용역연구개발과제 최종보고서

과제번호	13052기타사952			
단위과제명	식품 등 기준·규격관리			
과 제 명	국문	FTA 발효・체결(예정) 국가에 대한 기준・규격 비교 조사		
	영문	Comparison of Food Standards and Specifications of FTA Concluding Countries.		
주관 연구기관	기 관 명	소 재 지	기 관 장	
	중앙대학교	경기도 안성시 대덕면 서동대로 4726	김원용	
주관 연구책임자	성 명	소속 및 부서	전 공	
	정명섭	중앙대학교 식품공학과	식품화학 위생	
총연구기간	2013년 6월 1일 ~ 2013년 11월 30일 (6 개월)			
총 연구개발비	50,000천원			
연구년차	연구기간		연구개발비	
1차년도	2013년 6월 1일 ~ 2013년 11월 30일		50,000	천원
2차년도	년 월 일 ~ 년 월 일			천원

관계규정과 모든 지시사항을 준수하면서 이 용역연구개발연구사업을 성실히 수행하고자 다음과 같이 용역연구개발과제최종보고서를 제출합니다.

2013년 11월 일

주관연구책임자 : 정 명 섭 (서명 또는 인)

주관연구기관장 : 김 원 용 (직 인)

식품의약품안전처장 또는 식품의약품안전평가원장 귀하

제 출 문

식품의약품안전처장/식품의약품안전평가원장 귀하

이 보고서를 "FTA 발효・체결(예정) 국가에 대한 기준・규격 비교 조사" 과제의 최종보고서로 제출합니다.

2013. 11.

주관연구기관명 : 중앙대학교

주관연구책임자 : 정 명 섭

제1세부과제명 : FTA 발효・체결(예정) 국가에 대한 기준・규격 비교 조사
(중앙대학교/ 정명섭)

목 차

Ⅰ. 총괄연구개발과제 요약문

1. 국문요약문 ····· 1

2. 영문요약문 ····· 3

Ⅱ. 총괄연구개발과제 연구결과

제1장 총괄연구개발과제의 연구목적 및 필요성 ····· 5

제2장 총괄연구개발과제의 연구내용 및 방법 ····· 23

제3장 총괄연구개발과제의 최종결과 및 고찰 ····· 25

제4장 총괄연구개발과제의 연구성과 ····· 60

제5장 총괄주요연구 변경사항 ····· 62

제6장 총괄참고문헌 ····· 63

제7장 총괄첨부서류 ····· 64

표 목 차

표 1-1. 가공식품 세계시장 규모 ····· 6
표 1-2. 국가별 식품 시장 규모 순위 ····· 7
표 1-3. 국가별 식품 수입 규모 순위 ····· 8
표 1-4 중국보건식품 관련 법률의 변천 ····· 20
표 1-5. 보건식품의 구분과 비준 번호 (2004년 이전) ····· 21
표 1-6. 보건식품의 구분과 비준 번호 (2004년 이후) ····· 21
표 1-7. 중국 보건식품의 새로운 기능분류 18종 ····· 22
표 3-1. 보건식품 관련 주요법령 제·개정 ····· 26
표 3-2. 보건식품 사용가능 또는 불가 품목 목록 ····· 30
표 3-3. 보건식품 각종 시험에 드는 비용 ····· 34
표 3-4. 보건식품 등록 차이점 ····· 34
표 3-5 CFDA 인가 효능별 27종 보건식품 ····· 43
표 3-6. 중국 보건식품의 새로운 기능분류 18종 ····· 44
표 3-7. 2012년 중국에서 허가된 기능별 보건식품 비율 ····· 45
표 3-8. 효능별 상위 10대 보건식품의 효능 평가기준 ····· 46
표 3-9. 효능별 상위 10대 보건식품의 기능성 유효성분 지표 예시 ····· 48
표 3-10. 비타민, 무기질의 종류와 규격기준 ····· 57
표 3-11. 전문가 자문위원회 구성 ····· 59

그 림 목 차

그림 1-1. 건강기능식품 세계시장 규모 및 성장률 ····· 8
그림 1-2. 국내 건강기능식품 생산액 및 성장률 현황 ····· 9
그림 1-3. 중국 보건식품 마크 ····· 11
그림 1-4. 연구추진전략도 ····· 13
그림 1-5. 중국 보건식품 시장발전 예측 ····· 14
그림 1-6. 중국 보건식품 등록 절차 ····· 19
그림 3-1. 중국 국무원 조직도 ····· 27
그림 3-2. 보건식품 등록 신청과정 ····· 28

총괄연구개발과제 연구결과

I. 총괄연구개발과제 요약문

과 제 명	FTA 발효 · 체결(예정) 국가에 대한 기준 · 규격 비교 조사		
주관연구기관	중앙대학교	주관연구책임자	정 명 섭
연구기간	2013-06-01 ~ 2013-11-30	연구비(원)	50,000,000
저자	성명	소속	
	정 명 섭	중앙대학교	
	최 준 혁	중앙대학교	
	이 녕 환	중앙대학교	
	신 혜 선	중앙대학교	

본 연구의 목적은 FTA 체결 확대에 따라 체결국 상호간 식품 수출 및 수입량의 증가로 인하여 식품안전관리가 요구되므로, FTA 발효 · 체결(예정) 국가 중 중국의 식품 등 기준 · 규격에 대한 비교 · 조사를 실시하고 이에 대한 대책을 마련하고자 수행하였다.

식품공전 상 유형과 중국의 GB 규격 중에 가장 유사한 유형과 규격을 비교하였고, 중국의 식품유형 분류에 대한 조사를 직접 중국을 방문하여 질의응답을 통하여 수행하였다. 또한 중국 보건 식품의 등록 시 기능성분 및 유해물질(중금속, 농약, 곰팡이독소 등) 규격 설정 기준 및 절차를 조사하였고 중국 내에서 판매되고 있는 보건식품 중 상위 10개 유형에 대한 기능성분 및 유해물질 규격을 조사하였다.

중국에는 우리나라와 같은 체계적인 식품공전이 없이 개별 식품에 대한 GB 규격을 따로 운영하고 있다. 따라서 현재로서는 식품분류 체계는 수출입시 사용하는 HS Code가 가장 체계적인 분류이다. 중국 보건식품은 기능에 따라 27가지로 분류되는데 최근 18종으로 개정을 진행하고 있으며 2012년도 효능별 상위 10대 보건제품은 1) 면역력 증강, 2) 비타민·미네랄 보충, 3) 피로 회복, 4) 혈중 지방질 강하, 5) 골밀도 증가, 6) 위장기능개선, 7) 화학적 간 손상 보호 작용, 8) 항산화 능력 향상, 9) 수면 개선, 10) 혈당 조절 등이 있다. 보건식품(保健食品)에 대한 제형의 제한은 없으며 현재 등록된 제품을 보면 조각, 분말 등은 물론 일반식품의 형태인 차와 음료 등도 있다.

이러한 연구결과는 중국의 식품 분류에 대한 정보 제공으로 식품 수출 활성화 및 국내 식품의 대외 이미지 향상에 이바지할 것이며, 국내 식품유형 재분류의 기초 자료로 활용함으로써 식품공전 현대화 추진에 일익을 담당하게 될 것이다.

중심단어	중국표준	보건식품	시장조사	기준규격	유해물질

주관연구책임자 의견	
연구의 범위	FTA 체결 확대에 따라 체결국 상호간 식품 수출 및 수입량의 증가로 인하여 식품안전 관리에 대한 필요성이 증대됨에 따라, FTA 발효 · 체결(예정) 국가 중 중국의 식품 등 기준 · 규격에 대한 비교 · 조사를 실시하고 이에 대한 대책을 마련하고자 함.
연구의 한계점	연구 추진 중 중국의 식품 및 보건식품 조사에 있어 중국 측이 제도 및 정책에 대한 노출을 극도로 조심하여 조사가 어렵게 진행되었음.
인용시 주의사항	본 연구보고서의 내용은 주관연구책임자의 조사 결과이며 현재 중국에서 개정 중인 18종의 보건식품 분류체계도 아직 확정된 것은 아니다.
주관부서 연락처	식품의약품안전처/식품의약품안전평가원 식품기준과

Summary

Title of Project	Comparison of Food Standards and Specifications of FTA Concluding Countries.		
Institute	Chung Ang University	Project Leader	Chung, Myung-Sub
Project Period	June 2013 ~ November 2013	Project Budget	50,000,000 Won
Authors	Name	Institute	
	Chung, Myung Sub	Chung Ang University,	
	Choi, Joon Hyuk	중앙대학교	
	Lee, Nyung Hwan	중앙대학교	
	Shin, Hye Sun	중앙대학교	

The objectives of this research were to executed comparison of standard and specification of Korea Food Code and Chinese GB standard & specification in order to work out a countermeasure in case of Korea · China FTA.

Food category in Korea Food Code and the most similar category in China GB standards were compared through interview with Vice president of China Health Food Association. Functional materials, hazardous materials such as heavy metals, residual pesticides and mycotoxins etc. and the procedure steps for the registration as a health foods were investigated. Top 10 health foods were selected by market survey in China.

There is no specific category of foods in China unlike Korea Food Code. However, each GB standards for the foods were available. The HS Code which is used for import and export food was the systematic food category in present in China. Even though the health foods were classified into 27 category based on functionality in present, they are revising into 18 categories recently. Top 10 health food are 1) Improving immune system, 2) Vitamins and mineral supplements, 3) Recovery fatigue, 4) Reduction lipid contents in blood, 5) Improve bone density, 6) Improve gastro-intestine function, 7) Protection from chemical damage of liver, 8) Improve antioxidant activity, 9) Improve sleeping sickness, 10) Control blood sugar. There was no limitation on the form of the health foods in China.

The results of this research could contribute to improvement of Korean food products in the world by understanding China food standards and by revitalizing the exportation to China.

Key Words	GB Specification	Health Food	Market Survey	Standard & Specification	Hazardous materials

Opinion of Principal Investigator	
Scope	The scope of this research were comparison of standard and specification of Korea Food Code and Chinese GB standard & specification in order to work out a countermeasure in case of Korea · China FTA.
Limitation	It was very difficult to get information on China health foods because the position of China Health Food Association was prudence.
Direction For Citation	The contents of this report is based on the personal opinion of principal researchers and the revision of health food category reducing to 18 from 27 categories is not fixed yet.
Supervisory Office	Ministry of Food And Drug Safety/Department of Food Standard

Ⅱ. 총괄연구개발과제 연구결과

제1장 총괄연구개발과제의 목적 및 필요성

1.1 총괄연구개발과제의 목표

○ FTA 체결 확대에 따라 체결국 상호간 식품 수출 및 수입량의 증가로 인하여 식품안전관리가 요구되므로 FTA 발효·체결(예정) 국가 중 중국의 식품 및 건강기능식품 등 기준·규격에 대한 비교·조사를 실시하고 이에 대한 대책을 마련하고자 함.

1. 연구 배경 및 필요성

○ 우리나라는 2004. 4월 한·칠레 FTA가 발효되고 한·싱가포르, 한·미 FTA가 체결 되었으며 한·중, 한·일, 한·뉴질랜드 등 총 20여개 국가들과 FTA 협상 또는 공동연구를 진행 중에 있음. 그러나 이러한 양자간 FTA 체결의 의미를 퇴색시키는 이유 중 하나가 각국의 식품 기준·규격이 상이하다는 것으로 식품 교역에 실질적인 도움이 되지 않거나 통상마찰을 유발하는 걸림돌이 되기도 함. 특히 중국은 우리나라가 식품을 수입하는 물량으로 미국에 이어 2위를 차지하는 매우 중요한 통상국으로 자리매김하고 있음. 따라서 FTA 발효·체결 예정국가 (중국 등)의 식품 및 건강기능식품 등의 유형 분류 및 기준·규격에 대한 비교·조사를 실시하고, 이에 대한 대책을 마련하여 선진외국과의 국제적 조화를 달성하고 국내 식품업체의 글로벌 경쟁력을 재고 할 필요가 증대되고 있음.

2. 세계 식품 및 건강기능식품 산업 동향

가. 일반식품

○ DATAMONITOR(2011)에 따르면, 식품산업 중 가공식품의 세계시장 규모는 2010년 2조 6,320억 달러였고

2011년은 2010년보다 3.8% 증가한 2조 7320억 달러로 추정된다. 아래 표에서 볼 수 있듯이 식품산업은 연평균(2007~2011) 3.7%의 꾸준한 성장세를 이어가고 있다.

표 1-1. 가공식품 세계시장 규모

(단위: 십억 달러, %)

구분	2007	2008	2009	2010	2011주)	연평균 성장률 (2007~2011)
식품세계시장	2,361	2,450	2,538	2,632	2,732	3.7%
전년대비성장률	3.8	3.8	3.6	3.7	3.8	

주: 한국보건산업진흥원 식품산업 분석 보고서에서 2011년 데이터는 연간추정치를 이용한 자료임.
자료: DATAMONITOR Interactive Consumer Database. 2012. 7 (2012년도 자료는 2014. 5월 출간 예정)

○ 지역별 가공식품의 시장 규모를 살펴보면 유럽시장이 1조 900억 달러로 규모가 가장 크다.
2011년 지역별 비중으로 보면 유럽시장이 40.2%로 가장 크고 그 뒤로 아메리카 28.8%, 아시아 27.7%의 순이었으며 아시아와 아프리카는 세계적인 경제 위기에도 불구하고 시장규모가 성장한 반면 유럽과 아메리카는 시장규모가 감소했다.

○ 국가별 가공식품의 시장규모(표 2. 참조)를 보면 미국이 전 세계 시장의 14.8%에 해당하는 4,050억 400만 달러의 시장규모로 1위를 차지했고 그 다음으로 중국 (10.7%), 일본 (9.4%), 독일 (6.7%) 순으로 국가별 시장규모가 큰 것으로 나타났다. 특히 미국, 일본, 독일 등 상위권을 차지하고 있는 선진국들이 세계시장에서 차지하는 비중은 감소하는 반면 중국은 시장규모가 성장하는 추세이다. 시장규모 상위 20개 국가들의 시장규모는 약 2조 2,286억 달러로 세계 시장규모의 81.6%를 차지한다.

○ 표3에서는 국가별 식품의 수입현황을 나타내고 있어 2011년도 우리나라와 식품 교역이 가장 많은 나라가 미국으로 2,734 백만 불 규모였으며 전체의 20.7%에 해당하였음. 2위는 중국으로 2,683 백만 불이었으며 20.3%를 차지하였음. 특히 중국의 경우 전년대비 22.6%가 증가하여 곧 미국을 제치고 우리나라와 식품교역이 가장 많은 국가로 자리매김할 것으로 예측되고 있음. 그 외에 호주, 태국, 브라질, 일본 등의 순으로 우리나라와 식품교역이 활발히 진행되고 있음.

나. 건강기능식품

○ 2011년 세계 건강기능식품 시장규모는 890억 달러이며, 향후 2016년에는 1,200억 달러를 상회할 것으로 예상됨. 특히 개발도상국에서의 성장률이 향후 2016년까지 약 12%의 수준을 유지할 것으로 예상된 반면 선진국들은 약 3%의 낮은 성장률을 유지할 것으로 예상되어, 향후 세계 건강기능식품 시장은 이들 개발도상국이 주도할 것으로 판단됨.

○ 이러한 개발도상국과 선진국 간의 성장률 차이는 건강기능식품의 수요가 인구 구조나 소득 요인에 따라 많은 영향을 받는 특성에 기인한 것이며, GDP의 성장률이 상대적으로 높고 고령화가 진행되는 개발도상국의 추세가 반영된 것으로 판단됨.

○ 국가/지역별 2011년 매출액을 살펴보면 미국이 292억 4,200만 달러로 가장 높으며, 2위는 매출액이 197억 3400만 달러인 EU/러시아이다. 미국은 2010년 (280억 6,600만 달러)대비 4.2% 성장한 292억 4200만 달러로 세계시장에서 가장 큰 건강기능식품 시장을 차지하고 있음. 아시아 시장을 살펴보면 중국이 106억 3,900만 달러로 가장 큰 시장을 형성하고 있으며, 전년 대비(2010년, 95억 4000 만 달러) 성장률은 11.5%로 급속한 성장세를 나타내고 있음.

○ 2011년 기준 국내 건강기능식품 시장은 세계시장에서 1.4%의 비중을 차지했지만, 전년 대비 성장률은 28%로 매우 높게 나타났음.

