

# 쌀로 만든 디저트 제조하기

## 쌀로 만든 디저트란 ?

바로 먹을 수 있는, 신선하고 촉촉하게 보이는 제품으로서 쌀 혹은 찹쌀 (혹은 그 가루), 설탕 그리고 콩, 견과류 및 참깨 등의 기타 재료로 만들었습니다. 이들 제품은 동양에서 매우 인기가 있으며 대부분 찌서 만듭니다. 다양한 색깔들이 겹겹이 층을 이루기도 하고 여러 다른 형태의 틀을 이용하거나 둥근 경단식으로 만들기도 합니다. 어떤 제품들은 끓여서 '수프'같은 외양이기도 합니다. 이들 제품들은 보통 동양 식품점에서 판매합니다.



쌀이 베이스인 디저트들은 영양가가 풍부하고 촉촉하며 pH 값이 중성이어서 올바른 방법으로 만들고 저장하지 않으면 인체에 해로울 수 있습니다. 그러나, 아래에 적힌 바와 같이 통제된 조건하에서 제품을 생산할 경우, 심지어 실온에서 보관했다 할지라도, 만든 지 48 시간 안으로만 섭취하면 안전합니다.

## 이런 제품들의 안전한 생산방법

다음과 같은 조건들을 지키면, 제품을 실온에서 보관한다 할지라도, 이런 제품들의 섭취와



관련된 식중독의 위험을 줄일 수 있습니다:

### 고 품질의 재료

사용되는 재료들을 반드시:

- 믿을 수 있는 납품업자에게서 구입하고
- 제조사의 지시대로 합당하게 보관해야 합니다.

### 효과적인 열처리

- 제품들은 반드시 (찌거나 끓여서) 적어도 15 분간 열을 가해 줌으로써 익히지 않은 식재료 안에 있을 수도 있는 모든 박테리아를 멸균처리해야 합니다.
- 달콤한 수프식 디저트들은 조리가 끝나는 즉시 반드시 작은 용기에 담아 신속하게 식혀줘야 합니다. 큰 용기에 담은 채로 식히면 시간이 더 걸리며 유해한 박테리아가 번식할 수 있습니다.

### 위생적인 방법으로 식품 취급

- 바로 먹을 수 있는 식품과 익히지 않은 식자재들은 따로 보관해야 합니다. 음식과 접촉하는 모든 표면들과 기구들, 용기, 행주등을 철저히 세척하고 살균하지 않고서 익히지 않은 식자재와 바로 먹을 수 있는

식품들 사이에서 교차사용할 수 없습니다.

- 조리된 제품은 조심스럽게 다루어야 주변환경이나 음식 취급하는 사람이 지닐 수 있는 박테리아로부터의 오염을 예방할 수 있습니다.
- 식품을 취급하는 모든 사람들은 자신이 맡은 일에 적합한 식품안전 기술 및 지식을 지녀야 합니다.
- 적절한/충분한 손 씻기, 특히 화장실 사용 후. 행주는 유해 미생물을 옮길 수 있으므로 젖은 손을 닦을 때에는 1 회용 타월이 가장 안전한 방법입니다.

### 유통 기한

- 고품질의 재료로 충분한 조리시간을 거쳐 청결하고 위생적인 처리공간에서 만든 제품들은 실온에서 48 시간까지 진열할 수 있습니다.
- 제품에 표시된 '유효기간'은 반드시: **제조일자 + 1 일** 이어야 합니다.



## 라벨 부착하기

쌀로 만든 디저트에는 라벨을 부착해야 하며 **반드시** 다음과 같은 정보가 포함되어야 합니다:

라벨 부착 필요사항	코멘트
식품 명	반드시 영어로 적어야 함.
제조업자 명 및 호주 거리주소	사서함 번호는 안 됨.
식품 성분표	<p>'첨가했을 당시의 무게'를 기준으로 가장 많이 들어간 것에서 가장 적게 들어 간 순서로 모든 성분을 기록하며 착색제 및 방부제도 포함한다.</p> <p>제품명에 특정 성분이 언급된 경우, (무게를 기준으로) 그 성분이 몇 % 포함되었는 지 명시해야 한다. 실례: 상품 명: 바나나 케이크. 성분표시: 쌀가루, 바나나 (20%), 설탕.</p>
알레르기 원 표시	<p>제품이나 성분에 가장 보편적인 음식 알레르기 유발원이 포함된 것이 있으면, 반드시 이를 밝혀야 한다. 성분표에서 밝히거나 (굵은 글씨체로) 아니면 별도로 '땅콩 포함함' 등의 방법으로 밝힌다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 글루텐 (밀가루를 사용할 경우),</li> <li>• 갑각류 (예를 들면 게, 잔새우, 새우),</li> <li>• 달걀,</li> <li>• 생선,</li> <li>• 우유,</li> <li>• 땅콩,</li> <li>• 견과류 (예를 들면 아몬드, 브라질 호두, 캐슈, 피스타치오, 호두)</li> <li>• 대두 혹은</li> <li>• 참깨.</li> </ul>
'유효 기간' 날짜	제조일자 + 1 일. 유효기간 표시는 반드시 일/월/연도 로 해야 한다.
보관방법 지시	'유효기간' 날짜까지 확실히 식품이 상하지 않도록 식품이 보관되어야 하는 조건. 실례: 서늘하고 건조한 곳에 보관.
영양 정보 표시판 (NIP) *뒷 페이지에 예를 들었음	<p>포함되는 것: 몇 회 제공량인가, 1 회 제공량 (그램으로 표시), 다음과 같은 것들의 1 회 제공량 당 평균함량 혹은 100 그램 당 평균함량:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 열량,</li> <li>• 단백질,</li> <li>• 총 지방,</li> <li>• 포화지방,</li> <li>• 탄수화물,</li> <li>• 당류, 그리고</li> <li>• 나트륨.</li> </ul>
원산지	<p>실례: 수입 및 현지 성분을 이용하여 호주에서 생산.</p> <p>'수입' 그리고 '현지' 성분이란 표현의 순서는 (무게를 기준으로) 어느 쪽에서 구입한 성분의 백분율이 더 큰가에 따라 정해진다.</p> <p>제품에 해외에서 온 성분이 (무게로 따져서) 더 많이 들어갈 경우, 원산지 표시에는 반드시 '수입 및 현지 성분으로 호주에서 생산했음'이라고 쓴다.</p> <p>제품에 호주현지의 성분이 (무게로 따져서) 더 많이 들어갈 경우, 원산지 표시에는 반드시 '현지 및 수입 성분으로 호주에서 생산했음'이라고 쓴다.</p>



라벨부착하기에 관한 추가정보를 원하시면 NSW 식품청 (Food Authority) 웹사이트를 방문하시고, 원산지에 관한 정보는 호주 경쟁 및 소비자 위원회 (ACCC)의 웹사이트도 이용하실 수 있습니다.

### 소비자를 위한 안전조치

제조업자의 보관방법 지시는 반드시 지켜야 합니다. 소매업자들은 이런 제품들을 건조하고 서늘한 곳에 직사광선이나 직접적인 열원, 즉 히터나 난로에서 떨어진 곳에 진열할 것을 권장합니다.

**절대로** 라벨에 표시된 유효기간이 지난 다음 제품을 판매해서는 안 됩니다.

### 기타 발표자료

호주 경쟁 및 소비자 위원회 (ACCC). 원산지.  
[www.accc.gov.au/consumers/groceries/country-of-origin](http://www.accc.gov.au/consumers/groceries/country-of-origin)

NSW 식품청. (2015). 식품업을 위한 세척 및 살균.  
[http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry/cleaning\\_sanitising\\_food\\_businesses.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry/cleaning_sanitising_food_businesses.pdf)

NSW 식품청. 식품 라벨부착하기.  
<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/foodsafetyandyou/food-labelling>

NSW 식품청. (2016). 자택영업의 식품업.  
[http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/retailfactsheets/home\\_based\\_food\\_businesses.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/retailfactsheets/home_based_food_businesses.pdf)

NSW 식품청. (2015). 라벨부착하기 - 날짜 표시하기, 보관 방법 및 사용방법.  
[http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/retailfactsheets/labelling\\_date\\_marking.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/retailfactsheets/labelling_date_marking.pdf)

NSW 식품청. (2017). 쌀로 만든 디저트 보고서

### \*NIP 의 실례

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package: (insert number of servings)		
Serving size: g (or mL or other units as appropriate)		
	Quantity per serving	Quantity per 100 g (or 100 mL)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein	g	g
Fat, total	g	g
—saturated	g	g
Carbohydrate	g	g
—sugars	g	g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, µg (or other units as appropriate)	g, mg, µg (or other units as appropriate)

NSW 식품청 (Food Authority)에 관하여: NSW 식품청은 뉴 사우스 웨일즈 주의 확실한 식품 안전과 올바른 라벨 부착을 지원하는 정부기관입니다. 식품청은 식품의 안전생산, 보관, 수송, 홍보 및 준비에 관한 정보제공 및 규제를 통하여 식중독의 최소화를 위해 소비자, 업계 및 기타 정부기관과 함께 노력합니다.

주의: 상기 정보는 일반적인 요약으로 모든 상황을 망라하지는 않습니다. 식품업체들은 식품 표준규약 및 *식품법 2003* (NSW)의 모든 조항들을 준수해야 합니다.