절단면의 면적보다 껍질의 면적이 더 넓은 절편을 말한다.

⑤ 변질쪽 : 곰팡이가 피었거나 변질, 부패된 절편을 말한다.

⑥ 이물 : 절간고구마 외의 것을 말한다.

14. 참깨

항목 / 등급	최저한도	최 고 한 도		
	용적중 (g)	수분 (%)	다른종피색립 (%)	이물 (%)
1 등	580	10.0	1.5	2.0
2 등	530	10.0	2.0	3.0

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 용적중 : 부라웰곡립계로 측정한 1ℓ의 무게를 말한다.

③ 수분 : 105℃건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

④ 다른 종피색립 : 검은 참깨를 말한다.

⑤ 이물 : 참깨 외의 것을 말한다.

15. 땅콩

가. 피땅콩

항목 / 등급	최고 한도			
	수분(%)	불완전협(%)	피해협(%)	이물(%)
1 등	10.0	16.0	9.0	1.5
2 등	10.0	23.0	18.0	2.5
등외	10.0	30.0	27.0	3.5

나. 알땅콩

항목 / 등급	최저 한도		최고 한도		
	형 질	정립 (%)	수분 (%)	피해립·미숙립·이물	
				계(%)	이물(%)
1 등	1등표준품	90.0	9.0	10.0	0.5
2 등	2등표준품	80.0	9.0	20.0	1.0
등외	등외표준품	70.0	9.0	30.0	1.5

[정의]

① 백분율(%) 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 수분 : 105℃건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

③ 불완전협 : 미숙협, 불임협, 파쇄협을 말한다.

㉮ 미숙협 : 깍지 전체 또는 한쪽 끝이 덜 여물어 심하게 얇은 것을 말한다.

㉯ 불임협 : 깍지는 충분하게 발육되었으나 땅콩알이 없는 것을 말한다.

㉰ 파쇄협 : 깍지가 부러졌거나 깨어진 것과 떨어져 나온 알땅콩 중 손상이 없는 것을 말한다.

④ 피해협 : 변질협·변색협·충식협·상해협을 말한다.

㉮ 변질협 : 깍지가 변질된 것을 말한다. 다만, 그 땅콩알이 정상(가벼운 종피변색품을 포함한다)인 것은 제외한다.

㉯ 변색협 : 깍지가 변색된 것을 말한다. 다만, 그 땅콩알이 정상(가벼운 종피변색품을 포함한다)인 것은 제외한다.

㉰ 충식협 : 깍지 또는 그 땅콩알이 벌레의 피해를 받은 것을 말한다.

㉱ 상해협 : 깍지 속의 땅콩알이 기계적인 손상을 받은 것과 떨어져 나온 알땅콩 중

손상이 있는 것을 말한다.

⑤ 이물 : 피땅콩 또는 알땅콩 외의 것을 말한다. 다만, 피땅콩에 붙어 있는 씨방자루는 제외한다.

⑥ 형질 : 충실도, 색택, 낟알의 모양과 고르기 등을 말한다.

⑦ 정립 : 피해립, 미숙립, 이물을 제외한 건전한 낟알을 말한다.

⑧ 피해립 : 손상된 낟알(병해립·충해립·변질립·변색립·파쇄립 등)을 말한다. 다만, 피해가 경미하여 제품의 품질에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

⑨ 미숙립 : 성숙하지 아니한 낟알을 말한다.

16. 유채

항목 / 등급	최 고 한 도				색 택
	수분 (%)	피해립·미숙립·세립		이물 (%)	
		계(%)	세립(%)		
1 등	10.0	10.0	5.0	2.0	완숙된 고유의 색택
2 등	10.0	30.0	15.0	3.0	완숙된 고유의 색택

[정의]

① 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.

② 수분 : 105℃건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

③ 피해립 : 직경 1.5㎜ 둥근눈의 판체를 통과하지 아니하는 낟알 중 손상된 낟알(발아립·병해립·부패립·충해립·변질립 등)을 말한다. 다만, 피해가 경미하여 제품의 품질에 영향을 미치지 아니할 정도의 것은 제외한다.

④ 미숙립 : 성숙하지 아니한 낟알을 말한다.

⑤ 세립 : 직경 1.5㎜ 둥근눈의 판체로 치면 통과하는 낟알을 말한다.

⑥ 이물 : 유채 외의 것을 말한다.