표 1-2. 국가별 식품 시장 규모 순위

순위	국가명	2009		2010		2011	
		시장규모	비중	시장규모	비중	시장규모	비중
1	미국	381,627	15.0	393,102	14.9	405,074	14.8
2	중국	243,967	9.6	267,440	10.2	292,921	10.7
3	일본	244,072	9.6	249,840	9.5	255,851	9.4
4	독일	176,464	7.0	180,022	6.8	183,665	6.7
5	프랑스	137,898	5.4	140,520	5.3	143,256	5.2
6	브라질	126,766	5.0	131,733	5.0	136,768	5.0
7	이탈리아	116,714	4.6	119,583	4.5	122,622	4.5
8	영국	104,634	4.1	107,705	4.1	111,059	4.1
9	러시아	99,966	3.9	103,223	3.9	106,623	3.9
10	멕시코	90,871	3.6	94,150	3.6	97,737	3.6
11	스페인	79,573	3.1	81,777	3.1	83,987	3.1
12	캐나다	48,738	1.9	49,916	1.9	51,137	1.9
13	호주	34,607	1.4	35,833	1.4	37,117	1.4
14	네덜란드	34,421	1.4	35,175	1.3	35,936	1.3
15	한국	28,965	1.1	29,852	1.1	30,774	1.1
16	폴란드	28,265	1.1	29,047	1.1	29,848	1.1
17	터키	25,704	1.0	26,891	1.0	28,130	1.0
18	인도	19,668	0.8	22,626	0.9	26,050	1.0
19	사우디아라비아	22,579	0.9	23,894	0.9	25,241	0.9
20	콜롬비아	23,133	0.9	23,979	0.9	24,850	0.9

주: 2011년 데이터는 연간추정치를 이용한 자료임.
자료: DATAMONITOR Interactive Consumer Database. 2012. 7 (2012년도 자료는 2014. 5월 출간 예정)

표 1-3. 국가별 식품 수입 규모 순위

(단위: 천불, %)

순위	국가명	2009		2010		2011		전년대비 증가율
		시장규모	비중	시장규모	비중	시장규모	비중	
1	미국	1,797,144	21.3	2,355,516	22.7	2,733,745	20.7	16.1
2	중국	1,863,791	22.1	2,188,516	21.1	2,683,378	20.3	22.6
3	호주	767,395	9.1	1,045,731	10.1	1,082,133	8.2	3.5
4	태국	187,356	2.2	270,230	2.6	651,200	4.9	141.0
5	브라질	499,097	5.3	447,170	4.3	571,255	4.3	27.7
6	일본	396,626	4.7	514,202	5.0	445,856	3.4	-13.3
7	베트남	221,443	2.6	235,380	2.3	381,215	2.9	62.0
8	말레이시아	177,936	2.1	231,440	2.2	362,072	2.7	56.4
9	필리핀	239,857	2.8	291,089	2.8	350,486	2.7	20.4
10	영국	197,716	2.3	246,183	2.4	268,644	2.0	9.1
상위 10개국 합계		6,298,361	74.5	7,825,457	76	9,529,954	72.1	21.8
수입총계		8,434,081	100	10,357,748	100	13,195,077	100	27.4

주: 1) 순위는 2011년 수입기준임
2) 농・임산물이 포함.
자료: 식품의약품안전청, 식품의약품통계연보, 각 년도

자료: Nutrition Business Journal, 2012

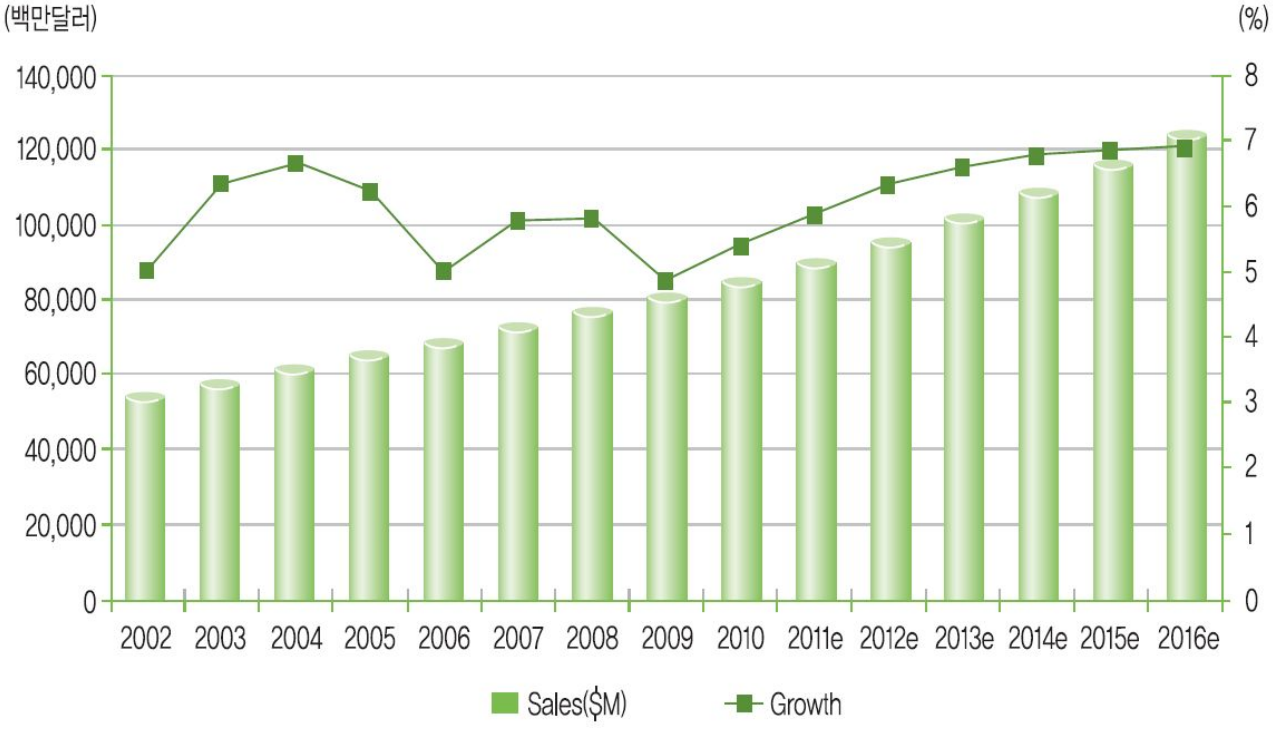

그림 1-1. 건강기능식품 세계시장 규모 및 성장률

○ 국내 건강기능식품 시장의 2011년 생산액은 1조 3,682억 원이었음. 전체 생산액 중 국내 판매 금액이 1조 3,126억 원(95.9%), 수출액은 556억 원(4.1%)으로 내수시장을 중심으로 빠르게 성장하는 것으로 나타났음.

○ 홍삼이 건강기능식품 중 가장 큰 시장을 형성하며, 2011년 전체 건강기능식품 생산액의 52.6% (7,000억 원)를 차지하고 있음. 최근 홍삼제품의 면역효과 이외에도 피부미용 및 주름개선 등의 미용기능이 각광받기 시작하면서, 전년 대비 성장률이 23.6%를 기록하며 국내 건강기능식품시장의 성장을 주도하고 있음. 이러한 홍삼제품에 대한 주요 소비 계층이 기존의 40·50대중 장년 위주에서 미용에 관심이 많은 20·30대 젊은 층으로 확장되면서 홍삼의 수요는 연령에 구분 없이 지속적으로 증가할 것으로 전망됨.

자료: 건강기능식품 생산실적 분석 결과, 식품의약품안전청, 2013

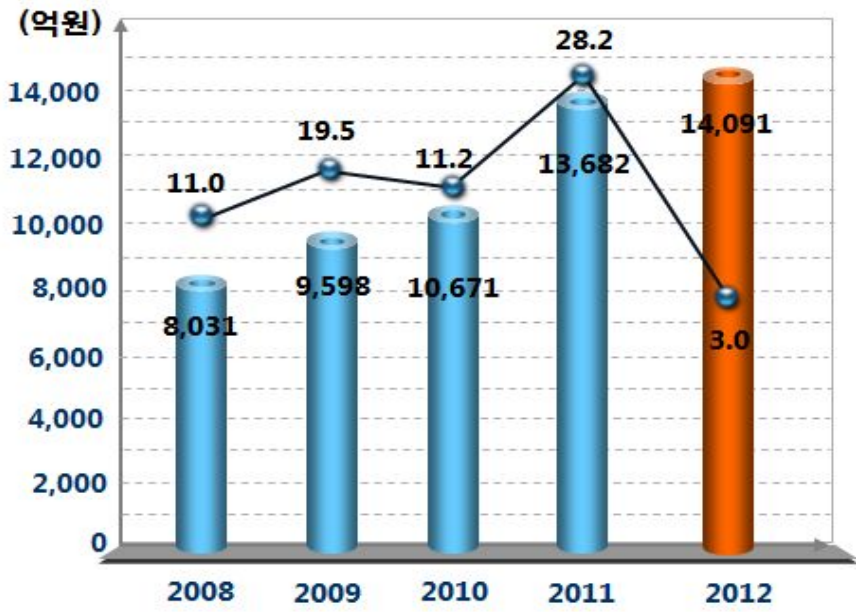

그림 1-2. 국내 건강기능식품 생산액 및 성장률 현황

○ 세계 건강기능식품 중 점유율이 가장 큰 품목인 비타민과 무기질은 국내 시장에서도 빠르게 증가하고 있음. 이는 인지도와 구매 경험이 높아 비타민이 소비자들에게 친숙하며 비타민과 무기질은 일반의약품으로 출시되고 있어 쉽게 구매할 수 있는 것에서 그 원인을 찾을 수 있음. 또한 소비자 요구에 따른 새로운 기능성 원료를 이용한 개별 인정형 제품의 시장이 새롭게 부각되고 있음.

○ 2011년도 개별 인정형 제품은 전년 대비 27.1% 성장한 1,435억 원으로 이 중 생산액 1위는 간 건강제품(532억 원)이었으며, 그 다음으로 면역기능에 도움을 주는 제품 (179억 원), 관절·뼈 건강제품 (153억 원) 순으로 나타났음. 이러한 개별 인정형 건강기능식품의 성장 요인은 우리 사회의 음주문화 등에 의한 간 건강 제품에 대한 소비 수요 증대, 일본 방사능 유출·환경오염·자외선 등으로 인한 면역 기능이나 피부 건강에 대한 소비자 관심 증가 등이 주요 이유로 풀이됨. 또한 기존의 원료에서 벗어나 치료 효능을 가진 개별

인정형 원료가 발견되면 신규 시장을 창출할 수 있는 잠재적 가능성이 내재되어 있어 대기업들이 개별 인정형 소재 발굴 작업에 주력하고 있음을 알 수 있음.

3. 우리나라의 FTA 체결 현황

○ 2004. 4월 한·칠레 FTA의 발효 및 2004. 11월 한·싱가포르 FTA의 실질적인 타결에 이어, 한·미 FTA 체결 이후 우리나라는 한·중, 한·일, 한·뉴질랜드 등 총 20여개 국가들과 협상 또는 공동연구를 진행 중에 있음.

○ 식품의 수출입시장의 개방과 함께 FTA 확대 등 식품수급 환경이 변함에 따라 우리나라에서도 식품의 수입이 급증하고 매우 다양화 되어가고 있기 때문에 식품의 위생관리 및 품질관리의 중요성이 대두되고 이러한 국제적인 환경변화에 따른 우리나라의 식품위생행정당국이나 식품산업체의 발 빠른 대응이 요구되고 있는 실정임.

○ 현재 일본, 유럽자유무역연합(EFTA), ASEAN과는 FTA 협상을 진행 중에 있음. 연말까지 EFTA와 협상타결 및 ASEAN과의 상품분야협상 타결을 목표로 하고 있음. 일본과는 현재 교착상태이나 양국 정상이 합의한 대로 "높은 수준의 포괄적인 FTA"를 타결한다는 원칙을 견지하고 있음. 사전협의 또는 공동연구를 진행 중인 국가로는 캐나다, 인도, 멕시코 등이 있으며 연내 협상개시 및 합의 도출을 목표로 하고 있음.

○ 한편, 2004. 9월 ASEAN+3 경제장관회의를 계기로 중국과는 한·중 통상 장관 회담 시 민간공동연구 개시 추진에 합의함에 따라 2005년부터 중국의 국무원발전연구중심(DRC)과 대외경제정책연구원(KIEP)간 공동연구 개시하였음. 2005년에는 거시경제 효과 및 투자부분을, 2006년에는 산업별 영향 및 정책제안 부분을 중점적으로 연구하였음. 정부 측에서는 실무자가 옵저버 자격으로 참가하였음. 중국은 FTA 추진에 적극적이나 일본은 FTA보다는 투자협정 추진에 보다 적극적인 입장을 견지하고 있음.

○ 한국과 중국의 FTA 체결은 한·싱가포르와 같이 상품·서비스·투자·경제협력·정부조달 및 공산품 기술표준적합성 상호인정 등을 포함하는 높은 수준의 포괄적 FTA 타결이 예상됨. 싱가포르는 전 품목에 대하여 즉시 관세를 철폐하였고 한국은 품목 수 기준으로 91.6%(10,315개)에 대해 10년 이내 관세를 철폐하는 안을 제출함.

4. 한·중 FTA 체결에 따른 정부의 역할

○ 국가별 FTA가 체결되면 해당산업 분야에 어떠한 영향이 미칠지에 대한 연구와 분석이 국가차원에서 사전에 실시되는 것이 바람직하다. 한·중 FTA 체결에 따라 정부에서 수행하여야 할 다양한 지원 사업들을 정리해 보면 다음과 같음.

○ 최근 소득증대와 "웰빙"에 대한 관심고조로 건강기능식품의 수요가 증가될 것으로 예측됨. 우리나라는 중국과 건강기능식품의 인·허가 절차가 상이하여 중국에서 우리나라로 수입할 경우 우리나라의 복잡한 건강기능식품 인·허가 절차에 대한 자문의 요구가 증대될 것으로 예상됨. 또한 우리나라에서 중국으로 건강기능식품을 수출할 경우 중국 "보건식품"의 기능성 평가 항목 및 수출 절차에 대한 정부차원의 지원이 필요함. 따라서 건강기능식품의 인·허가 지원 등 인프라 구축 지원이 필요하다고 사료됨.

그림 1-3. 중국 보건식품 마크

○ 식품의약품안전처에서는 건강기능식품 개별인정형 등록 절차(임상시험, 검토절차)의 간소화를 추진하고 합리적인 식품원료 인정절차 및 평가방법을 신설하여야 함. 식품공전도 위생규격 중심의 운영 및 식품유형의 합리화 방안 제시를 통하여 과학적 근거에 의한 합리적인 식품공전을 운영하여야 함.

○ 식품산업 제품의 안전에 대한 올바른 정보 제공이 필요하고, 식품공전 및 건강기능식품공전의 기준·규격의 검토, HACCP 인증기준의 통일, 사용하는 식품첨가물의 기준·규격 및 표시·광고에 대한 동등성(Equivalence) 검토가 필요함. 또한 식품산업은 특성상 소량 다품종의 생산구조를 갖고 있어 대외 경쟁력을 갖고 있는 품목을 발굴하여 집중적인 지원이 필요함. 대외 개방을 통한 산업피해가 대기업 보다는 중소기업에 큰 영향을 미칠 것으로 예상되므로 이에 대한 지원 대책이 필요함.

○ 이러한 다양한 대책을 개발하기 위해서는 산, 학, 연, 관, 소비자단체 등으로 구성된 식품 전문가 네트워크를 구축하여 중소기업의 유망 품목 발굴을 위한 「상설위원회」 구성하여 수입 대체 품목이나 경쟁우위 품목을 발굴하여 집중 지원하여야 함. 발굴된 유망품목을 산업통상자원부의 세계일류상품으로 우선 추천 및 다양한 세제 혜택을 부여하는 것이 바람직함.

1.2 총괄연구개발과제의 목표달성도

·····: 계획 ——: 실적

연구개발내용	추진일정					
	1차년 (2013년)					
	6	7	8	9	10	11
○ 중국의 식품별(식물성, 동물성, 영양식품 등) 기준·규격 비교 조사						
- 중국 식품 유형 분류를 담당하는 기관 (중국 중화인민공화국 위생부 국가표준화관리위원회)	·····	·····				
- 동물성 식품표준 Ⅰ, 식물성표준 Ⅱ, 영양식품 및 잔류농약허용기준 Ⅲ	·····	·····				
- 중국의 식품 분류 관련 규정 조사 (A Compilation of National Food Hygiene Standards, Republic of China, 1997)	·····	·····				
- 중국의 식품별(식물성, 동물성, 영양식품 등) 기준·규격 비교표 작성		·····	·····			
○ 중국 보건식품의 등록 시 기능성분 및 유해물질(중금속, 농약, 곰팡이독소 등) 규격 설정기준 및 절차 조사						
- 중국의 보건식품 관리법 (보건식품 승인증서), 보건식품 기능평가절차 및 검사방법 , 보건식품 평가심사기술 규정, 중국의 보건식품 일반 위생요구 사항		·····	·····	·····		
- 중화인민공화국 국가표준 식품안전성 독성평가 절차 조사 (Procedure for toxicological assessment on food safety GB15193.1-94)		·····	·····	·····		
- 기능성분 및 유해물질 비교표 작성			·····	·····		
○ 중국에서 판매되고 있는 보건식품 중 상위 10개 유형에 대한 기능성분 및 유해물질 규격 조사						
- 중국 보건식품 등록 절차 (CFDA) 조사			·····	·····	·····	
- 2012년도 효능별 상위 10대 보건식품 조사 (중국 보건협회)			·····	·····	·····	
- FTA 교역 시 예상 문제점 도출 및 해결방안 제언			·····	·····	·····	
- 보고서 작성				·····	·····	·····