17. 사과

항목 / 품종 / 등급	최저한도							최고한도		
	1개의 무게 (g)			색 깔 비 율 (%)				과균비율(%)	결점과 혼입률(%)	
									경결점과	중결점과
	국광·홍옥·오 레이·축 및 이와 무게가 비슷한 품종	후지·인도·스타킹·쓰가루·골덴데리시어스·죠나골드·스타크림슨·메구미 및 이와 무게가 비슷한 품종	무쓰·세계일 및 이와 무게가 비슷한 품종	홍옥·스타킹·스타크림슨 및 이와 색깔이 비슷한 품종	국광·메구미·죠나골드 및 이와 색깔이 비슷한 품종	후지·세계일·쓰가루 및 이와 색깔이 비슷한 품종	골덴데리시어스·무쓰·인도·오레이·축 및 이와 색깔이 비슷한 품종			
1등	185	300	350	60	50	40	품종고유의 색깔	±15	10	0
2등	150	250	300	50	30	30	품종고유의 색깔	±20	20	5
3등	125	215	250	20	20	20	품종고유의 색깔	±25	30	10

[기타 조건]

① 다른 품종의 것 또는 부패·변질된 것이 없어야 한다.

[정의]

① 1개의 무게 : 동일 상자 안의 사과 1개의 평균 무게를 말한다.

② 색깔 비율 : 품종 고유의 색깔을 기준으로 감정과의 착색 정도별 면적 비율에 해당 농도 비율을 각각 곱하여 합산한 것을 말한다.

③ 과균비율 : $\frac{\text{최대과(최소과)무게} - \text{평균무게}}{\text{평 균 무 게}} \times 100$에 의하여 계산된 비율을 말한다.

④ 결점과 혼입률 : 전량에 대한 결점과의 개수 비율을 말하며, 1과마다 다음 표에 의하여 감정하고, 결점의 정도가 경결점과 기준보다 가벼운 것은 정상과로 인정한다. 다만, 동일한 결점이 산재한 것은 종합하여 판정하고, 1과에 여러 가지 결점이 있는 것은 가장 중한 결점에 따른다.

기준 / 결점별		경 결 점 과	중 결 점 과
병충해과	그을음병	과면의 5% 이상 30% 이하인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	검은무늬점	과피에 그친 것으로서 너비 3㎜ 이내의 것이 10개 이상 30개 이하인 것	
	잎말이나방류	길이 5㎜ 이상 15㎜ 이하의 것으로서 고착 상태인 것	
	깍지벌레류	10개 이상 30개 이하인 것	
	고 두 병	—	피해가 과육에 미친 것
	심식충류	—	
상해과	자 상	너비 3㎜ 이내이고, 길이 5㎜이상 15㎜ 이하로서 고착 상태인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	압 상	너비 10㎜ 이상 15㎜ 이하로서 2개소 이내인 것	
	열 상	꼭지 또는 배꼽 부위에 있는 것으로서 길이 10㎜ 이상 20㎜ 이하의 고착 상태인 것	
외관불량과	녹 및 약해	과면의 20% 이상 50% 이하인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	일 소	엷은 색을 나타내는 것으로서 너비 10㎜ 이상 30㎜ 이하인 것	
	형 상	품종 고유의 과형이 아닌 것	심한 이형과
	기 타	변색된 것, 꼭지 빠진 것, 기타 불량 정도가 심하지 아니한 것	시든 것, 오염된 것, 기타 불량 정도가 심한 것
미 숙 과		—	색깔, 육질, 향미, 씨의 색깔 등의 성숙도가 현저히 불량한 것

⑤ 다른 품종의 것 : 당해 품종 외의 품종을 말한다.

⑥ 부패·변질된 것 : 탄저병·부패병·과숙 또는 동해 등으로 과육 또는 과심이 변질되거나 부패된 것을 말한다.

18. 배

항목 / 품종 / 등급	최저한도			최고한도			색깔
	1개의 무게 (g)			과균비율 (%)	결점과 혼입률(%)		
					경결점과	중결점과	
	장십랑·풍수·신수·20세기 및 이와 무게가 비슷한 품종	신고 및 이와 무게가 비슷한 품종	금촌추·단배·만삼길 및 이와 무게가 비슷한 품종				
1 등	250	300	375	±15	10	0	품종고유의 색깔
2 등	215	250	300	±20	20	5	품종고유의 색깔
3 등	190	215	250	±25	30	10	품종고유의 색깔

[기타 조건]

① 다른 품종의 것 또는 부패·변질된 것이 없어야 한다.

[정의]

① 1개의 무게 : 사과와 같다.

② 과균비율 : 사과와 같다.

③ 결점과 혼입률 : 전량에 대한 결점과의 개수 비율을 말하며, 1과마다 다음 표에 의하여 감정하고, 결점의 정도가 경결점과 기준보다 가벼운 것은 정상과로 인정한다. 다만, 동일한 결점이 산재한 것은 종합하여 판정하고, 1과에 여러 가지 결점이 있는 것은 가장 중한 결점에 따른다.

결점별 \ 기준		경결점과	중결점과
병충해과	그을음병 (흑변현상)	과면의 5% 이상 30% 이하인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	검은무늬점	과피에 그친 것으로서 너비 10㎜ 이상이거나 개수로 3개 이상 10개 이하인 것	
	콩가루벌레류	길이 5㎜ 이상 10㎜ 이하인 것으로 고착 상태인 것	
	깍지벌레류	10개 이상 30개 이하인 것	
	심식충류	—	피해가 과육에 미친 것

결점별 \ 기준		경 결 점 과	중 결 점 과
상해과	찰 과 상	과피에 그친 것으로서 과면의 5% 이상 20% 이하인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	자 상	너비 3㎜ 이내이고 길이 5㎜ 이상 15㎜ 이하로서 고착 상태인 것	
	압 상	너비 10㎜ 이상 15㎜ 이하의 압상이 2개소 이내로서 부패의 염려가 없는 것	
외관불량과	녹 및 약해	과면의 20% 이상 50% 이하인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	일 소	엷은 색을 나타내는 것으로 너비 10㎜ 이상 30㎜ 이하인 것	피해가 과면 전체에 퍼져 있거나 심한 것
	형 상	품종 고유의 과형이 아닌 것	유부과, 심한 이형과
	기 타	변색된 것, 기타 불량 정도가 심하지 아니한 것	오염된 것, 기타 불량 정도가 심한 것
미 숙 과		—	색깔, 육질, 향미, 씨의 색깔 등의 성숙도가 현저히 불량한 것

④ 다른 품종의 것 : 당해 품종 외의 품종을 말한다.

⑤ 부패·변질된 것 : 병해(검은무늬병, 겹무늬병)·과숙 또는 동해 등으로 과육이 변질·부패되거나 과심이 검게 변한 것을 말한다.

19. 단감

항목 \ 등급	최 저 한 도		최 고 한 도			색 깔
	1개의 무게(g)		과균 비율 (%)	결점과 혼입률(%)		
				경결 점과	중결 점과	
품종	부유·차량·감백목 및 이와 무게가 비슷한 품종	선사환 및 이와 무게가 비슷한 품종				
1 등	180	125	±15	10	0	품종고유의 색깔
2 등	150	100	±20	20	5	품종고유의 색깔
3 등	115	75	±25	30	10	품종고유의 색깔

[기타 조건]

① 다른 품종의 것 또는 부패·변질된 것이 없어야 한다.

[정의]

① 1개의 무게 : 사과와 같다.

② 과균비율 : 사과와 같다.

③ 결점과 혼입률 : 전량에 대한 결점과의 개수 비율을 말하며, 1과마다 다음 표에 의하여 감정하고, 결점의 정도가 경결점과 기준보다 가벼운 것은 정상과로 인정한다. 다만, 동일한 결점이 산재한 것은 종합하여 판정하고, 1과에 여러 가지 결점이 있는 것은 가장 중한 결점에 따른다.

결점별 \ 기준		경 결 점 과	중 결 점 과
병충해과	그을음병	과면의 5% 이상 30% 이하인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	깍지벌레류	10개 이상 30개 이하인 것	
	기 타	피해가 심하지 아니하고 고착 상태인 것	피해가 과육에 심하게 미친 것
상해과	찰 과 상	과피에 그친 것으로서 과면의 5% 이상 20% 이하인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	자 상	너비 3㎜ 이내이고, 길이 5㎜ 이상 15㎜ 이하로서 고착 상태인 것	
외관불량과	녹 및 약해	과면의 10% 이상 30% 이하인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	일 소	엷은 색을 나타내는 것으로서 10㎜ 이상 30㎜ 이하인 것	
	형 상	품종 고유의 과형이 아닌 것	심한 이형과
	기 타	불량 정도가 심하지 아니한 것	꼭지가 빠지거나 꼭지에 틈이 생긴 것, 오염된 것, 기타 불량 정도가 심한 것
미 숙 과		—	과피의 착색 면적이 20% 이하인 것이거나 육질, 향미, 씨의 색깔 등의 성숙도가 현저히 불량한 것

④ 다른 품종의 것 : 당해 품종 외의 품종을 말한다.

⑤ 부패·변질된 것 : 탄저병·과숙 또는 동해 등으로 과육이 변질되거나 부패된 것을 말한다.