1. 연구추진체계

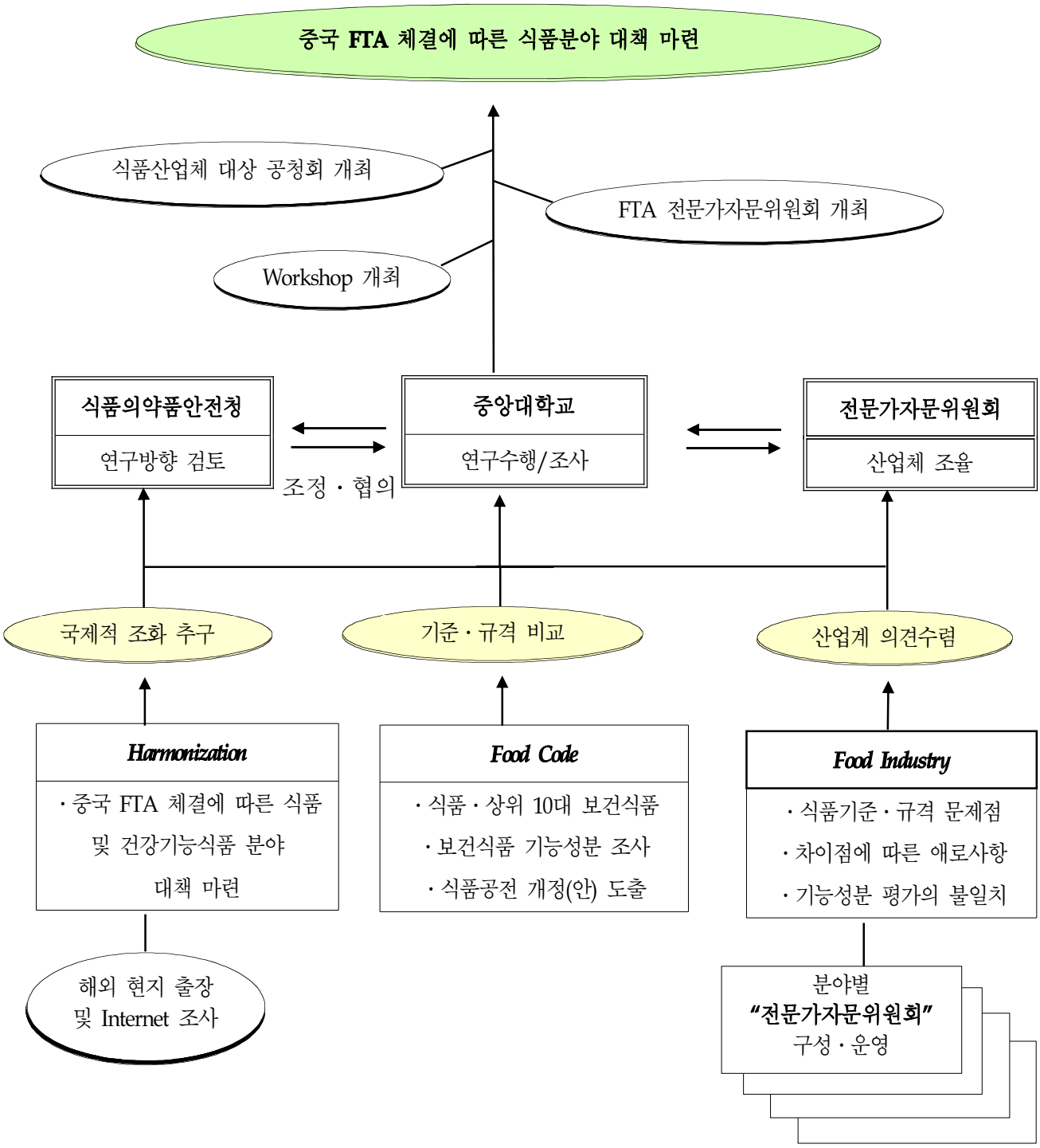

그림 1-4. 연구추진전략도

3. 국내·외 기술개발 현황

가. 중국 보건식품(保健食品) 시장의 역사

○ 의식동원(醫食同源)(약과 식품의 근원이 같다)이라는 말처럼, 중국은 예로부터 일상식사와 건강은 불가분이라 여겼으며, 대대로 황제 시중을 드는 의사 중에서도 일상 식사를 관리하는「식의(食醫)」라고 불리는 위치는 내과 의사나 외과 의사보다 높았다. 음식으로부터 건강을 유지한다고 하는 전통적인 생각이 널리 퍼져 있다.

○ 중국 보건식품시장은 수차례 침체와 성장을 반복하면서 1980년부터 2010년까지 30년간 1,000억 위안(약 18조원) 규모까지 성장하였다.

○ 2005년까지는 시장규모의 확대, 축소를 반복해 온 시장이지만, 2006년 이후 연평균 25% 이상의 성장률을 나타내는 등 급속히 성장하여 2010년에는 시장규모가 1,000억 위안(약 18조원) 규모에까지 도달하였다. 이 급성장의 저변은 정부의 법적규제에 의한 높은 시장 진출 장벽과 유명기업의 품질관리 노력에 기인한 것으로 2005년 이전에 나타난 시장의 침체와 성장은 반복되기 어려울 것으로 보인다.

○ 국가 통계국이나 중국 보건협회, 중국 소비자협회 등 관련 단체 데이터를 기본으로 일본 야노경제연구소가 예측한 2015년까지 시장 성장 추정치는 그림 1-5와 같다.

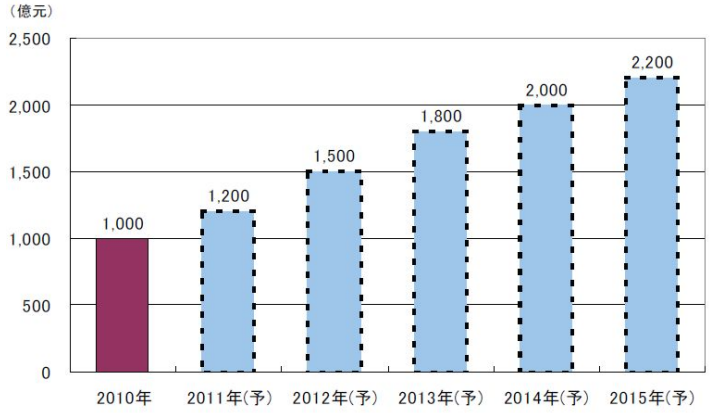

그림 1-5. 중국 보건식품 시장발전 예측 (출처 : 야노경제연구소)

나. 중국 보건식품(保健食品) 시장의 문제점

1) 허위 광고

○ 중국 보건식품 시장의 문제로 가장 먼저 언급 되는 것은 불법광고이다. 보건식품 시장의 역사는 불법광고

와의 투쟁의 역사라 해도 과언이 아니다. 90년대 성장기부터 게릴라식 허위광고를 일삼는 개인사업자 뿐 아니라, 중소기업, 대기업까지도 보건식품으로 인정되지 않은 제품의 질병치료 효과를 광고하는 등의 문제를 야기했다.

○ 최근 중국 소비자협회 조사에 따르면, 중국 보건식품 광고의 70% 이상이 허위 또는 과대 표현을 포함하고 있어 심각하다는 결과가 보고되었다. 허위 표현은 의약품처럼 질병 치료 효과를 표현하는 것, 과도한 효능을 표현하는 것, 의료기관 및 연구소 명칭을 무단으로 사용하는 것, 홍콩을 통한 중국 생산을 해외 생산으로 위조 하거나 보건식품으로 인허가 받지 않은 제품에 위조 허가번호를 기재하여 판매하는 등 다양한 경우가 발생하고 있다.

○ 이러한 불법광고의 감독 관청인 CFDA(국가 식품 약품 감독 관리국)는 2005년부터 건강식품 광고 허가절차 등의 대책을 강구하고 있다. 이 제도는 품질, 광고형태, 내용 등에 대한 초기심사 후, 광고 승인번호 발급, 당국에 광고 내용을 등재하여 광고할 수 있는 구조로 되어 있다.

○ 또한 CFDA 불법광고 발견 시 분기마다 발표하고, 소비자에 대한 주의를 촉구한다. 법적으로 허위광고를 한 업체는 광고비용의 1~5배 벌금을 부과하지만, 허위광고로 얻는 이윤에 비하면 크지 않다. CFDA의 허위광고에 대한 모니터링 강화에도 불구하고 신문, 잡지, TV 등의 많은 미디어와 지역차이가 큰 광대한 중국에 있어서 감독 인원을 충원해도 따라잡기 어려운 실정이다. 허위광고 문제는 앞으로도 중국당국과 악질적인 기업과의 악순환이 계속 되는 것이라고 생각할 수 있다.

2) 모조품 제조

○ 제조상의 문제, 보건식품으로 등록된 정식제품의 가짜제조 문제, 불법 첨가물 사용 문제, 품질관리 문제 등이 있다. 모조품 제조는 중국 어떤 분야에서도 넘치고 있으며, 정품 케이스에 중국에서 만든 내용물을 담아내는 일종의「산적화(山賊貨)」라 불리는 제품이 나타나고 있다. 보건식품의「산적화」, 보건식품 인허가 받은 제품의 외관과 포장 프린트물의 유사 제작, 식품으로 인허가 받은 것을 보건식품으로 기재하여 소비자를 혼동시키는 것, 심지어 식품으로 인허가 받지 않은 것에 보건식품 인증 번호를 도용하여 판매하는 경우도 있다. 이러한「산적화」의 만연은 업계에 대한 소비자의 신뢰를 잃게 할 뿐만 아니라, 실질적인 건강상의 피해를 안겨줄 수 있어 추가적인 규제가 요구된다.

3) 불법 첨가물 사용

○ 불법 첨가물 사용에 대한 중국 소비자보 보도에 따르면, 품질이 의심이 되는 207개 보건식품에 대한 민간 연구기관의 시험 결과, 95%에 해당하는 197개 제품에 '비아그라'와 다이어트 효과가 있는 화학물질 등이 들어 있었다고 하였다. 조사를 실시한 연구기관 명칭 및 제품 추출방법 등은 명시 되어 있지는 않지만 적어도 인·허가를 받은 대로 제품을 생산하지 않는 기업이 많이 존재하고 있다는 것을 암시하고 있다. 또한 중화 의학회 이사장에 따르면 피로완화 효능을 공언한 바 있는 보건식품에 '비아그라'에 사용되는 호스호

지에스테라제 5 저해제가 포함되어 있어 효과는 강력하지만, 심장에 부담 줄 수 있다고 한다. 또한 다이어트 보건식품에도 대량 포함되는 등 사용 금지된 첨가물을 사용한 보건식품이 시장에 존재한다.

○ 이러한 불법 첨가물을 사용한 보건식품이 시장에서 사라지지 않는 이유로는 위법행위로 단기 이익을 추구하려는 악덕 업체와 약한 법적 구속력이 지적되고 있다. 또한 불법 첨가물 측정방법이 명확하지 않고 감독부서도 측정수단과 능력을 갖추고 있지 않기 때문에 위법행위 적발은 어려운 문제가 되고 있다.

4) 낮은 품질

○ 「보건식품의 양호한 생산규범 심사방법과 평가준칙 배포에 관한 통지」에서는 보건식품 생산허가를 취득하려는 기업이 GMP를 받지 않은 경우 생산 중지해야 한다고 되어 있으나, 실제 GMP를 획득하지 않고 보건식품을 생산하거나 GMP를 받지 않은 생산 업자에게 위탁하는 행위도 있다. 또한 보건식품의 제품 및 생산 인허가를 받았다 하더라도 그 인허가 자체가 제품의 품질을 보증하는 것은 아니다. GMP는 품질 ISO와 마찬가지로 시스템 인증이므로 획득하였더라도 실제 운용하지 않으면 아무런 효과를 발휘하지 않는다. 공정관리나 가공을 위탁하는 외주관리, 자재관리 등에 결함이 있으면 저품질 제품의 시장 진입 가능성이 있다. 이러한 관리 능력 부족으로 인한 문제 외에도 가격다운을 위해 고의로 품질을 낮추는 생산자들로 인해 소비자의 보건식품 품질에 대한 신뢰를 떨어뜨리는 요인이 되고 있다.

5) 낮은 연구 개발비 비율

○ 2009년도 북경 강파특의약경제기술 연구센터 조사에 따르면 중국 보건식품 기업 연구개발비는 연간 매출액의 1%에도 미치지 않으며, 연구 개발비에 제품 신청 등록 비용까지 포함되어 있어 실제 연구 개발비는 더 낮다. 또한 보건식품 회사의 80%가 보건식품 생산에 높은 기술은 불필요하다고 생각하고 있으며, 60% 기업은 제품의 효능보다 광고가 중요하다고 생각한다. 즉, 자금투입이 광고에 치우쳐 연구 개발비까지 미치지 못하기 때문에 제품 효과에 의한 차별화가 되지 않고 과당경쟁의 악순환에 빠지는 기업도 많다. 보건식품 시장에 진출한 제품은 2세대 보건식품으로 효능은 수량 기준으로 60% 이상이 면역력 향상, 피로완화에 초점을 맞추고 있다. 비슷한 효능을 가진 유사제품 간 경쟁이 심하고 품질이나 기술보다 광고 경쟁이 주가 되어 광고비용 증가로 인해 어려움을 겪는 기업도 있다. 보건식품 시장의 큰 문제는 기업이 품질관리나 연구개발을 중시하지 않고 광고비로 막대한 비용을 투입하는 데 있다. 이미 브랜딩에 성공하고, 연구개발에 거액의 자금을 투입하는 대 기업은 일부에 지나지 않으며, 다수의 중소 보건식품 기업은 연구개발을 너무 중시하지 않는 것이 현실이다. 중국 보건식품 업계 중 투자액이 1억 위안(약 180억 원) 이상인 대형 법인은 5% 정도이고 대부분은 연구 개발에 자금을 투입할 수 없는 중소기업이다. 2009년 「의약경제보」 조사에 따르면, 일반적인 신약 개발에는 건당 1억 위안(약 180억 원) 이내 비용이 소요되는 반면, 보건식품은 건당 30만 위안(약 5,500만 원)~50만 위안(약 9,000만 원) 정도이며 제품 승인에 이르기까지 프로세스나 요구항목에 큰 차이가 있어 고품질 신제품 개발은 어려운 상황이다.

6) 규정 미비

○ 허위광고에 대한 관리 감독과 마찬가지로 제품등록, 생산, 유통, 광고, 판매까지 관리 감독 근거와「보건식품감독관리조례」가 아직 공식 시행되지 않았고「식품안전법실시조례」세칙이 확실하지 않다. 보건식품 심사요청은 약품과 비교할 때 연구 개발 능력이 없는 중소기업에게도 진입이 비교적 용이한 시장이라고 할 수 있다.

7) 인·허가 획득 난이도 차이

○ 보건식품의 경우 북경 CFDA가 아니라, 각 지방 CFDA에 등록 신청을 실시한다. 중국 보건식품 인·허가 제도는 시스템적으로는 엄격하지만, 넓은 국토를 가진 중국에서는 지방에 따라 법률 운용에 차이가 있고, 인·허가 심사 난이도도 각기 다르다. 따라서 난이도가 낮은 지역에서 인·허가 획득을 노리는 기업들도 존재한다.

8) 엄정한 관련 법규

○ 보건식품의 품질과 광고에 대한 문제가 발생할 때마다 정부는 관련 규제를 강화 하고 있지만, 아직 종합적인 대응이라고 말하기는 어려운 상태이다.「보건식품감독관리조례(심사안)」가 2009년 공포되어 2011년 시행 단계에 있다. 이로 인해 관리 감독 권한이나 보건식품 등록부터 광고에 이르기까지 보다 규범적 보건식품 시장 실현이 기대되고 있다.

9) 제품 수명 주기의 연장

○ 중국 보건식품의 라이프 사이클은 긴 경향이 있다. 신세대를 겨냥한 다이어트 보건식품과 미용 보건식품의 유행은 치열하지만,「너무너무(太太) 」,「뇌백금(腦白金)」등은 10년 이상 지속적으로 팔리는 국가 브랜드로 등장하고 있다. 중소 보건식품 생산업체가 가격 경쟁의 악순환을 벗어나기 위해서는 주요 제품의 품질 향상을 기반으로 브랜드를 키우는 것이다.

10) 고품질 제품 개발

○ 대량 광고에 의한 단기 전 방식은 통용 되지 않고 있으며, 현재 중국 보건식품 시장에서는 품질향상 및 신제품 개발이 초점이 되고 있다. 대부분의 보건식품 생산 기업은 3세대 보건식품 개발을 테마로 하고 있으며, 이로 인해 소비자의 보건식품효능을 보다 확실하게 호소하려 한다.

다. 중국보건협회(中國保健協會)

1) 협회의 역할

○ 2003년 이전에는 중국 보건과학기술학회와 보건식품협회 2가지 관련 협회가 존재 하였으나, 현재는 국무원(國務院)비준을 얻어 이원적인 조직을 합병 국가를 대표하는 중국 보건협회가 되었다. 보건제품의 실태파악과 소비자 권리 보호라는 2가지 임무를 지고 있다.

○ 주로 업계 계획 및 표준을 제정하고, 정부의 주요 정책 제정, 정책 법규를 만드는 등의 세부 작업을 수행한다. 외국기업의 중국 진출 시 신뢰할 수 있는 기관들 중의 하나는 중국 보건협회이다. 해외기업은 중국 법 규정을 이해하고 있지 않기 때문에 신청과정에서 원료, 제조, 제품 등이 국가 표준에 적합하지 않아 문제가 자주 발생 하고 심사 통과 성공률을 낮게 하고 있으나, 협회를 통해 허가신청 상황을 개선할 수 있다.

2) 해외기업의 진출 시 유의사항

○ 법률 측면의 확인사항

- 인허가 획득
- 광고(중국내 광고 요구에 적합 하여야 함)
- 판매 (MLM(멀티 레벨 마케팅) 판매를 할 수 없음)

○ 외국계 기업의 중국 진출 시 유의사항

- 시장 이해
- 정확한 지역 선정
- 중국인의 건강 소비 요구의 이해
- 법률의 이해
- 신중한 비즈니스 파트너 선택

○ 협회는 기업들이 좋은 채널을 선택할 수 있도록 하고, 기업의 설립을 지원, 추천한다. 협회에 제품의 배합이나, 가공 등의 자료를 제출하면 검토하여 해당 제품이 중국에 진출할 수 있는 제품인지 어떤지를 확인하여 진출 시 수정사항에 대해 어드바이스 한다. 예를 들면, 중국 진출을 원하는 미국 제품으로 원료에「세이카」라는 것이 있었으나,「세이카」가 무엇인지 모르는 중국 소비자를 위해 이것을 중국식 표현 방법에 적합하도록「야마이모 추출물」로 변경하도록 어드바이스 했다.

라. 보건식품(保健食品) 시장의 거시 환경 분석

1) 법률

○ 최근 냉동 만두 중독이나 삼록(三鹿)집단이 만든 분유에서 멜라민이 검출되는 등 중국산 식품에 대한 신뢰성을 실추시키는 사건이 연이어 발생하고 있다. 보건식품에서도 복용으로 사망자가 발생한「삼주구복액(三株口服液)」사건이나, 다이어트 보건식품인「천천소(天天素)」사건 등 중대한 문제가 발생하고 있다. 중국 당국이 이러한 품질 관련 문제를 경시한 것은 아니지만, 80년대 중국 보건식품 시장 여명기부터 현재에 이르기까지 당국의 규제와 악질적인 기업과의 다람쥐 쳇바퀴 돌기와 같은 악순환이 되풀이되고 있다. 또한 중국의 법률 법규는 변화가 매우 심하며 명확한 해석이 성립되어 있지 않은 경우가 많아서 실무적인 면에서는 감독 관청이나 변호사 등에게 반드시 확인해야만 한다.