20. 감귤(온주밀감)

등급 \ 항목	1개의 지름		최 고 한 도			색 깔
	최소 (㎝)	최대 (㎝)	결점과 혼입률(%)		과균비율 (%)	
			경결점과	중결점과		
1 등	6.1	8.0	10.0	0.0	10.0	품종 고유의 색깔
2 등	5.5	8.0	20.0	5.0	15.0	품종 고유의 색깔
3 등	—	—	30.0	10.0	20.0	품종 고유의 색깔

[기타 조건]

① 다른 품종의 것 또는 부패 · 변질된 것이 없어야 한다.

[정의]

① 1개의 지름 : 동일 상자 안의 최대과 또는 최소과의 지름을 말한다.

② 과균비율 : $\frac{\text{최대과 지름}-\text{최소과 지름}}{\text{최대과 지름}+\text{최소과 지름}}\times 100$에 의하여 계산된 비율을 말한다.

③ 결점과 혼입률 : 전량에 대한 결점과의 개수 비율을 말하며, 1과마다 다음 표에 의하여 감정하고, 결점의 정도가 경결점과 기준보다 가벼운 것은 정상과로 인정한다. 다만, 동일한 결점이 산재한 것은 종합하여 판정하고, 1과에 여러 가지 결점이 있는 것은 가장 중한 결점에 따른다.

기준 / 결점별		경 결 점 과	중 결 점 과
병충해과	그을음병	과면의 10% 이상 30% 이하인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	깍지벌레류	10개 이상인 것	
	기타 (검은 무늬점등)	피해가 심하지 아니한 것	
상해과	찰 과 상	과피에 그친 것으로서 과면의 5%이상 20% 이하인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	자 상	과피에 그친 것으로서 길이 10㎜ 이상의 고착 상태인 것	—
외관불량과	약해 및 일소	과면의 10% 이상 30% 이하인 것	경결점과 기준보다 심한 것
	형 상	품종 고유의 과형이 아닌 것	심한 이형과
	기 타	불량 정도가 심하지 아니한 것	오염된 것 기타 불량 정도가 심한 것
미 숙 과		—	담황색 이상의 착색 부분이 전체 과면의 60% 미만인 것
기 타		꼭지가 긴 것, 부피과	—

④ 다른 품종의 것 : 숙기(조생 · 중생 · 만생)가 다른 품종을 말한다.

⑤ 부패 · 변질된 것 : 병해(수지병 · 탄저병 등), 상해(자상 · 압상 등) 또는 동해 등에 의하여 과피 또는 과육이 변질되거나 부패된 것을 말한다.

21. 고추(붉은 마른고추)

항목 / 등급	최저 한도	최 고 한 도					
	평균 길이 (cm)	수분 (%)	결점과 혼입률(%)		탈락종자 (%)	이물 (%)	1과의 길이 7㎝ 이하 혼입율(%)
			중결점과	경결점과			
1등	7.0이상	15.0	1.0	10.0	1.0	1.0	5.0
2등	7.0이상	15.0	3.0	15.0	2.0	1.5	15.0

[정의]

① 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법에 의하여 측정한 함수율을 말한다.

② 결점과 혼입률 : 전량에 대한 결점과의 무게 비율을 말하며, 1과마다 다음 표에 의하여 감정한다. 다만, 동일한 결점이 산재한 것은 종합하여 판정하고 1과에 여러 가지 결점이 있는 것은 가장 중한 결점에 따른다.

기준 / 결점별	중 결 점 과	경 결 점 과
반점 및 변 색	황백색 또는 녹색의 과면의 20% 이상인 것. 과열로 검게 변한 것이 과면의 30% 이상인 것.	중결점과 기준보다 심하지 아니한 것(꼭지 또는 끝 부분의 경미한 반점 또는 변색은 제외한다)
박 피	미숙으로 과피가 매우 얇고 주름이 심한 것	중결점과 기준보다 심하지 아니한 것(끝 부분의 경미한 주름은 제외한다.)
손 상	—	잘라진 것, 길이의 2분의 1 이상이 갈라진 것
병충해	과면의 20% 이상인 것	중결점과 기준보다 심하지 아니한 것
기 타	심하게 오염된 것	중결점과 기준보다 심하지 아니한 것

③ 탈락 종자 : 떨어져 나온 고추씨의 무게 비율을 말한다.

④ 이물 : 고추 외의 것(떨어진 꼭지를 포함한다)의 무게 비율을 말한다.

22. 마늘(통마늘)

항목 / 등급	최저한도			최고한도					
	크기(㎝)			크기의 고르기 (%)	결점구 혼입률(%)			쪽마늘 (%)	이물 (%)
	한지형	난지형			중결점구		경결점구		
		대서	남도		계	형상불량			
1 등	4.0	5.5	5.0	15	3.0	1.0	4.0	4.0	0.3
2 등	3.5	4.5	4.0	20	5.0	2.0	10.0	10.0	0.5
등외	3.0	3.5	3.5	25	8.0	4.0	15.0	10.0	1.0

[기타 조건]

① 동일 품종으로서 품종 고유의 형상 및 색깔을 갖춘 것이어야 한다.

② 흙은 충분히 털고, 잘 건조하여야 한다.

③ 줄기는 마늘통으로부터 2㎝정도 남기고 잘라야 한다.

④ 난지형 1등의 열구 혼입률 최고한도는 30%로 한다.

* 통마늘의 건조 상태는 마늘통의 외피를 손으로 만져보고 비벼보아 건조정도를 판단한다.

[정의]

① 크기 : 1마늘통의 평균 지름을 말한다.

② 크기의 고르기 : $\frac{\text{등급별 크기 기준 미만 구 수}}{\text{총 구 수}} \times 100$에 의하여 계산된 비율을 말한다.
다만, 등급별 크기 기준 미만 구는 등외 규격 최저한도 이상으로 한정(최저한도 미만 구 포함시 불합격 처리)한다.

③ 결점구 혼입률 : 전량에 대한 결점구의 개수 비율을 말하며, 1구마다 통마늘 상태로 다음 표에 의하여 감정한다. 다만, 형상불량 외의 중결점구는 마늘쪽의 쪽수 비율을 말한다.

기준 / 결점별	중 결 점 구	경 결 점 구
병충해	증상이 뚜렷하거나 진행성인 것	중결점구 기준보다 심하지 아니한 것
상 해	기계적 손상이 마늘쪽의 육질에 미친 것	마늘쪽 수의 1/4이상이 떨어져 나간 것, 외피에 기계적 손상을 입은 것, 뿌리턱이 빠진 것
형상불량	벌마늘(완전한 줄기가 2개 이상 발생한 2차 생장구), 싹이 난 것, 뿌리가 난 것	—
기 타	부패 또는 변질된 것	중결점구 기준보다 심하지 아니한 것

④ 쪽마늘 : 마늘통의 줄기로부터 떨어져 나온 마늘쪽의 무게 비율을 말한다.

⑤ 이물 : 마늘 외의 것의 무게 비율을 말한다.

⑥ 열구 : 마늘쪽의 일부 또는 전부가 줄기로부터 벌어져 있는 것을 말한다. 다만, 마늘통 높이의 3/4 이상이 외피에 싸여 있는 것은 제외한다.

23. 양파

항목 / 등급	최 저 한 도		최 고 한 도			
	크기 (㎝)		크기의 고르기 (%)	결점구 혼입률(%)		이물 (%)
	편평형	구형・기타		중결점구	경결점구	
1 등	7.5	7.0	15	2.0	5.0	0.3
2 등	6.5	6.0	20	3.0	7.0	0.5
등외	5.0	5.0	25	5.0	15.0	1.0

[기타 조건]

① 동일 품종으로서 품종 고유의 형상 및 색깔을 갖춘 것이어야 한다.

② 흙은 충분히 털고 잘 건조하여야 한다.

③ 줄기는 양파통으로부터 1㎝ 정도 남기고 잘라야 한다.

④ 부패・변질된 것이 없어야 한다.

[정의]

① 크기 : 양파 1구의 평균 지름을 말한다.

② 크기의 고르기 : $\frac{\text{등급별 크기 기준 미만 구 수}}{\text{총 구 수}} \times 100$에 의하여 계산된 비율을 말한다. 다만, 등급별 크기 기준 미만 구는 등외 규격 최저한도 이상으로 한정(최저한도 미만 구 포함시 불합격 처리)한다.

③ 결점구 혼입률 : 전량에 대한 결점구의 개수 비율을 말하며, 1구마다 다음 표에 의하여 감정한다. 다만, 동일한 결점이 산재한 것은 종합하여 판정하고, 1구에 여러 가지 결점이 있는 것은 가장 중한 결점에 따른다.

기준 / 결점별	중 결 점 구	경 결 점 구
병 충 해	증상이 뚜렷하거나 진행성인 것	외피에 그치고 진행성이 아닌 것으로서 심하지 아니한 것
상 해	자상 또는 압상이 육질에 심하게 미친 것	외피가 표면적의 1/2 이상 벗겨진 중결점구 기준보다 자상 또는 압상이 심하지 아니한 것
형상불량	싹이 난 것, 추대된 것	쌍구, 열구, 이형구
기 타	심하게 오염된 것	중결점과 기준보다 심하지 아니한 것

④ 이물 : 양파 외의 것의 무게 비율을 말한다.