2) 보건식품 관련 법률 변천

○ 중국 보건식품에 관련 법률 주안점은 보건식품이란 무엇인가?, 누가 어떻게 관리·감독을 할 것인가? 하는 점에 있다. 최근 보건식품을 건강 효능이 있는 식품이라 규정하고, 인정할 효능을 명확하게 하여 제조 체제를 포함한 관리 체제를 엄격하게 관리해 나가는 방향으로 움직이고 있다.

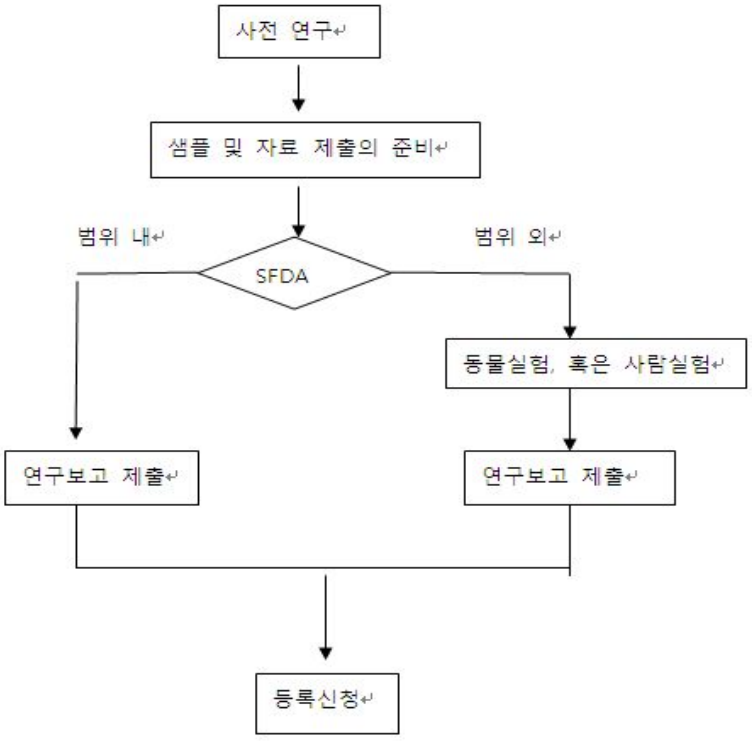

그림 1-6. 중국 보건식품 등록 절차 (출처: 야노(矢野)경제연구소)

표 1-4. 중국 보건식품 관련 법률의 변천

년	법률의 명칭	내용
1979	식품위생관리 조례	식품의 위생 및 안전에 관한 기본법규
1987	중약 보건약품의 관리 규정	「약건자」 제도의 시행 개시, 보건식품은 「보건약품」으로 약품류와 동일한 심사를 받음.
1995	식품위생법	보건식품의 법적 지위 확립, 동시에 위생부는 보건식품에 대한 관리감독 및 심사에 관한 책임을 가짐
1996	보건식품 관리변법	보건식품의 등기에 관한 법규
2000	중약보건품 비준문호 취소에 관한 공고	보건약품을 의미하는「약건자」등록번호가 말소되고, 보건약품이라고 하는 카테고리는 중국 시장으로부터 삭감
2003	보건식품의 효험 및 평가 기술 규범	국가로써 인정할 수 있는 보건효능을 22종에서 27종으로 확대
2005	보건식품 주책관리변법	보건식품 생산기업의 GNP 인증취득 의무화
2005	보건식품 공고심사 잠행규정	보건식품 광고의 허위, 과대 표현의 규제.
2009	식품 안전법	보건식품 관리에 관한 포괄적인 내용, 생산이나 경영 등의 소관 부문을 위생부에서 국가 식품·약품 감독 관리국으로 이행
2009	보건식품 감독관리조례 (심사안)	등록에서 광고에 이르기까지의 포괄적인 관리조례. 2011년 정식으로 시행

(출처: 야노(矢野)경제연구소 정리)

3) 보건식품의 비준 번호

○ 약품과 식품의 경계선을 어떻게 할 것인가의 관점에서, 보건식품 비준 번호는 지금까지 수차례 변경되었다. 2003년 이전에는, 약품, 보건약품, 보건식품, 식품의 4분할 방식을 취하고 있었다. 그러나 질병 보조 치료가 목적인 「보건약품」과, 일상적인 섭취에 의한 건강 유지·촉진이 목적인「보건식품」이 혼동되기 쉬워 CFDA는 2000년「약건자」의 문호(文号)와 「보건약품」의 카테고리를 폐지하는 통지를 공고하고, 2003년에는 모든 「약건자」문호를 가진 보건 약품의 유통을 중지시켰다. 이 때 질병의 보조 치료를 목적으로 하고 있던 「보건약품」에는 약품으로써 허·인가를 다시 신청하거나, 또는 보건식품으로써 인·허가를 다시 신청하는 두 가지 선택항목이 있었다. 또한, 제품 정의에 의한 구분 이외에도 인증 부문 차이에 따른 구분도 존재하고 있었다. 2003년 이전에 있던 「위식건자(衛食健字)」라고 하는 보건식품에 대한 비준문호는 위생부에 의해 접수된 것이며, 2004년에 CFDA가 성립한 후에는 새롭게 「국식건자(國食健字)」의 등록 번호가 교부되었다. 이 등록 번호에는 보건식품 주책관리변법에 의해 유효기간이 5년으로 되어 있다.

표 1-5. 보건식품의 구분과 비준 번호 (2004년 이전)

구분	약품	보건약품	보건식품	식품
비준 번호	약준자(藥准字)	약건자(藥健字)	식건자(食健字)	식자(食字)

표 1-6. 보건식품의 구분과 비준 번호 (2004년 이후)

구분	약품	보건식품	식품
비준 번호	약준자	식건자	식자

(출처: 야노(矢野)경제연구소)

4) 직판 기업의 관리

○ 2005년 8월 11일 「직접 판매 관리조례(초안)」과 「네트워크 판매 금지 조례(초안)」2가지 조례에 의해 보건식품의 직접 판매가 중국에서 합법적인 지위를 획득하게 되었다. 그러나 「직접 판매 관리 조례(초안)」의 대상이 되는 기업이 직접 판매를 신청하는 경우에는, 등록자본금 8000만 위안(약 140억 원)과 보증금 2000만 위안(약 35억 원) 등이 필요하여 직판 시장의 문턱은 높다. 직접 판매원에 대한 장려금의 비율은 최고 30%까지 이며, 높은 장려율에 이끌려 강압적인 영업을 실시하는 판매원의 출현을 억제하고 있다. 신청기업은 신청 시 신용 상황이 양호하여야 하고, 신청서 제출 시까지 과거 5년간, 법률 위반 경영 기록이 있어서는 안 된다. 또한 해외 투자자의 경우에는 3년 이상 직접 판매에 종사한 경험이 있어야 한다.

5) 수입 보건식품의 취급

○ 중국 보건식품 시장은, 2010년 국내 생산의 보건식품 등록수가 1만 이상인데 비해 수입 보건식품 등록 수는 600정도로 압도적인 차이가 있다.

○ 건강기능제품을 중국에서 수입 판매하려면, 먼저 제품의 인·허가를 취득하여야 한다. 중국 국내 제품은 각지의 CFDA 분국에서 인·허가 취득 신청을 하는데 비하여, 수입제품은 모두 베이징의 CFDA에서 허·인가 취득 신청을 한다. 허가 신청의 수속은 우선 자사 제품에 대해 실험을 실시하는 것으로부터 시작한다. 실험 결과가 요구 기준을 충족시킨 후에 각종 자료를 첨부하여 신청하고 초심, 재검사, 기술 심사, 행정 심사 등의 단계를 밟아 최종적으로 인·허가를 취득할 수 있다.

○ 인·허가 취득에는 직접 신청하는 방법과 대리업자를 이용하는 방법이 있다. 중국 국내 대기업 등은 자사 내 인·허가 신청 대응 부문이 있는 경우도 많지만, 외국 기업이 원격 조작으로 이를 실시하는 것은 간단하지 않다. 인·허가 취득에 걸리는 시간은 제품이나 사전의 리서치 상황 등에 따라 다르지만, 일반적으로는 1년~3년, 비용은 대리업자에게 지불하는 금액을 포함하여 20만 위안(약 3,500만원)에서 50만 위안(약 9,000만원)정도 필요하다. 그러나 이것은 어디까지나 일반적인 예이며, 제반 조건에 따라 시간이나 비용은 크게 달라진다.

4 총괄연구개발과정에서 수집한 국외과학기술정보

현지 출장조사에 의하면 중국의 보건식품 27종의 기능성을 18종으로 축소 조정하고 있으며 명칭도 우리나라와 유사하게 "○○○에 도움을 줌"으로 수정하였다.(표 1-7 참조) 현재 개정(안)은 각 기관, 단체 및 산업체에 발송되어 의견을 수렴하고 있다. 그러나 이러한 축소(안)은 거의 확실시 되고 있다는 중국보건협회 접견자의 답변을 들었으며 우리나라에서 중국으로 수출을 하고자 하는 산업체도 새로운 18종의 기능을 고려하여 수출을 계획하여야 할 것이다.

기존의 27종의 기능에서 성장 발육 개선, 방사선 피해 보조 보호, 혈압 감소 보조, 피부 유분 개선 기능 등 4개의 기능을 폐지하고, 장내 균 조절, 변비개선, 소화촉진, 위 점막 손상 보호 기능 등 4개 기능을 통합하여 "위장 기능 개선에 도움을 줌"으로 수정하였고, 여드름 제거, 기미 제거, 피부수분 개선 기능 등 3개의 기능을 통합하여 "안면 피부 건강에 도움을 줌"으로 기능성 명칭을 변경하였다.

표 1-7. 중국 보건식품의 새로운 기능분류 18종

번호	기존 (27종) 명칭	명칭 변경(안) (18종)
1	면역력 증강	면역력 증간에 도움을 줌
2	혈중 지질 감소 기능	혈중 지방함량 감소에 도움을 줌
3	혈당 감소 기능	혈당 감소에 도움을 줌
4	수면(睡眠) 개선 기능	수면 개선에 도움을 줌
5	항산화 기능	항산화 기능
6	체력 피로 회복 기능	운동 피로 완화에 도움을 줌
7	다이어트 기능	체지방 감소에 도움을 줌
8	골밀도 증가 기능	골밀도 증가에 도움을 줌
9	영양성 빈혈 개선	연양성 빈혈 개선에 도움을 줌
10	기억력 개선 보조 기능	기억력 증강에 도움을 줌
11	인후 해열 상쾌 기능	인후 해열 기능
12	산소 결핍 인내력 향상 기능	산소 결핍 인내력 향상에 도움을 줌
13	화학적 간(肝) 손상 보호기능	알코올성 간(肝) 손상 감소에 도움을 줌
14	납 배출 촉진 기능	납 배출에 도움을 줌
15	유량 분비 촉진 기능	비유 촉진에 도움을 줌
16	눈 피로 완화 기능	눈 피로 완화에 도움을 줌
17	장내균 조절, 변비개선, 소화촉진, 위점막 손상 보호 기능 등 4개 기능을 통합	위장 기능 개선에 도움을 줌
18	여드름 제거, 기미 제거, 피부수분 개선 기능 등 3개의 기능을 통합	안면 피부 건강에 도움을 줌.

제2장 총괄연구개발과제의 내용 및 방법

2.1 연구내용

가. 중국의 식품별(식물성, 동물성, 영양식품 등) 기준 및 규격 비교 조사

- 중국 식품 기준·규격 담당 기관, 중국 중화인민공화국 위생부 국가품질기술감독국(China State Bureau of Quality and Technical Supervision: CSBTS)과 중국국가표준화관리위원회
- 동물성 식품표준 Ⅰ, 식물성표준 Ⅱ, 영양식품 및 잔류농약허용기준 Ⅲ
- 중국의 식품 분류 관련 규정 조사 (A Compilation of National Food Hygiene Standards, Republic of China, 1997)

나. 중국 보건식품의 등록 시 기능성분 및 유해물질(중금속, 농약, 곰팡이독소 등) 규격 설정기준 및 절차 조사

- 중국의 보건식품 관리법 (보건식품 승인증서), 보건식품 기능평가절차 및 검사방법, 보건식품 평가심사 기술 규정, 중국의 보건식품 일반 위생요구 사항, 중화인민공화국 국가표준 식품안전성 독성평가 절차 (Procedure for toxicological assessment on food safety GB15193.1-94)

다. 중국에서 판매되고 있는 보건식품 중 상위 10개 유형에 대한 기능성분 및 유해물질 규격 조사

- 중국 보건식품 등록 절차 (CFDA)
- 2012년도 효능별 상위 10대 보건식품 조사 (중국 보건협회)
- 상위 10대 보건식품의 기능성분 및 유해물질 등의 기준·규격 조사
- 면역력 증강, 비타민·미네랄 보충, 피로 회복, 혈중 지방질 강하, 골밀도 증가, 위장기능개선, 화학적 간 손상 보호 작용, 항산화 능력 향상, 수면 개선, 혈당 조절 등.

2.2 연구개발의 추진전략·방법

가. 중국의 식품별(식물성, 동물성, 영양식품 등) 기준 및 규격 비교 조사

- 중국 식품 기준·규격 담당 기관 중국 중화인민공화국 위생부 국가품질기술감독국(China State Bureau of Quality and Technical Supervision: CSBTS)과 중국국가표준화관리위원회 현지 방문 조사
- 동물성 식품표준 Ⅰ, 식물성표준 Ⅱ, 영양식품 및 잔류농약허용기준 Ⅲ
- 중국의 식품 분류 관련 규정 조사 (A Compilation of National Food Hygiene Standards, Republic of China, 1997)

나. 중국 보건식품의 등록 시 기능성분 및 유해물질(중금속, 농약, 곰팡이독소 등) 규격 설정기준 및 절차 조사

- 상위 10대 보건식품의 기능성분 및 유해물질 등의 기준・규격 조사를 위하여 중국의 보건식품 관리법 (보건식품 승인증서), 보건식품 기능평가절차 및 검사방법, 보건식품 평가심사기술 규정, 중국의 보건식품 일반 위생요구 사항, 중화인민공화국 국가표준 식품안전성 독성평가 절차 (Procedure for toxicological assessment on food safety GB15193.1-94)

다. 중국에서 판매되고 있는 보건식품 중 상위 10개 유형에 대한 기능성분 및 유해물질 규격 조사

- 중국 보건식품 등록 절차 (CFDA) 현지 방문 조사
- 2012년도 효능별 상위 10대 보건식품 조사 (중국 보건협회)

라. 중국 FTA 체결에 따른 식품 및 건강기능식품 분야 대책 마련

- 학계, 연구계, 식품산업계 전문가로 구성된 분야별 '전문가자문위원회'를 구성·운영하여 식품공전 공통 규격 애로사항, 식품유형 분류 문제점 발굴
- 식품공전과 식품첨가물공전과의 국가 간 조화되지 않은 항목 및 불일치 사항 등 발굴
- 전문가자문위원회로부터 산업체 애로사항 등 문제점 발굴 및 식약처와의 협의

제3장 연구개발과제의 최종 결과 및 고찰

3.1 중국의 일반 식품 기준 및 규격 비교 조사

1. 중국의 일반식품 분류

중국의 일반식품 분류체계는 사실상 없는 실정이며 우리나라에서 사용하고 있는 동물성 식품표준 Ⅰ, 식물성표준 Ⅱ, 영양식품 및 잔류농약허용기준 Ⅲ은 편의상 우리나라에서 분류해 놓은 책자이다. 따라서 현재 중국에는 식품분류 체계는 별도로 없는 실정이다. 그러나 형식상 분류로서 용도에 따른 분류, 제조방법에 따른 분류, 원료에 따른 분류 등을 할 수 있다. 중국의 식품 분류로서 참고할 수 있는 서적은 수입, 수출에 대한 법률 HS Code와 GB 규격이 있다. GB(國標) 규격은 우리나라의 KS 규격과 유사한 규격이지만 CODEX를 참고로 한 현재 중국의 가장 명확한 규격이라 할 수 있다. 그러나 우리나라의 식품공전과는 분류체계 자체가 매우 상이하고 식품유형의 종류도 월등히 적어 식품공전과 직접적으로 분류하기가 어려운 실정이다.

식품분류 상 GB 규격인 국가표준이 없으면 일반적으로 각 성(省)의 지방표준을 따르는 것이 원칙이며 지방표준이 없으면 업종표준을 따르며 업종표준도 없으면 회사표준을 지키는 것을 원칙으로 한다. 업종표준이란 생산되는 식품의 종류에 따른 생산단체, 조합, 협회 등에서 제정하여 사용하는 규격을 말한다. 회사표준은 해당 제품의 생산업체 중에 가장 대형 식품업체가 자체적으로 사용하는 규격을 말한다.

본 연구에서는 우리나라 식품제조업체가 중국으로 식품을 수출할 경우 중국의 GB 규격에 해당되는 것을 비교하여 해당제품의 GB 규격 번호, 기준 및 규격 등을 비교하는 표를 만들어 별책으로 수록하였다.

3.2 중국 보건식품의 등록 시 기능성분 및 유해물질 기준 · 규격 및 등록 절차

1. 중국 보건식품의 등록 절차

가. 보건식품의 명칭과 정의

중국에서는 건강기능식품을 '보건식품'이라 칭하며 2005년에 발표한 <보건식품 등록관리법>(국가식품약품감독관리국)에 의하면 "보건식품은 특정보건기능이 있다고 표명하거나 비타민, 무기질의 보충을 목적으로 하는 식품을 말한다. 즉 특정한 사람들이 식용하기에 적합하고 신체기능을 조절하는 기능이 있으며 질병치료를 목적으로 하지 않는, 인체에 어떤 급성, 준급성 또는 만성 위해를 가하지 않는 식품"이라고 정의된다.
영양소보충제는 보건식품의 한 종류이며, 영양소보충제 보고심의규정에서 "식품과 영양의 공급 부족을 보충하고 만성퇴행성질환의 발생위험을 감소시키기 위해 부족한 비타민이나 무기질을 공급하는 것을 목적으로 하며, 열량을 공급하지 않는다."고 규정되어 있다.
중국에서 『중화인민공화국식품위생법』, 『보건식품관리방법』, 『위생부 <보건식품관리방법> 중 문제에 관한 통지』, 『국가식품약품감독 관리국 약품등록사 <보건식품등기관리방법(시행)>』 등 법률 및 법규를 시행하여 보건식품을 관리, 단속하고 있다.

표 3-1. 보건식품 관련 주요법령 제 · 개정

연혁	내용
1995년 3월 5일	"보건식품 관리 방법" 선포(중화인민공화국 위생부 제46호령)
1996년 6월 1일	"보건식품 관리 방법" 시행
2003년 5월 1일	위생부 <보건식품의 검증과 평가 기술 규범> 개정 · 시행(기능표시를 22종에서 27종으로 확대)
2003년 10월	위생부 보건식품의 심사권을 국가식품약품감독관리국에 이관 - 보건식품 비준 번호를 "위식건자"에서 "국식건자"로 변경 - 생산 기업이 보건식품 심사를 신청하면 각 지역 식품약품감독관리국이 1차 심사를 실시하고, 국가식품약품감독관리국이 최종심사 실시
2004년 4월 8일	"보건식품 관리 방법" 입법 예고
2005년 6월 2일	"보건식품의 등록관리방법(시행)" 공포
2005년 7월 1일	"보건식품의 등록 관리 방법" 시행 및 "보건식품 관리 방법" 폐지

출처: 중국보건협회(http://www.chc.org.cn/zt/zt_1.htm?boardid=152)

나. 보건식품 제도의 연혁

중국은 식품위생법에 근거를 두고, 하부 규정을 마련하여 기능성 표시 관련 식품을 관리하고 있다. 식품위생법 제22조는 "특별한 기능을 가진 식품에 대해서 제품과 설명서는 지방보건행정부에 의해 평가 및 인정이 되어야 한다. 위생기준과 이러한 제품의 제조 및 판매관리는 지방보건행정부에 의해서 공식화된다."고 명하고 있으며, 동법 제23조에는 이런 식품들은 "인간의 보건에 위험하지 않아야 하고, 제품의 사용설명은 신뢰할 수 있어야 하며, 제품의 기능이나 성분, 사용설명은 반드시 서로 일치하며 허위내용이 없어야 한다."고 명시하고 있다. 이러한 규정에 근거를 두고 1996년 중국 위생부는 보건식품관리방법을 제정하였으며, 2005년에는 위생부 본부로부터 권한을 위임받은 위생부 소속 국가식품약품감독관리국이 이 방법을 대체하는 보건식품등록관리방법을 제정하였다.

다. 건강기능식품 등록 담당기관 및 부서

국가식품약품감독관리국은 전국의 보건식품 등록 관리업무를 주관하고 보건식품에 대한 심사허가를 책임진다. 성·자치구·직할시의 (식품)약품감독관리부서는 국가식품약품감독관리국의 위탁을 받아 보건식품 등록신청 서류의 수리와 형식심사를 책임지고 등록을 신청한 보건식품실험과 샘플시험제작 현장에 대해 심사를 진행하며 샘플을 검사한다.

국가식품약품감독관리국이 정한 검사기관은 등록 신청한 보건식품의 안전성과 독성에 대해 이학시험, 기능성 시험(동물시험 혹은 인체시식시험 포함), 효능성분 혹은 표지성분 테스트, 위생학시험, 안정성 시험 등을 책임지며 샘플검사와 심사 등 구체적인 업무를 담당한다.

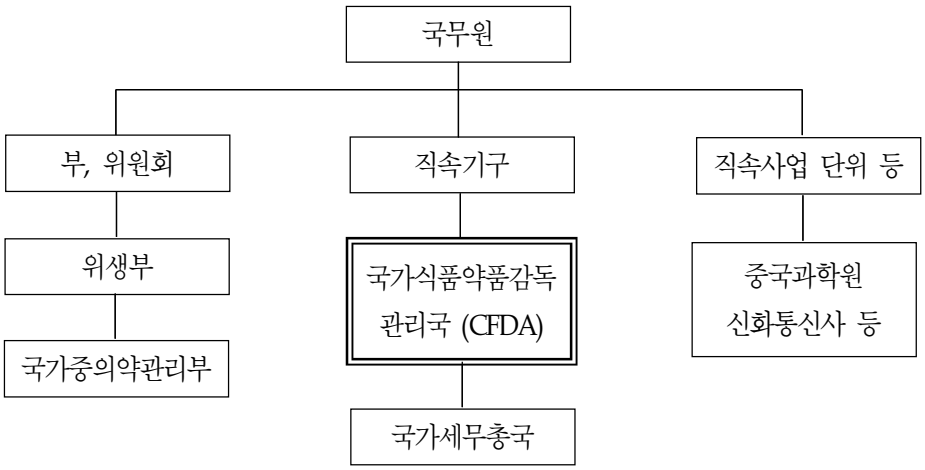

그림 3-1. 국무원 조직도

라. 보건식품 등록 및 심사 절차

1) 수입 보건식품 신청 자격

① 해외에서 1년 이상 생산 및 판매한 보건식품이어야 중국 보건식품으로 등록 가능하며 1년 이상 판매를 증명할 수 있는 서류를 제출해야 한다.

② 해외 신청자의 경우, 해외의 합법적인 보건식품 생산업체여야 하며 수입 보건식품을 등록할 경우, 중국 경내에 주재한 사무기구(법인 등) 또는 중국 경내의 대리기구(대행사)가 등록을 해야 한다.

2) 보건식품 등록 절차

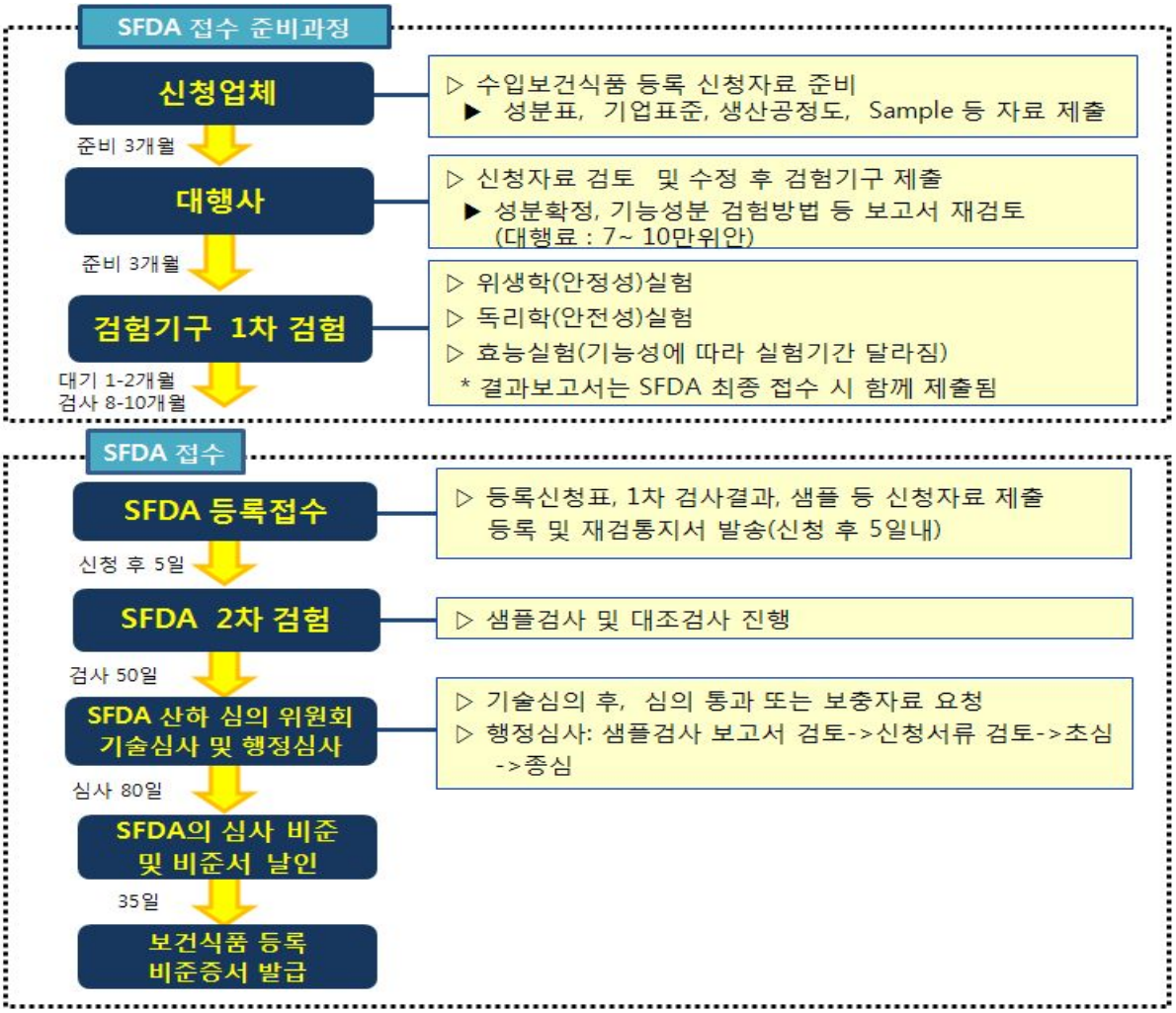

그림 3-2. 보건식품 등록 신청과정

① 국가식품약품감독관리국(CFDA)에 수입 보건식품을 등록하기 위해 신청업체는 성분 표, 기업표준, 생산 공정도, 샘플 등의 자료를 준비해야 한다.

② 신청업체에서 준비한 자료는 중국 내 대행사의 검토 및 수정을 거쳐 1차 검험기구에 제출된다. 이 때 대행료는 7~10만 위안 정도이며 약 3개월의 시간이 소요된다.

③ 1차 검험기구인 CFDA 지정 검역기구(중국질병예방통제중심 영양&식품 안전소)에서 1차 검사를 수행한다. 중국에서는 무조건 완제품으로 위생학(안정성), 독리학(안전성), 효능(기능성) 검사를 수행하며 최종 보고까지는 8~10개월 정도가 소요된다.

④ 보건식품 등록은 국내와 수입으로 구분되며 국내 보건식품은 지방의 식품약품감독관리부에 신청하고, 수입 보건식품은 CFDA에 신청한다.

⑤ CFDA에 보건식품 등록 신청 시, 등록 신청표, 1차 검사 결과보고서 및 샘플(연속 3로트 제품)을 함께 제출한다. CFDA는 신고서류와 샘플 접수 후 5일 내에 신고 서류의 규범성, 완전성에 대한 형식심사를 진행하고 수리 또는 수리불가 통지서를 발부해야 하며 5일 내에 확정한 검사기구에 검사통지서를 발부하고 검사용 샘플을 제공해야 한다.

⑥ 검사통지서와 샘플을 접수한 검사기구는 50일 내에 샘플검사와 대조검사를 진행하고 검사보고서를 CFDA에 송부하는 동시에 신청자에 발송해야 한다. 특수 상황으로 검사기구가 규정된 기한 내에 검사작업을 완성하지 못할 경우, CFDA에 보고하고 이유를 서면으로 설명해야 한다.

⑦ CFDA는 신청을 수리한 후 80일 내에 식품, 영양, 의학, 약학과 기타 기술인원을 조직하여 신고서류에 대한 기술 심사와 행정심사를 진행한 후, 심사 결정을 내려야 한다. 등록을 허가할 경우, 신청자에게 "수입 보건식품 비준증서"를 발급한다.

⑧ 보건식품 비준증서의 유효기간은 5년으로 기간이 만료되기 3개월 전에 재등록을 신청해야 한다. 국산 보건식품의 비준번호 서식은 國食健字G+4위 년대 번호+4위 순서 번호이고 수입 보건식품의 비준번호 서식은 國食健字J+4위 년대 번호+4위 순서 번호이다.

3) 보건식품 사용 가능 원료

○ 보건식품 원료관리에 대한 발전된 규범을 위하여 “중화인민공화국식품위생법”에 근거하여 식품 또는 약품으로 사용가능한 품목리스트, 보건식품으로 사용가능한 품목리스트, 보건식품 사용 불가 품목 리스트는 표 2-2와 같다.

4) 시험과 검사

① 안전성 독물학 시험은 검사기구인 CFDA가 반포한 보건식품 안전성 독물학 평가절차와 검사방식에 따라 식용 안전성의 검정을 목적으로 신청자가 제공한 샘플에 대하여 진행하는 동물시험을 가리키고 필요 시 인체시험을 진행할 수 있다.

② 기능성 시험은 검사기구인 CFDA가 반포 또는 기업이 제공한 보건식품 기능성 평가절차와 검사방식에 따라 신청자가 검사를 위해 보낸 샘플에 대하여 진행하는 보건기능의 검정을 목적으로 하는 동물시험 또는 인체시험을 가리킨다.

표 3-2. 보건식품 사용가능 또는 불가 품목 목록

구 분	원료명
식품 또는 약품으로 사용가능한 품목	정향, 팔각회향, 작두콩, 소회향, 조뱅이, 참마, 아가위, 쇠비름, 오초사, 오매, 모과, 피마자, 등자나무꽃, 둥글레, 감초, 구릿대, 은행, 강낭콩, 강낭콩꽃, 용안육, 결명자, 백합, 육두구, 계수나무, 참 여우구슬, 불수감, 행인, 사극, 굴, 가시연밥, 산초나무, 붉은팥, 아교, 닭 위의 내피, 보리, 다시마, 대추 (큰대추, 멧대추, 고욤) , 개여주, 산앵도, 금은화, 감람, 삼백초, 생강 (생강, 말린 생강, 호깨나무, 구기자, 치자, 사인(축사밀의 씨), 벽오동과 고목, 복령, 레몬, 향유, 복숭아 씨 알맹이, 뽕잎, 오디, 도라지, 익지인, 연잎, 나복자, 연밥, 고량강, 조릿대, 말리기 전 메주, 국화, 국거, 황겨자, 황정(죽대 뿌리), 차조기, 차조기씨, 칡뿌리, 흑임자, 흑후추, 홰나무, 꽃망울, 홰나무꽃, 민들레, 꿀, 비자, 멧대추씨, 신선한 백모근, 신선한 갈대뿌리, 살무사, 귤껍질, 박하, 율무쌀, 해백, 복분자, 곽향
보건식품으로 사용 가능한 품목	인삼, 인삼잎, 인삼과, 삼칠초, 산귀래, 엉겅퀴, 당광나무 열매, 산수유, 두메쇠무릎, 사천성 패모, 천궁, 고라니태, 고라니용, 고라니뼈, 단삼, 오가피, 오미자, 승마, 천문동, 천마, 동자삼, 파극천, 목향, 속새, 우엉열매, 우엉근, 질겅이씨, 질겅이풀, 북사삼, 평패모, 현삼, 생지황, 생새박뿌리, 자란, 백출, 백작약 뿌리, 백구두, 석결명, 석곡 (사용허가 증명서를 제출해야 한다) , 구기자 뿌리의 껍질, 당귀, 죽여, 잇꽃, 홍경천, 서양 인삼, 오수유, 회우슬, 두충, 두충잎, 사완자, 모란피, 노회, 삽주, 파고지, 가리륵, 적작약, 영신초, 맥문동, 귀갑, 등골나무, 측백나무잎, 대황제조, 하수오제조, 가시오가피, 해당화열매, 택란, 택사, 장미꽃, 장미줄기, 지모, 두메개정향풀, 큐틴차, 금메밀, 금앵자, 청피, 후박나무, 후박나무꽃, 강황, 익은 구연이나 탱자 따위를 말린 것, 익은 구연이나 탱자 따위의 열매, 측백나무 종자, 진주, 교고람, 후로파, 천초, 필발, 부추, 하수오덩굴, 향부자, 넉줄고사리, 상당인삼, 뽕나무 뿌리의 속껍질, 오디, 저지앙(浙江)패모, 익모초, 적설초, 삼지구엽초, 새삼, 들국화, 은행나무잎, 황기, 후베이(湖北)패모, 센나잎, 합개, 월귤, 괴실, 부들의 꽃가루, 납가새, 벌꿀아교, 타마린드, 한련초, 숙성된 대황, 숙성된 지황, 자라의 등껍질.
보건식품으로 사용금지된 품목	팔각연, 팔리마, 천금자, 토정목향, 산사리풀, 사천성 하수오, 광동방기, 마상잎, 마전자, 육각연, 사리풀, 파두, 수은, 금잔화, 감수, 생천남성, 생반하, 생백부자, 생서홍닥나무, 백단강, 석산, 관목통, 농길리, 협죽도, 주사, 쌀껍질(양귀비껍질), 홍승단, 홍두삼, 흰독말풀, 나팔꽃의 씨, 비석(백색 비상, 자황, 비상), 바곳(초오), 향가피(강류피), 낙타연, 귀구, 붓순나무, 철옥수수, 은방울꽃, 설상의 쑥, 노란색 꽃 협죽도, 가뢰, 유황, 석웅황, 미역줄기나무일종, 벨라도나, 여로, 섬소

③ 효능 요소 또는 표지성 요소의 검사측정은 검사기구인 CFDA 및 관련 부서가 반포 또는 기업이 제공한 보건식품 효능 요소 또는 표지성 요소의 검사측정방식에 따라 신청자가 제공한 샘플의 효능요소 또는 표지성 요소의 함량 및 그 품질 보장기간 내의 함량 변화에 대해 진행하는 검사측정을 가리킨다.