24. 누에씨

등급	기 준	
	나방검사시	누에알검사시
합격	나방검사결과 병독이 발견되지 않은 누에씨	누에알검사결과 병독이 발견되지 않은 누에씨

[기타조건]

① 검사과정에서 나방 또는 누에씨를 분실하였거나, 혼합되어 구분할 수 없는 누에씨는 불합격으로 한다.

② 불합격된 누에씨는 전량 소각 폐기하여야 한다.

[정의]

① 나방검사라 함은 누에씨의 어미나방에 대하여 병독 유무를 확인하는 검사를 말한다.

② 누에알검사라 함은 누에알을 부화시킨 후 개미누에에 대하여 병독 유무를 확인하는 검사를 말한다.

③ 병독이라 함은 잔알이병원체를 말한다.

[검사단위의 구성]

① 검사단위의 구성은 다음 표와 같이 한다.

원원누에씨	원누에씨	보급누에씨	누에알검사
5나방 단위	28나방 단위	30~40나방단위	1상자당 200알

② 보급누에씨의 나방검사는 소잠구의 크기에 따라 아래 표에 의거 검사대상 나방수를 정하여 검사하여, 추출된 나방에서 병독이 발견된 경우 또는 소잠구별 누에씨 생산량이 계획량의 70%미만인 경우는 모든 나방을 검사하여야 한다.

소잠구의 크기	검사대상나방수 비율	소잠구의 크기	검사대상나방수의 비율
1,400나방 이하	100%	8,401~14,000나방	60%~40%
1,401~4,200나방	100%~80%	14,001~28,000나방	40%~20%
4,201~8,400나방	80%~60%	28,001나방 이상	20%~10%

25. 누에고치

가. 정상 고치

항목 / 등급	최저한도					색깔
	생견사량(%)		정견비율(%)	견층비율(%)		
	봄누에고치	여름 및 가을 누에고치		봄누에고치	여름 및 가을 누에고치	
1 등	19.0	18.0	98	23.5	22.5	고유의 색깔
2 등	18.0	17.0	96	22.5	21.5	고유의 색깔
3 등	17.0	16.0	94	21.5	20.5	고유의 색깔

나. 격외 고치

구 분	기 준
겉물든고치	경미하게 겉물든고치
중고치	물든고치·섶자리고치·별난고치 등
하고치	얇은고치·구멍고치·죽은고치·끝얇은고치 등 조사하기에 부적당한 고치
쌍고치	고치 1개에 번데기가 2개 이상 들어 있는 고치

[기타 조건]

① 마른누에고치는 견층비율을 적용하지 아니한다.

② 누에든고치·선번데기고치는 검사하지 아니한다.

[정의]

① 생견사량 : 견층비율에 유효 생사율을 곱하여 산출된 비율을 말한다.
다만, 유효 생사율은 고치층의 주름·조밀·영견상태·교착상태·고치의 모양 및 고르기 등에 따라 추정된 비율을 적용한다.

② 정견비율 : 전체 고치의 개수에 대한 정상적인 고치의 개수의 비율을 말한다.

③ 견층비율 : 전체 고치의 무게에 대한 견층무게의 비율을 말한다.

④ 물든고치 : 더럽혀진 고치를 말한다.

⑤ 섶자리고치 : 섶의 자국이 난 고치를 말한다.

⑥ 별난고치 : 보통의 것과 모양이 매우 다른 고치를 말한다.

⑦ 얇은고치 : 고치의 견층이 극히 얇은 고치를 말한다.

⑧ 구멍고치 : 구더기가 나온 고치를 말한다.

⑨ 죽은고치 : 누에 또는 번데기가 죽은 고치를 말한다.

⑩ 끝얇은고치 : 고치의 양끝이 얇게 되었거나 구멍이 난 고치를 말한다.

⑪ 마른누에고치 : 쪄서 말린 고치를 말한다.

⑫ 누에든고치 : 고치 속의 누에가 번데기로 변하지 못한 고치를 말한다.

⑬ 선번데기고치 : 번데기가 덜 굳은 고치를 말한다.