④ 위생학 시험은 검사기구인 국가 관련 부서가 반포 또는 기업이 제공한 검사방식에 따라 신청자가 제공한 샘플의 위생학 및 제품 품질과 관련된 지표(효능 요소 또는 표지성 요소를 제외)에 대하여 진행하는 검사측정을 가리킨다.

⑤ 안정성 시험은 검사기구인 국가 관련 부서가 반포 또는 기업이 제공한 검사방식에 따라 신청자가 보낸 샘플의 위생학 및 제품 품질과 관련된 지표(효능 요소 또는 표지성 요소를 제외)의 품질 보장기간 내의 변화에 대하여 진행하는 검사측정을 가리킨다.

⑥ 샘플검사는 신청자가 신고한 품질표준에 따라 CFDA가 제공한 샘플에 대해 전체 항목을 검사하는 것을 가리킨다.

⑦ 재검사는 신청자가 신고한 품질표준 중의 효능요소 또는 표지성 요소의 검사측정방식에 대한 재검사를 가리킨다.

5) 보건식품 평가의 기본요건

① 시험물질(샘플)에 대한 요건

㉮ 시험물질의 원료구성 또는 시험물질의 물리, 화학성질(화학구조, 순도, 안정성 등 포함) 관련 자료를 가능한 제공해야 한다.

㉯ 시험물질은 규격화된 정상제품(定型)이어야 한다. 즉 기정의 처방, 제조공정 및 품질기준에 부합되어야 한다.

㉰ 시험물질의 안전성 독물학 평가자료 및 위생검사보고서를 제공하고 시험물질은 식품 안전성 독물학 평가에서 안전한 식품으로 확인된 식품이어야 한다. 기능성평가의 시험물질은 안전성 독물학 평가, 위생검사의 시험물질과 동일 제조공정을 가져야 한다.(안전성 독물학 평가 및 기능성 평가 실험주기가 시험물질의 유통기한을 초과한 경우 제외)

㉱ 기능성분 또는 특정성분, 영양성분의 명칭 및 함량을 제공해야 한다.

㉲ 시험물질의 금지약물 검사보고서를 필히 제공해야 할 경우, 기능성 평가와 동일한 시험물질의 금지약물 검사보고서를 제공한다.

② 실험동물에 대한 요건

㉮ 제반 실험의 세부요건에 따라 실험동물을 적절하게 선정한다. 일반적으로(strains)에 관계없이 큰 쥐와 작은 쥐를 사용하며(Inbred strain) 동물의 사용을 추천한다.

㉯ 동물의 성별, 나이는 실험수요에 따라 선정한다. 실험동물의 수량은 작은 쥐 10~15마리(단일 성별)를 한 그룹으로 하고 큰 쥐는 8~12마리(단일 성별)한 그룹으로 한다.

㉰ 동물은 국가의 실험동물에 관한 규정에 부합되어야 한다.

③ 시험물질에 대한 투여용량 및 시간에 대한 요건

㉮ 여러 가지 동물실험은 가능한 3개의 용량군을 설치하고 별도로 음성 대조군을 설치하며 필요시에는 양성 대조군 또는 공백 대조군을 설치할 수 있다. 용량 선정은 적절해야 하며 가능한 최저 유효 용량을 알아내야 한다. 3개의 용량군에서 그 중 한 가지 투여용량은 인체권장섭취량(1kg당 체중의 투여용량으로 환산)의 5배(큰 쥐) 또는 10배(작은 쥐)에 상당해야 하고 최고 용량은 인체권장섭취량의 30배(특수상

황 제외)를 초과해서는 안 되며 시험물질의 기능실험 용량은 독물학 평가에서 확정된 안전 용량 범위 내에 있어야 한다.

㉯ 시험물질에 소요되는 시간은 구체적인 실험에 따라 정하며 일반적으로 30일로 한다. 시험물질에 소요된 시간이 이미 30일이 경과했지만 실험결과가 여전히 음성인 경우 실험을 중단 할 수 있다.

④ 시험물질 처리에 대한 요건

㉮ 시험물질 권장량이 커 실험동물의 위내 투여량, 사료에 섞는 부하 등 상황을 초과할 경우 시험물질 중의 비기능성분의 함량을 적절히 감소할 수 있다.

㉯ 에탄올을 함유한 시험물질에 대해서는 원칙상 그 표준제품으로 기능실험을 진행하며 3개 용량군의 에탄올 함량은 표준제품과 같다. 시험물질의 권장량이 커 동물의 최대 위내 투여량을 초과할 경우 이를 농축할 수 있으나 최종 농축액의 에탄올 함량은 원래대로 회복한다. 에탄올 함량이 15%을 초과할 경우 그 함량을 15%까지 낮출 수 있다. 시험물질의 에탄올함량은 본래 제품의 basic liquor로 조절해야 한다.

㉰ 액체 시험물질을 농축해야 할 경우 가능한 그 기능성분을 파괴하지 않는 방법을 선정한다. 일반적으로 60~70℃ 감압에서 농축할 수 있으며 농축배수는 구체적인 실험요건에 따라 정한다.

㉱ 담궈서 마시는 시험물질(티백)은 동 시험물질의 물 추출물로 기능실험을 할 수 있으며 추출방식은 제품의 권장음용방식과 동일해야 한다. 제품에 특별한 권장음용방식이 없을 경우 다음의 추출조건을 사용한다. 상압, 온도 80~90℃,시간 30~60min, 물의 양은 시험물질 체적의 10배 이상으로 하고 2회 추출한 후 이를 합쳐서 필요한 농도까지 농축한다.

⑤ 시험물질 투여방식에 대한 요건

시험물질을 경구 투여해야 할 경우 우선적으로 위내 투여를 선정한다. 위내 투여가 안 될 경우 식수나 사료에 섞고 시험물질의 용량을 계산한다.

⑥ 적절한 대조군 설정에 대한 요건

운반체와 기능성분(또는 원료)으로 구성된 시험물질에서 운반체자체가 같은 기능을 가지고 있는 경우 동 운반체를 대조로 해야 한다.

마. 보건식품 등록 시 제출서류

○ 수입보건식품 등록 신청표
○ 신청인의 합법적인 등기증명 문건 사본
○ 보건식품명의 중문통용명칭과 이미 등록된 약품 명칭이 중복되지 않았다는 검색자료
○ 신청인이 다른 사람이 이미 취득한 특허를 침범하지 않겠다는 보증서
○ 상표등록증 사본
○ 제품연구개발 보고서
○ 제품배합(원료, 보조 원료의 원문 및 중문 번역본) 및 배합근거, 원료, 보조 원료의 내원 및 사용근거*

○ 기능성분/표지성 성분, 함량 및 기능성분/표지성 성분의 검사 방법*
○ 생산기술 스케치, 자세한 설명(원문 및 중국어 번역본)과 관련 연구자료*
○ 제품 품질표준(기업표준, 원문 및 중국어 번역본)과 기초설명서 및 주원료, 보조 원료의 품질 표준*
○ 내용물과 직접 닿는 상품 포장 재료의 종류, 명칭, 품질표준 및 선택근거
○ 검사기관이 발행한 검사보고서
○ 제품 라벨, 설명서 샘플
○ 생산국 및 지역 유관기관에서 작성된 것으로 생산 기업이 현지 생산 품질 관리규범에 부합됨을 증명하는 문건
○ 위탁 신청 시 공증을 거친 위탁서 원본 및 수탁자의 대리기구 사업자등록증 사본, 경외 지역 제조자의 중국 대표기구에서 대행할 경우에는 <외국 기업 상주 중국대표기관 증명서> 사본 제공
○ 제품이 생산국(지역)에서 생산되어 1년 이상 판매되었다는 것을 증명하는 문건
○ 생산국 혹은 국제조직에서의 생산제품과 관련된 표준
○ 제품이 생산국 시장에서 실제로 사용되는 포장, 라벨, 설명서 샘플과 중국어 번역본
○ 기타 제품 심사평가에 도움을 주는 자료
○ 미 개봉된 최소 판매포장의 샘플 2개

* 은 검험기구 접수 시 제출서류

바. 보건식품 등록에 걸리는 예상 시간 및 비용

1) 평균적 사무처리 기간

수입 보건식품의 등록은 통상 신청 후 발급까지 약 12개월이 소요되나 기능성 표시 내용 및 포함성분에 따라 소요기간이 길어질 수 있다. 그러나 수입 보건 식품의 경우, 국내 제품 판매 1년 후 중국 보건식품 등록이 가능하므로 국내 제품을 보건식품으로 등록하기까지는 2~4년 정도가 소요된다.

2) 허가에 필요한 비용

중국 보건식품의 등록 신청을 위해서는 대행사를 통해 서류를 제출하고 등록을 진행해야 한다. 따라서 등록 신청 및 시험 비용 외에 대행료까지 비용에 포함시켜야 한다. 대행료는 보통 품목당 7~10만 위안 정도이며 위생학, 안전성, 기능성 시험에 해당하는 비용은 표 2-3과 같다.

따라서 이러한 모든 비용을 고려할 때 보건식품 등록 시 필요한 최종 비용은 품목당 4~천만 원 정도이며 품목에 따라 가감될 수 있다.

표 3-3. 보건식품 각종 시험에 드는 비용

종목			비용예산(RMB, 단위, 만위앤)		비고
			국산	수입	
시험 비용	1. 독성, 위생학, 안정성, 기능성분 시험		6~8만	10~12만	필수항목
	2. 기능성 시험	면역력 증가, 수면개선, 피로회복, anaxia 개선, 복사방지, 간 보호	4~6만	4~8만	실제 발생한 금액을 기준으로 함
		시력피로완화, 부스럼개선, 기미개선, 피부수분개선, 피부유분개선	9~12만	12만	
		혈지감소, 혈당감소, 항산화, 기억력 개선, 납 배출 개선, 인두 상쾌, 비유 촉진, 다이어트, 생장발육개선, 골밀도증가, 빈혈개선, 변비개선, 위 점막 손상보호, 소화촉진, 내장 균 조절	14~17만	15~20만	
	3. 흥분제 시험(체력피로완화, 다이어트, 생장발육 세 가지 기능은 필수)		1만	1만	
재심사 비용			0.5~1만	0.5~1만	

사. 중국생산품과 수입품에 대한 보건식품 등록 차이점

○ 중국에서 생산하는 보건식품과 해외 수입제품 인·허가 취득은 여러 가지 면에서 차이가 있으나, 중국내 사정이나 신청요령을 모르는 경우 시간을 소비하는 경우가 많으므로 차이점에 따른 대처방안을 강구해야 할 것이다. 중국에서 수입 제품은 검체를 제출하여 검사를 수행하게 되는데 현재(2013.8) 중국 전체에 인정된 8개 기관에서 검사를 수행하여야 한다. 검사항목으로는 안전성시험/독성, 기능성시험(동물시험, 인체적용시험), 이화학적 검사 등이 있다.

표 3-4. 보건식품 등록 차이점

항목	국내제품	수입제품
신청인	중국내 합법적으로 등록된 공민, 법인 또는 조직	국외의 합법적인 보건식품 생산업자이며, 중국내 오피스나 위탁처리 업자가 필요함.
신청창구	중국 각지 CFDA	중국 북경에 있는 CFDA 본부
판매실적	필요하지 않음	생산국내 1년 이상 생산 판매 실적 필요
공정감사	있음	없음

2. 기능성분 및 유해물질(중금속, 농약, 곰팡이독소 등) 기준 · 규격

보건식품 일반 위생요구 사항은 “중국인민공화국식품위생법”, “보건식품 관리법”에 의거 요구사항을 제정하였다. 보건식품은 다음과 같은 위생요구사항에 부합해야 한다.

1. 기술 요구사항

1.1 원료 요구사항

원료의 품질은 관련 표준에 부합해야 한다.

1.2 감각 요구사항

제품이 지녀야할 색채, 맛, 조직형태를 가지고 있어야 하며, 이상한 냄새, 이물질 혹은 부패 변질돼지 않아야 한다.

1.3 위생 요구사항

1.3.1 물리 화학적 지표(표1 참조)

표1. 물리화학적 지표(mg/Kg)

	음용액	고체 음료*	캡슐*
납(Pb)	≤0.5	≤0.5(≤2.0)	≤1.5(≤2.0)
비소(As)	≤0.3	≤0.3(≤1.0)	≤1.0
수은(Hg)	-	- (≤0.3)	- (≤0.3)
식품첨가제	GB2760-86에 따라 시행		
기타 오염물질	원료 혹은 제품의 관련 식품위생 기준에 따라 시행		

*1.괄호 내 수치는 藻類, 차 종류를 원료로 하는 고체 음료와 캡슐의 위생지표임.

2.아동, 임산부용 식품은 호르몬 물질이 검출되지 않아야 한다.

1.3.2 미생물 지표(표2 참조)

표2. 미생물 지표

식품종류	균락 총 수량 (Cfu/g.ml)	대장균 군 MPN(100g.ml)	곰팡이 (cfu/g.ml)	효모균 (cfu/g.ml)	병원균
액상식품					
단백질함량≥1.0%	≤1000	≤40	≤10	≤10	검출불가
단백질함량<1.0%	≤100	≤4	≤10	≤10	검출불가
고체 혹은 반 고체식품					
단백질함량≥4.0%	≤30000	≤90	≤25	≤25	검출불가
단백질함량<4.0%	≤1000	≤40	≤25	≤25	검출불가
통조림식품	통조림식품 상업 무균요구사항에 부합해야 함				

1.4 건강기능 요구사항

1.4.1 제품의 건강기능은 보건부 지정 실험실의 기능평가와 일치해야 한다.

1.4.2 이미 효능성분과 함량을 확정한 건강식품은 효능성분과 함량이 평가결과와 일치해야한다.

2. 표시 요구사항 : "건강식품 표시규정"이 요구사항에 부합해야 한다.

3. 검사방법

3.1 물리화학 위생지표

GB5009에 따라 시행

3.2 미생물 지표

GB4789에 따라 시행

중화인민공화국 국가표준 식품안전성 독성평가 절차(Procedure for toxicological assessment on food safety GB15193.1-94)

1) 주제 내용 및 적용범위

본 표준은 식품 안전성 독성평가의 절차를 규정한다.

본 표준은 식품의 생산, 가공, 보관저장, 운송 및 판매과정에 사용된 화학과 생물물질 및 이 과정 중에 생성 및 오염된 유해물질, 식품 신 자원 및 성분과 신 자원 식품의 평가에 적용된다. 식품 중 기타 유해물질에도 적용된다.

2) 실험대상물질에 대한 요구사항

2.1. 실험 대상물질(필요시 기타 물질도 포함)의 물리, 화학 성질(화학 구조, 순도, 안정성 등 포함)을 제공한다.

2.2 실험 대상물질은 기존의 생산공법과 처방에 적합한 규격화된 제품이어야 하며 순도는 실제 응용한 것과 동일해야한다. 고 순도 대상물질 및 존재 가능성이 있는 이물질의 독성 혹은 기타 특수한 실험이 필요할 경우 순수 제품을 선택하거나 혹은 순수 제품과 이물질의 독성검사를 따로 진행한다.

3) 식품안전성 독성평가실험의 4단계와 내용 및 선택기준

3.1 독성 실험의 4단계와 내용

3.1.1 제1단계 : 급성 독성실험

경구 급성독성 : LD50, 연합급성독성.

3.1.2 제2단계 : 유전 독성실험, 전통 기형 유발실험, 단기 사육실험.

유전 독성실험의 조합은 원핵세포와 진핵세포, 생식세포와 체세포, 체내와 체외 실험의 결합 원칙을 고려해야한다.

3.1.2.1 세균 돌연변이 유발실험 : 쥐 콜레라 살모넬라균/포유동물 마이크로솜효소실험(Ames 실험)은 우선 선택항목으로 하며 필요시 기타 실험을 새로 선택하거나 추가 선택할 수 있다.

3.1.2.2 마우스 골수 소핵률 측정 혹은 골수세포 염색체 변조분석.

3.1.2.3 마우스 정자 기형분석과 고환 염색체 변조분석

3.1.2.4 기타 예비 선택용 유전 독성실험 : V79/HGPRT유전자 돌연변이 실험, 우성치사실험, 초파리 반성 열성 치사실험, 절차외 DNA복원합성(UDS) 실험.

3.1.2.5 전통 기형 유발실험

3.1.2.6 단기 사육실험 : 30일 사육실험, 만약 실험대상 물질이 제3, 4단계의 독성실험을 요하는 경우 본 실험은 하지 않아도 좋다.

3.1.3 제3단계 : 아만성 독성실험 – 90일 사육실험, 번식실험, 대사실험

3.1.4 제4단계 : 만성 독성실험(발암실험 포함)

3.2 각기 다른 실험대상물질의 독성실험 선택 원칙

3.2.1 중국에서 개발된 모든 물질에 대해 일반적으로 4단계실험을 시행할 것을 요구한다. 특히 이들 중 화학구조가 만성 독성, 유전독성 혹은 발암 가능성이 있음을 제시하거나 생산량이 크고 사용범위가 넓어 섭취기회가 많은 물질에 대해서는 4단계 독성실험을 모두 해야 한다.

3.2.2 기존 물질(안전성 평가를 거쳐 사용허가가 난 물질)의 화학구조와 기본적으로 같은 파생 물질이거나 유사 물질에 속하는 경우 제1, 2, 3 단계 독성실험의 결과를 근거로 제4단계 독성실험의 진행 여부를 판단한다.

3.2.3 세계보건기구에서 1인당 1일 섭취 허용량(ADI, 이하 1일 허용량으로 칭함)을 이미 공포하였으며 신청 업체에서 국내의 제품 품질규격이 국외 제품과 일치하는 증명자료가 있는 기존의 화학물질에 대해 우선 제1, 2 단계 독성실험을 진행하여 실험 결과가 국외 제품의 결과와 일치할 경우 일반적으로 다음 단계의 독성실험을 요구하지 않는다. 만약 일치하지 않는다면 제3단계의 독성실험을 해야 한다.

3.2.4 농약, 식품첨가제, 식품 신소재와 신소재 식품, 방사선 투사식품, 식품 기구 및 설비의 세척, 소독제의 안전성 독성평가실험의 선택

3.2.4.1 농약

보건부와 농업부에서 공포한 “농약안전성 독성평가 절차”에 따라 진행한다. 한 가지의 원약으로 배합한 각종 제품에 대해 기타 사용승인을 받지 않은 성분을 사용하지 않았을 경우 일반적으로 독성실험을 요구하지 않는다. 국가 사용승인을 받은 두 종류 혹은 두 종류 이상의 원약을 배합하여 제조한 농약 혹은 농약제품의 제제 중에 사용승인을 받지 않은 기타 강한 독성을 지닌 화학물질을 중요 성분으로 사용하는 경우 우선 급성 연합독성실험을 진행하여 만약 협동작용이 없다는 결과가 나왔다면 이미 공포된 개별 농약의 표준으로 관리하며 사용한 미승인 화학물질에 대해 안전성 평가를 한다. 만약 협동작용이 있다면 혼합제품의 제1, 2, 3단계독성실험을 끝내야 한다.

3.2.4.2 식품첨가제

3.2.4.2.1 향료

식품 중에 사용되는 향료의 품종이 많고 화학구조가 모두 다르고 사용량은 극히 작은 것을 감안하여 평가 시 국제 조직과 국외 자료와 규정을 참고로 하여 필요한 실험을 각각 결정한다.

3.2.4.2.1.1 세계보건기구에서 이미 사용승인을 건의하였거나 1일 허용량을 제정하였으며 향료생산자협회(FEMA), 유럽이사회(COE)와 국제향료공업조직(IOFI)등 4개 국제 조직 중 두 조직 혹은 두 개 조직 이상이 사용허가를 한 성분에 대해서 급성독성실험을 한 후, 국외 자료 혹은 규정에 따라 평가한다.

3.2.4.2.1.2 자료가 부족하거나 한 국제조직에서 만 승인한 경우 우선 급성독성실험과 본 규정에 정한 돌연변이실험 중의 한 항목을 진행하여 기초평가 후 다음단계의 실험이 필요할지의 여부를 결정한다.

3.2.4.2.1.3 아직 참고할 조사가 없거나 국제 조직에서 사용 승인을 하지 않은 경우 우선 제 1, 2 단계 독성실험을 진행하여 기초평가를 한 후 다음단계 실험의 필요 여부를 결정한다.

3.2.4.2.1.4 식용 동식물의 식용 가능 부분에서 추출한 단일 고순도 천연향료의 경우 만약 화학 구조와 관련 자료에서 불안전성을 제시하지 않았을 경우 일반적으로 독성실험을 요구하지 않는다.

3.2.4.2.2 기타 식품첨가제

3.2.4.2.2.1 독성 자료가 비교적 완벽하고 세계보건기구에서 1일 허용량을 공포하였거나 규정할 필요가 없는 경우 급성독성실험과 돌연변이 유발실험 한 항목과 Ames 실험 혹은 마우스 골수 소핵실험을 우선 선택할 것을 요구한다.

3.2.4.2.2.2 한 국제조직 혹은 국가에서 사용을 승인하였으나 세계보건기구에서 1일 허용량을 공포하지 않았거나 자료가 불충분한 경우 제 1, 2단계의 독성실험을 한 후 기초 평가를 하여 다음 단계의 독성실험 실행 여부를 결정한다.

3.2.4.2.2.3 천연식물에서 추출한 단일 성분, 고순도의 첨가제 중에 신품종에 속하는 것은 우선 제 1, 2, 3단계 독성실험을 진행해야하며 국외에서 이미 사용을 승인한 성분은 제1, 2단계 독성실험을 진행한다.

3.2.4.2.3 수입 식품첨가제

수입처에 독성자료 및 수출국 사용 승인 자료를 제출할 것을 요구하여 성, 직할시, 자치구 1급 식품위생 감독검사기관에서 보건부 식품위생 감독검사소에 의견을 제출하여 심사 후 독성실험 실행 여부를 결정한다.

3.2.4.3 식품 신소재와 신소재 식품

식품 신 소재 및 신소재 식품은 원칙상 제 1, 2, 3단계 독성실험 및 집단 유행 질병학조사를 해야 한다. 필요 시 제 4단계 실험까지 해야한다. 만약 관련 문헌 자료 및 성분분석을 근거로 발견되지 않았거나 발견됐으나 양이 미묘하며 건강에 해를 입히지 못하는 물질 및 대부분의 집단이 장기 섭취한 경험이 있으며 유해작용을 발견하지 못한 천연 동식물(조미료로 사용된 천연 동식물의 미정제 추출물 포함)은 우선 제 1, 2단계 독성실험을 한 후 기초평가에 의해 다음 단계 독성실험의 실행 여부를 결정한다.

3.2.4.4 방사선 투사식품

"방사선 투사식품 위생관리법"에 따라 독성실험 자료의 제출을 요구한다.

3.2.4.5 식품 기구 설비용 세척 소독제는 보건부에서 공포한 "소독관리법"에 따라 진행한다.

4) 식품안전성 독성평가실험의 목적과 결과판정

4.1 독성실험의 목적

4.1.1 급성독성실험 :

LD50의 측정으로 실험 대상물질의 독성강도, 성질과 가능한 타겟기관을 파악하여 다음 단계의 독성실험의 제량과 독성 판정 지표의 선택에 근거를 제공하는 것이다.

4.1.2 유전 독성실험

실험 대상물질의 유전 독성 및 잠재적 발암작용을 지녔는지에 대해 선별을 하는 것이다.

4.1.3 기형유발실험

실험 대상물질이 태아에 대해 기형 유발 작용 유무를 파악한다.

4.1.4 단기 사육실험

제 1, 2단계 독성실험만을 요하는 실험대상물질에 대해 급성실험의 기초에서 30일 사육실험을 통해 독성작용을 한 단계 나아가 파악하며 최대무작용 제량을 예측할 수 있게된다.

4.1.5 아만성 독성실험 – 90일 사육실험, 번식실험

실험 대상물질을 각기 다른 제량 수준으로 비교적 장기간 사육한 후 동물에 대한 독성작용의 성질과 타겟기관을 관찰하고 기초적으로 최대작용 제량을 확정한다. 실험대상물질의 동물 번식과 2세에 대한 기형 유발작용을 파악하여 만성독성과 발암실험의 제량 선택에 근거를 제공한다.

4.1.6 대사실험

실험대상물질의 체내에서의 흡수, 분포와 배설속도 및 축적성을 파악하여 가능한 타겟기관을 찾아내 만성독성실험에 적절한 동물 종류를 선택하는 데 근거를 제시하며 독성 대사생성물의 형성유무를 파악할 수 있다.

4.1.7 만성독성실험 (발암실험 포함)

실험대상물질을 장기간 접촉한 후 나타나는 독성작용 특히 진행성 혹은 역행 불가한 독성작용 및 발암작용을 파악해 최대무작용 제량을 확정하여 실험물질의 식용여부의 평가에 근거를 제시한다.

4.2 각 항목 별 독성실험 결과의 판정

4.2.1 급성독성실험

만약 LD50제량이 인체 가능섭취량의 10배 이하인 경우 해당 물질은 식용으로서는 부적합하다고 판단하여 기타 독성실험을 중단한다. 만약 10배 이상인 것은 다음 단계의 독성실험을 진행할 수 있다. LD50이 인체 가능 섭취량의 10배 전후인 경우 재실험을 하거나 다른 방법으로 검증을 진행한다.

4.2.2 유전독성실험

실험 대상물질의 화학구조, 물리화학적 성질 및 유전물질에 대한 작용 종점의 상이함과 체외, 체내 실험과 체세포, 생식세포를 동시에 고려하는 원칙에 따라 3.1.2.1, 3.1.2.2와 3.1.2.3 에 열거한 유전독성실험 중에서 4가지 실험을 선택하여 다음의 원칙에 따라 결과에 대해 판단을 내린다.

4.2.2.1 만약 3가지 실험이 양성인 경우 해당 실험 물질은 유전독성작용과 발암작용의 가능성이 있기 때문에 일반적으로 해당 물질을 식품에 응용하는 것을 포기해야 한다. 따라서 기타 항목의 독성실험은 할 필요가 없다.

4.2.2.2 만약 2가지 실험이 양성이며 단기 사육실험에서 해당 물질이 현저한 독성작용을 나타낸 경우 일반적으로 해당 물질의 사용을 포기한다. 만약 단기 사육실험에서 독성작용이 있는 것으로 의심될 경우 기초 평가 후에 실험대상물질의 중요성과 가능섭취량 등을 근거로 종합적인 이해관계를 따져 결정한다.

4.2.2.3 만약 그중 한 가지 실험에서 양성반응을 나타낼 경우 다시 3.1.2.4중의 두 가지 유전독성 실험을 선택한다. 만약 재 실험한 결과 모두 양성인 경우 단기사육실험과 전통 기형유발실험에서 독성작용과 기형유발 작용의 유무를 막론하고 해당 물질의 사용을 포기해야 한다. 만약 그중 하나에서 양성으로 나타났지만 단기사육실험과 전통 기형유발실험에서 명확한 독성과 기형 유발 작용이 없다면 제 3단계 독성실험을 진행할 수 있다.

4.2.2.4 네 가지 실험 모두가 음성인 경우 제3단계 독성실험을 진행할 수 있다.

4.2.3 단기 사육실험

두 단계 독성 실험만을 요구한 경우 단기사육실험에서 명확한 독성작용을 발견하지 못했다면 기타 각종 실험을 종합하여 기초 평가를 내릴 수 있다. 만약 명확한 독성작용 특히 제량 - 반응관계가 있을 경우 다음 단계의 독성실험을 고려해 본다.

4.2.4 90일 사육실험, 번식실험, 전통 기형유발실험

이 세 가지 실험 중에 채택한 가장 민감한 지표로 얻은 최대무작용 제량에 따라 평가를 한다. 평가 원칙은 다음과 같다.

4.2.4.1 최대 무작용 제량이 인체 가능섭취량의 100배보다 작거나 같은 독성이 비교적 강한 것임으로 해당 물질의 사용을 포기해야 한다.

4.2.4.2 최대무작용 제량이 100배 이상 300배 이하인 경우 만성 독성실험을 실시한다.

4.2.4.3 300배 혹은 그 이상일 경우 만성 독성실험을 할 필요 없이 안전성 평가를 할 수 있다.

4.2.5 만성 독성(발암 포함)실험

만성 독성실험으로 얻은 최대무작용 제량을 근거로 평가를 한다. 원칙은 다음과 같다 :

4.2.5.1 최대무작용 제량이 인체 가능 섭취량의 50배 보다 작거나 같은 독성이 비교적 강한 것임으로 해당 물질의 사용을 포기해야한다.

4.2.5.2 최대무작용 제량이 50배 이상 100이하인 경우 안전성 평가 후 해당 물질의 사용 여부를 결정한다.

4.2.5.3 최대무작용 제량이 100배 혹은 100배 이상인 경우 식용으로서의 사용 승인을 고려할 수 있다.

4.2.6 신 소재 식품, 복합 처방의 음료 등이 실험 중에 샘플의 최대 첨가량(일반적으로 사료의 5%를 넘지 않는다) 혹은 액체 샘플의 최대 가능 농축물질 첨가량이 여전히 최대무작용 제량이 인체 가능섭취량의 규정 배수에 도달하지 못할 경우 기타 독성실험 결과와 실제 식용 혹은 음용량을 종합하여 안전성평가를 한다.

5) 식품안전성 평가 시 고려해야 할 요소

5.1 인체 가능 섭취량

일반 집단의 섭취량 외에 특수, 민감 집단(예를 들어 아동, 임산부 및 고 섭취량 집단)도 고려해야 한다.

5.2 인체 자료

동물과 인간 사이에는 종족의 차이가 존재하고 있으므로 동물실험의 결과를 인체에 적용할 때에는 인체가 실험물질과 접촉한 후의 반응에 관한 자료를 되는대로 수집해야 한다. 예를 들어 직업적인 접촉 혹은 사고에 의한 접촉 등 실험 지원자 체내의 대사 자료는 동물실험을 인체에 적용 할 때 아주 중요한 의미를 지니고 있다. 안전이 확보된 조건에서 관련 규정에 따라 필요한 인체 시식실험의 진행을 고려 할 수 있다.

5.3 동물독성실험과 체외 실험자료

본 절차에 열거한 각 항의 동물독성실험과 체외 실험 체계는 아직 보완할 점이 많지만 현재 수준에서 얻을 수 있는 가장 중요한 자료이며 평가를 하는 데 있어 가장 중요한 근거이다. 실험이 양성 결과를 나타내고 결과의 판단이 실험 물질의 식용으로서의 사용 여부와 관계되었을 경우 결과의 중복성과 용량 - 반응의 관계를 고려해야 한다.

5.4 동물 독성실험의 결과를 인체에 적용할 때에는 동물과 인간의 종속적 차이와 개체 사이의 생물특성의 차이를 감안하여 일반적으로 안전계수의 방법을 채택하여 인체의 안전성을 확보한다. 안전계수는 일반적으로 100배로 하지만 실험 대상물질의 물리화학성질, 독성 강도, 특징, 접촉 집단의 범위, 식품 중의 사용량과 사용범위 등 요소를 근거로 하여 안전계수의 가감을 종합적으로 고려해야 한다.

5.5 대사 실험의 자료

대사연구는 화학물질의 독성 평가에 있어 아주 중요한 측면이다. 이는 각기 다른 화학물질, 제량은 대사측면의 차이에서 독성 작용에 아주 큰 영향을 미치기 때문이다. 독성실험에서 원칙적으로 인간과 동일한 대사 경로와 방식을 지닌 동물을 선별하여 실험을 해야 한다. 실험 대상물질이 실험동물과 인체 내의 흡수, 분포, 배설과 생물전화 측면의 차이를 연구하는 것은 동물실험의 결과를 인체에 비교적 정확하게 적용하는 것에 대해 중요한 의미를 지니고 있다.

5.6 종합평가

최후 평가를 내릴 때 실험 대상물질이 인체건강에 대해 있을 수 있는 위해와 유익한 작용 사이에서 가늠해야 한다. 평가의 근거는 과학실험 자료뿐 아니라 당시의 과학수준, 기술 조건 및 사회적 요소와도 관계가 있다. 따라서 시간이 흐름에 따라 결론이 다를 수도 있다. 계속되는 상황 변화와 과학기술의 발전 그리고 연구작업의 계속되는 진전에 따라 이미 평가를 내린 화학물질에 대해서도 재평가하여 새로운 결론을 내려야 할 것이다.

이미 오랜 기간동안 식품에 응용해온 물질에 대해 접촉대상에 대한 유행성 질병조사는 중요한 의미를 갖고 있지만 용량 - 반응의 관계 차원에서의 신빙성 있는 자료를 얻지 못한다. 새로운 실험대상물질에 대해서는 동물실험과 기타 실험에 의존할 수밖에 없다. 그러나 설령 완벽하고 상세한 동물실험 자료와 일부 일류 접촉자의 유행질병학 연구 자료가 있다한들 인류의 종족과 개체의 차이로 모든 사람의 안전을 보증할 수 있는 평가를 내릴 수는 없다. 이른바 절대적 안전은 실제로 존재하지 않는 것이다. 상기 자료로 최종평가를 내릴 때에는 실제 가능을 전면 가늠하고 고려해야 한다. 해당 물질의 최대 효능을 끌어내고 인체 건강과 환경에 최소의 위해의 조성을 보증하는 것을 전제로 작용의 결론을 내려야 할 것이다.

6) 검사부서

모든 식품위생감독검사기관, 영양과 식품위생 연구소, 교육기관 중 식품독성학 작업에 종사하는 단위 및 부문은 모두 “식품위생검사단위관리법”에 근거하여 본 규정에 따라 독성실험을 실시하고 신청을 제출하여 관리 기관의 인가를 받은 후에야 실험 보고서를 발급할 수 있다. 보고서의 신청은 현지 성, 직할시, 자치구 1급 식품위생감독검사기관에서 초심하여 현지 보건 행정부문의 심의 및 보건부 식품위생감독검사소의 심사를 거쳐 보건부 위생감독국의 인가를 받아 등록한다.

3.3. 중국 보건식품 중 상위 10개 유형

1. 보건식품의 분류

2003. 5. 1부터 실시한 「보건식품검사와 기술규범검사」(중화인민공화국위생부)의 정의에 의하면 보건식품은 기능에 따라 표 3-5의 27가지로 분류된다. 보건식품(保健食品)에 대한 제형의 제한은 없으며 현재 등록된 제품을 보면 조각, 분말 등은 물론 일반식품의 형태인 차와 음료 등도 있다. 보건식품은 CFDA(국가식품약품 감독관리국)에서 인·허가 관리를 하고 있다. 중국보건협회에 따르면, 기능별 인·허가 비율은 표 3-7에 나타나 있다. 2009년까지 인·허가 받은 제품 중에서도 면역력 증강, 육체피로 완화 효능이 전체의 40%를 차지하였음. 이처럼 일부 효능에 집중되는 경향은 허가 취득이 용이하다는 점과 소비자가 받아들이기 쉽다는 2가지 요인을 들 수 있다. 즉, 면역력 증강이나 육체피로 완화 효능 제품의 경우 인체실험 없이 동물실험만으로 인·허가를 취득할 수 있기 때문에 인허가 취득 난이도가 상대적으로 낮고, 면역력 증가 효능의 경우, 단백질 제품도 면역력 증가의 카테고리에 포함되는 등 폭이 넓기 때문에 상품수가 많고 소비자가 받아들이기 쉽다는 점이 등록수가 많은 요인이 될 수 있다.