26. 생사

가. 목적섬도 18데니어 이하의 경우

항목 \ 등급	5A	4A	3A	2A	A	B	C	D
목적섬도(데니어) 섬도편차 (데니어) ┌12 이하	0.70이하	0.80이하	0.95이하	1.10이하	1.35이하	1.75이하	2.35이하	2.35초과
├13~15	0.75이하	0.90이하	1.05이하	1.25이하	1.50이하	1.95이하	2.60이하	2.60초과
└16~18	0.85이하	1.00이하	1.20이하	1.40이하	1.70이하	2.20이하	2.95이하	2.95초과
목적섬도(데니어) 실무늬Ⅱ류 (개) ┌12 이하	17이하	26이하	37이하	50이하	65이하	82이하	101이하	101초과
└13~18	10이하	17이하	26이하	37이하	50이하	65이하	82이하	82초과
마 디 (점)	98이상	97이상	95이상	93이상	88이상	79이상	66이상	66미만
항목 \ 계급	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
목적섬도(데니어) 섬도최대편차 (데니어) ┌12 이하	1.9이하	2.2이하	2.6이하	3.0이하	3.6이하	4.7이하	6.3이하	6.3초과
├13~15	2.0이하	2.4이하	2.8이하	3.3이하	4.1이하	5.3이하	7.0이하	7.0초과
└16~18	2.3이하	2.7이하	3.2이하	3.8이하	4.6이하	5.9이하	8.0이하	8.0초과
항목 \ 계급	(1)		(2)	(3)	(4)		(5)	(6)
실 무 늬 Ⅲ 류 (개)	1이하		2이하	6이하	13이하		22이하	22초과
항목 \ 계급	(1)		(2)		(3)		(4)	(5)
목적섬도(데니어) 실풀림절단 (회) ┌12 이하	7이하		15이하		25이하		37이하	37초과
└13~18	5이하		12이하		21이하		32이하	32초과
항목 \ 계급	(1)							(2)
강 력 (g)	3.7이상							3.7미만
항목 \ 계급	(1)		(2)					(3)
신 도 (%)	19이상		18이상					18미만

나. 목적섬도 19데니어 이상 33데니어 이하의 경우

항목 \ 등급	5A	4A	3A	2A	A	B	C	D
목적섬도(데니어) 섬도편차 (데니어) ⌐19~22	1.00이하	1.15이하	1.35이하	1.60이하	1.95이하	2.50이하	3.35이하	3.35초과
├23~25	1.10이하	1.30이하	1.50이하	1.80이하	2.20이하	2.80이하	3.75이하	3.75초과
├26~29	1.15이하	1.35이하	1.60이하	1.90이하	2.30이하	2.95이하	3.95이하	3.95초과
└30~33	1.30이하	1.50이하	1.75이하	2.05이하	2.50이하	3.20이하	4.30이하	4.30초과
목적섬도(데니어) 실무늬Ⅱ류 (개) ⌐19~25	5이하	10이하	17이하	26이하	37이하	50이하	65이하	65초과
└26~33	3이하	7이하	13이하	20이하	30이하	42이하	56이하	56초과
마 디 (점)	98이상	97이상	95이상	93이상	88이상	79이상	66이상	66미만
항목 \ 계급	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
목적섬도(데니어) 섬도최대편차 (데니어) ⌐19~22	2.7이하	3.1이하	3.6이하	4.3이하	5.3이하	6.8이하	9.0이하	9.0초과
├23~25	3.0이하	3.5이하	4.1이하	4.9이하	5.9이하	7.6이하	10.1이하	10.1초과
├26~29	3.1이하	3.6이하	4.3이하	5.1이하	6.2이하	8.0이하	10.7이하	10.7초과
└30~33	3.5이하	4.0이하	4.7이하	5.5이하	6.8이하	8.6이하	11.6이하	11.6초과
항목 \ 계급	(1)		(2)	(3)	(4)		(5)	(6)
실 무 늬 Ⅲ 류 (개)	0		1이하	2이하	6이하		13이하	13초과
항목 \ 계급	(1)		(2)		(3)		(4)	(5)
목적섬도(데니어) 실풀림절단 (회) ⌐19~25	4이하		10이하		18이하		29이하	29초과
└26~33	3이하		9이하		17이하		27이하	27초과
항목 \ 계급	(1)							(2)
강 력 (g)	3.7이상							3.7미만
항목 \ 계급	(1)	(2)	(3)					(4)
신 도 (%)	20이상	19이상	18이상					18미만

다. 목적섬도 34데니어 이상의 경우

항목 \ 등급	5A	4A	3A	2A	A	B	C	D
목적섬도(데니어) 섬도편차 ┌34~49 (데니어) ├50~69 └70이상	2.30이하 3.25이하 3.90이하	2.60이하 3.75이하 4.45이하	3.10이하 4.40이하 5.25이하	3.65이하 5.20이하 6.20이하	4.45이하 6.35이하 7.60이하	5.70이하 8.15이하 9.75이하	7.65이하 10.90이하 13.05이하	7.65초과 10.90초과 13.05초과
목적섬도(데니어) 섬도최대편차 ┌34~49 (데니어) ├50~69 └70이상	7.0이하 10.0이하 11.5이하	8.0이하 11.0이하 13.5이하	9.5이하 13.0이하 16.0이하	11.0이하 15.5이하 18.5이하	13.5이하 19.0이하 23.0이하	17.0이하 24.5이하 29.0이하	23.0이하 32.5이하 39.0이하	23.0초과 32.5초과 39.0초과
실 무 늬 Ⅱ 류 (개)	1이하	3이하	7이하	13이하	20이하	30이하	42이하	42초과
마 디 (점)	98이상	97이상	95이상	93이상	88이상	79이상	66이상	66미만
항목 \ 계급	(1)				(2)	(3)	(4)	(5)
실 무 늬 Ⅲ 류 (개)	0				1이하	2이하	6이하	6초과
항목 \ 계급	(1)		(2)		(3)		(4)	(5)
목적섬도(데니어) 실풀림절단 ┌34~49 (회) └70이상	1이하 0이하		6이하 4이하		13이하 10이하		22이하 18이하	22초과 18초과
항목 \ 계급	(1)							(2)
강 력 (g)	3.7이상							3.7미만
항목 \ 계급	(1)	(2)	(3)					(4)
신 도 (%)	20이상	19이상	18이상					18미만

[정의]

① 목적섬도 : 생사를 제조할 때 목표로 한 실의 굵기를 말한다.

② 섬도편차 : 시료의 굵기 정도를 측정, 도수분포표로 작성하여 계산한 표준편차 값을 말한다.

③ 섬도최대편차 : 시료의 평균섬도 값을 중심으로 가장 큰 측정값의 편차를 말한다.

④ 실무늬 : 시료를 가지런히 감은 검사판에 나타나는 줄무늬 현상을 말하며, 실무늬 변화 농도를 표준화하여 Ⅰ, Ⅱ, Ⅲ류로 기준농도를 정한다.

⑤ 마디 : 검사판에 감은 시료상에 나타나는 실 마디로서, 종류로는 왕마디・큰마디・중마디・잔마디로 구분한다.

⑥ 실풀림절단 : 실풀림검사 시간 내에 보빈에 감는 동안 실 가닥이 절단된 횟수를 말한다.

⑦ 강력(g) : 시료에 외력을 가하여 절단하는데 드는 힘을 섬도로 나눈 값을 말한다.

⑧ 신도(%) : 시료에 외력을 가하여 절단하기까지의 늘어나는 길이를 원래의 길이로 나눈 값의 백분율을 말한다.

27. 쌍고치실

항목 \ 격		특우등	우등	1등	2등
섬도개차(%)	목적섬도(데니어)				
	79 이하	65 이하	80 이하	100 이하	100 초과
	80 이상	60 이하	75 이하	100 이하	100 초과
특수마디(감점)	목적섬도(데니어)				
	79 이하	1 이하	6 이하	12 이하	12 초과
	80~159	2 이하	8 이하	18 이하	18 초과
	160 이상	3 이하	12 이하	25 이하	25 초과
풀림새성적중 총절단횟수(회)	목적섬도(데니어)				
	159 이하	20 이하	40 이하	60 이하	60 초과
	160 이상	10 이하	20 이하	30 이하	30 초과

[정의]

① 섬도개차 : 평균섬도를 중심으로 편차값이 가장 큰 섬도측정값의 개차의 백분율을 말한다.

② 특수마디 : 쌍고치실에 나타난 마디의 일종으로서, 검은덩이마디, 붉은덩이마디, 붙은마디, 왕덩이마디, 이물마디로 구분한다.

28. 견연사

종 별	우 급	양 급	가 급
야 잠 사	500점 이상	400점 이상 500점 미만	400점 미만
쌍고치실 및 복합연사	650점 이상	500점 이상 650점 미만	500점 미만
특수편직용	700점 이상	650점 이상 700점 미만	650점 미만
기 타	850점 이상	700점 이상 850점 미만	700점 미만

[정의]

① 견연사 : 생사를 집합하여 꼬임을 주어 섬도·형태·탄성·강신도 등 생사의 성상을 변화시킨 실을 말한다.

② 야잠사 : 들누에 고치로부터 뽑은 생사를 말한다.

③ 복합연사 : 생사·쌍고치실·야잠사 등과 혼합하여 제조한 견연사를 말한다.

④ 특수편직용 : 편직물용으로 제조한 견연사를 말한다.

⑤ 기타 : 일반 생사로 제조한 견연사를 말한다.

29. 수출하는 농산물

당사국간의 계약규격에 의한다.

30. 수입하는 농산물

당사국간의 계약규격에 의한다. 다만, 생사·쌍고치실·견연사는 국내산 농산물 검사규격과 같다.