중국 보건협회에 따르면 2012년도 효능별 상위 10대 보건제품은 1) 면역력 증강, 2) 비타민·미네랄 보충, 3) 피로 회복, 4) 혈중 지방질 강하, 5) 골밀도 증가, 6) 위장기능개선, 7) 화학적 간 손상 보호 작용, 8) 항산화 능력 향상, 9) 수면 개선, 10) 혈당 조절 등으로 알려져 있다.

표 3-5 CFDA 인가 효능별 27종 보건식품

1. 면역력 강화 기능	15. 항산화 기능★
2. 수면(睡眠) 개선 기능	16. 기억력 개선 보조 기능★
3. 화학적 간(肝) 손상 보호기능	17. 납 배출 촉진 기능★
4. 골밀도 증가 기능	18. 인후 상쾌 기능★
5. 산소 결핍 시 인내력 제고 기능	19. 혈압 감소 보조 기능★
6. 방사선 피해 보조 보호기능	20. 유량 분비 촉진 기능★
7. 체력 피로 완화 기능#	21. 다이어트 기능★#
8. 여드름 제거 기능○	22. 성장 발육 개선 기능★#
9. 기미 제거 기능○	23. 영양성 빈혈 개선 기능★
10. 시각 피로 완화 기능○	24. 장내균 조절 기능★
11. 피부 수분 개선 기능○	25. 소화 촉진 기능★
12. 피부 유분 개선 기능○	26. 변비 개선 기능★
13. 혈 지질 감소 기능★	27. 위점막 손상에 보조 보호 기능★
14. 혈당 감소 기능★	

○ 표기 항목은 인체시험만 필요

★ 표기 항목은 동물시험과 인체시험 모두 필요

표기 항목은 흥분제 검사 필요

그러나 최근의 조사에 의하면 중국이 보건식품 27종의 기능성을 18종으로 축소 조정하고 있으며 명칭도 우리나라와 유사하게 "○○○에 도움을 줌"으로 수정하였다. 이는 현재 각 기관, 단체 및 산업체의 의견을 수렴하고 있다. 이러한 축소 안은 거의 확실시 되고 있는 실정이며 우리나라에서 중국으로 수출을 하고자 하는 산업체도 새로운 18종의 기능을 고려하여 수출을 계획하여야 할 것이다. 이러한 18종은 표3-6에 나타나 있다.

기존의 27종의 기능에서 성장 발육 개선, 방사선 피해 보조 보호, 혈압 감소 보조, 피부 유분 개선 기능 등 4개의 기능을 폐지하고, 장내 균 조절, 변비개선, 소화촉진, 위 점막 손상 보호 기능 등 4개 기능을 통합하여 "위장 기능 개선에 도움을 줌"으로 수정하였고, 여드름 제거, 기미 제거, 피부수분 개선 기능 등 3개의 기능을 통합하여 "안면 피부 건강에 도움을 줌"으로 기능성 명칭을 변경하였다.

표 3-6. 중국 보건식품의 새로운 기능분류 18종

번호	기존 명칭	명칭 변경(안)
1	면역력 증강	면역력 증간에 도움을 줌
2	혈중 지질 감소 기능	혈중 지방함량 감소에 도움을 줌
3	혈당 감소 기능	혈당 감소에 도움을 줌
4	수면(睡眠) 개선 기능	수면 개선에 도움을 줌
5	항산화 기능	항산화 기능
6	체력 피로 회복 기능	운동 피로 완화에 도움을 줌
7	다이어트 기능	체지방 감소에 도움을 줌
8	골밀도 증가 기능	골밀도 증가에 도움을 줌
9	영양성 빈혈 개선	영양성 빈혈 개선에 도움을 줌
10	기억력 개선 보조 기능	기억력 증강에 도움을 줌
11	인후 해열 상쾌 기능	인후 해열 기능
12	산소 결핍 인내력 향상 기능	산소 결핍 인내력 향상에 도움을 줌
13	화학적 간(肝) 손상 보호기능	알코올성 간(肝) 손상 감소에 도움을 줌
14	납 배출 촉진 기능	납 배출에 도움을 줌
15	유량 분비 촉진 기능	비유 촉진에 도움을 줌
16	눈 피로 완화 기능	눈 피로 완화에 도움을 줌
17	장내 균 조절, 변비개선, 소화촉진, 위 점막 손상 보호 기능 등 4개 기능을 통합	위장 기능 개선에 도움을 줌
18	여드름 제거, 기미 제거, 피부수분 개선 기능 등 3개의 기능을 통합	안면 피부 건강에 도움을 줌.

표 3-7. 2012년 중국에서 허가된 기능별 보건식품 비율 (CFDA, 2012)

1	면역력 증강	193종	15	피부 보습기능 개선	7종
2	비타민·미네랄 보충	171종	16	영양성 빈혈개선	6종
3	피로 회복	47종	17	기미·주근깨 제거	5종
4	혈중 지방질 강하	37종	18	성장·발육 개선	5종
5	골밀도 증가	33종	19	항 방사선 보조 효과	2종
6	위장기능개선	24종	20	납 배설의 촉진	1종
7	화학적 간 손상 보호 작용	19종	21	장내 세균 조정	
8	항산화 능력 향상	18종	22	소화촉진	
9	수면 개선	16종	23	변통 개선	
10	혈당 조절	14종	24	위 점막의 보조적 보호 작용	
11	다이어트 체지방 감소	13종	25	여드름 제거	
12	혈압 조절	12종	26	피지 개선	
13	기억력 향상	9종	27		
14	목 인후 개선	8종			

2010년도 중국 보건식품 효능별 시장규모로는 1위는 면역조절, 2위 혈지강하, 3위 피로회복, 4위 칼슘제제, 5위 노화방지, 6위 비타민으로 나타났다. 성장이 예상되는 시장으로는 비타민과 미네랄 공급 보건식품의 대표적 상품은 비타민과 칼슘 보충제이다. 최근 양쪽 모두 매출이 늘고 있으며, 칼슘 보충제는 전체 보건식품 시장의 10%이상, 100억 위안을 차지할 정도까지 성장하고 있다. 비타민 보충제는 보건식품 시장 전체의 5% (5억 위안)이지만, 연 평균 40% 정도의 높은 성장률을 보이고 있어 향후에도 성장이 예상되는 시장임이라 할 수 있다. 미용 보건식품의 경우, CFDA가 인정하는 보건 효능이 22종이었던 시기에「미용 효능」카테고리가 보건효능 27종으로 증가하면서「여드름 제거,「기미 제거」,「피부 보습」등의 효능으로 세분화되면서 연 평균 약 7%의 큰 성장을 보이고 있으며, 젊은 층의 구매력 향상에 수반하여 향후 더욱 더 성장해 갈 것으로 예상하는 시장이다. 그러나 2013년 11월 이 3가지 기능은 "안면 피부 건강에 도움을 줌"의 한가지의 기능으로 재통합될 예정이다.

표 3-8. 품목별 상위 10대 보건식품의 효능 평가기준

효능	시험항목	결과판정
1. 면역력 증강	1) 세포면역기능 측정 2) 체액면역기능 측정 3) 단핵 대식세포기능 측정 4) NK 세포활성 측정	4 개의 측정 항목 중 2 개 항목 이상이 양성 결과이면 면역력 증강 효능을 가지고 있다고 판단한다.
2. 혈중 지방 함량 감소	1) 혈청총콜레스테롤 2) 콜레스테롤 3) HDL 콜레스테롤	- 동물실험 : 3개의 측정 항목 중 2개 항목 이상이 양성 결과이면 혈중 지방함량 감소 작용을 가지고 있다고 판단한다. - 인체실험 : 3개 항목이 모두 양성이면 혈중 지방함량 감소 작용을 가지고 있다고 판단한다.
3. 혈당 조절	동물실험 1) 공복 혈당 측정 2) 당분 내성 인체실험 1) 공복 혈당 측정 2) 음식섭취 2시간후 혈당 측정 3) 당뇨측정	- 동물실험에서 2개의 측정 항목 중 1개 항목 이상이 양성 결과이고 실험동물의 공복상태일 때의 혈당에 영향을 미치지 않으면 형당 조절 효능을 가지고 있다고 판단한다. - 인체실험에서 2개의 측정 항목 중 1개 항목 이상이 양성 결과이면 혈당 조절 효능을 가지고 있다고 판단한다.
4. 항산화 능력 향상	동물실험 1) 과산화 지방질 함량 말론알데히드 측정 2) 항산화 효소 활성 과산화물 제거 효소와 글루타티온과산화 효소 동물실험 1) 말론알데히드 측정 2) 과산화물 제거 효소 3) 글루타티온과산화 효소	모두 각각 1개의 측정 항목에서 양성 결과이면 항산화 능력 향상 효능을 가지고 있다고 판단한다.
5. 수면 개선	1) 티오펜탈나트륨 수면시간 실험 2) 티오펜탈나트륨 최면 실험 3) 바르비탈나트륨 수면 잠복기 실험	3개의 측정 항목 중 2 개의 항목에서 양성 결과 바로 수면상태에 처하지 않으면 수면개선 효능을 가지고 있다고 판단한다.
6. 골밀도 증가	1) 뼈 칼슘 함량 측정 2) 골밀도 측정	뼈 칼슘 함량 혹은 골밀도 수치가 저 칼슘 대조군 보다는 현저히 높거나 같은 양의 탄산칼슘 대조군 보다는 낮게 측정되지만 않으면 골밀도 증가 효능을 가지고 있다고 판단한다.
7. 화학적 간손상 보호 작용	1)글루탐산피루브산아미노기전달 효소 (ALT) 2)aspartate amino- transferase (AST) 3) 간 조직 병리학 검사	병리학 검사결과가 양성이고 2개의 항목 측정결과 중 1개 항목 이상이 양성 결과이면 화학적 간 손상 보호 작용 효능을 가지고 있다고 판단한다.
8. 피로회복	1) 혈중 젖산 2) 혈청 요소 3) hepatic glycogen 혹은 muscle glycogen	3개의 측정 항목 중 2개 항목 이상이 양성 결과이면 피로 회복 효능을 가지고 있다고 판단한다.

9. 비타민·미네랄 보충	영양보충제의 종류 및 규격기준(p.57) 참조.	
10-1. 위장기능개선 (장내균 조절 기능)	동물실험: 1. Bifidobacteria 2. Lactobacillaceae 3. Enterococcus 4. Enterobacter 5. Clostridium perfringens 인체실험: 1. Bifidobacteria 2. Lactobacillaceae 3. Enterococcus 4. Enterobacter 5. Bacteroidaceae 6. Clostridium perfringens	2 개 항목중 1개 항목에서만 부합되면 장내균 조절 기능 효능을 가지고 있다고 판단한다. 동물실험: 1) Bifidobacteria 혹은 Lactobacillaceae의 균수가 현저히 증가하고 Clostridium perfringens의 균수가 감소하거나 큰 변화가 없으며 Enterococcus와 Enterobacter의 균수가 큰 변화가 없다. 2) Bifidobacteria 혹은 Lactobacillaceae의 균수가 현저히 증가하고 Clostridium perfringens의 균수가 감소하거나 큰 변화가 없으며 Enterococcus와 Enterobacter의 균수가 현저히 증가한다. 하지만 균수의 증폭은Bifidobacteria 혹은Lactobacillaceae의 균수의 증폭보다는 낮아야 한다. 인체실험 1) Bifidobacteria 혹은 Lactobacillaceae의 균수가 현저히 증가하고 Clostridium perfringens의 균수가 감소하거나 큰 변화가 없으며 Enterococcus, Enterobacter, 및Bacteroidaceae의 균수가 큰 변화가 없다. 2) Bifidobacteria 혹은 Lactobacillaceae의 균수가 현저히 증가하고 Clostridium perfringens의 균수가 감소하거나 큰 변화가 없으며 Enterococcus, Enterobacter, 및 Bacteroidaceaed의 균수가 증가한다. 하지만 균수의 증폭은 Bifidobacteria 혹은 Lactobacillaceae의 균수의 증폭보다는 낮아야 한다.
10-2. 위장기능개선 (소화 촉진 기능)	동물실험: 1. 체중증가, 음식 섭취 양, 및 음식 이용율 2. 소장 운동 실험 3. 소화 효소 측정 인체 실험: 아동 실험방안 1. 식욕 2. 음식 섭취양 3. 편식 정황 4. 체중	동물실험: 3개의 측정 항목중 2개의 항목에서 양성 결과를 나타내면 소화촉진 효능을 가지고 있다고 판단한다. 인체실험: -아동 실험방안에서는 식욕, 음식 섭취 양, 및 편식 정황에 대해서 양성 결과를 나타내고 체중과 헤모글로빈 2개의 항목 중에서 1개의 항목에서 양성결과를 나타내면 소화촉진

	5. 헤모글로빈 함량 측정 성인 실험방안 1. 임상증상 관찰 2. 위/장 운동실험	효과를 가지고 있다고 판단한다. -성인 실험방안에서는 2개의 측정 항목에서 모두 양성결과를 나타내면 소화촉진 효능을 가지고 있다고 판단한다.
10-3. 위장기능개선 (변비 개선 기능)	동물실험: 1. 체중 2. 소장 운동 실험 3. 배변시간 4. 분변 무게 5. 분변 개수 6. 분변 상태 인체 실험: 1. 병증 증세 2. 분변 상태 3. 배변 차수 4. 배변 상황	동물실험: 분변무게와 분별개수중 한개 항목이 양성 결과이고 동시에 소장 운동 실험과 배변시간중 한개 항목에서 양성 결과이면 변비 개선 효능을 가지고 있다고 판단한다. 인체실험: 배변 차수가 현저히 증가하고 동시에 분변 상태와 배변 상황중 한 개 항목이 개선되면 변비 개선 효능을 가지고 있다고 판단한다.
10-4. 위장기능개선 (위점막 손상에 보조 보호 기능)	동물실험: 1. 체중 2. 위 점막 손상 상태 인체실험: 1. 임상증상 2. 위내시경 관찰 상황	동물실험: 위 점막 손상 상태가 현저히 개선되면 위 점막 손상에 보조 보호 효능을 가지고 있다고 판단한다. 인체실험: 임상 증상이 현저히 감소하고 위내시경 검사결과 개선되거나 더 심한 증상이 나타내지 않으면 위 점막 손상에 보조 보호 효능을 가지고 있다고 판단한다.

＊검사방법은 <保健食品檢驗与評价技術規范 2003>에 따라 시행.

표 3-9 효능별 상위 10대 보건식품의 기능성 유효성분 지표 예시

	Lactosucrose 락토스크로스	Fructooligosaccharide 프락토올리고당	Soybean oligosaccharide	Galactooligosaccharide 갈락토올리고당
최소유효량(g/d)	2	3	2	3
일일섭취량(g/d)	2-3	5~8	10	10
최대무작용량/g (d.60kg)-1	36	18	13	18
	Xylooligosaccharide 자알로올리고당	Isomaltooligosaccharide 이소말토올리고당	Lactulose 락툴로오스	Raffinose 라파노오스
최소유효량(g/d)	0.7	10	3	3
일일섭취량(g/d)	5	>15	10	-
최대무작용량/g . (d.60kg)-1	7.5	90	-	10

2. 보건식품 18종 신규 분류(안)

현행 효능별 27종으로 분류된 중국의 보건식품은 최근 조사에 따르면 다음의 고시문과 같이 18종으로 개정을 추진하고 있어 최종적인 협회 및 각성, 자치구, 직할시의 산업체 의견반영을 마지막으로 공포할 계획이다.

食藥監保化函【2012】268 号

보건식품 기능범위 조정 방안>>에 대한 재차 의견 요구함(函)

각성, 자치구, 직할시 식품약품감독관리국(약품감독관리국) 및 관련 단위:

<<식품안전법>> 및 그 실행조항을 통하여 보건식품에 대한 엄격한 감독관리를 실시하고, 진일보 보건식품의 기능에 대하여 규범화하여 threshold를 엄격히 하기 위하여 우리 사(司: department)에서는 조사, 연구, 논증의 기초 하에 <<보건식품 기능범위 조정 방안>>의 초안을 작성하여 2011년 8월에 사회에 공개적으로 의견을 수렴하였다. 수렴한 의견과 목전 보건식품 감독관리 실정에 근거하여 우리 사는 전문가들과 함께 원 방안에 대하여 수정 및 보완을 진행하였다. 진일보 의견을 구하기 위하여 재차 의견을 수렴하고 있으며 2012년 6월20일 전까지 피드백을 우리 사로 보내 주길 바란다.

담당자: Li Qiong (李琼)

부록:

1. <<보건식품 기능범위 조정 방안>>
2. <<보건식품 기능범위 조정 방안>> 초안 설명
3. 피드백 제출 표

국가식품약품감독관리국 보건식품화장품감독관리사

2012.06.04

<부록1>

<<보건식품 기능범위 조정 방안>>

(의견 수렴 안)

<<식품안전법>> 및 그 실행조항을 통하여 보건식품에 대한 엄격한 감독관리를 실시하고, 진일보 기능평가 방법 보완, 판단표준 제고, 보건식품의 기능에 대하여 규범화 및 threshold를 엄격히 하기 위하여 보건식품 기능 범위에 대하여 아래와 같은 조정 방안을 제출함.

1. 기능 제정 원칙

① 중국 전통양생 보건이론과 현대의학이론을 지도로 군중들의 보건에 대한 요구와 인체건강을 증진하는 것을 목적으로 하여 제정함.

② 치료를 목적으로 하지 않고 특정된 인원에 대하여 인체기능조절, 질병발생 위험성 감소를 목적으로 함.

③ 기능성은 과학계에 의하여 공인되어야 하며 과학성, 적용성, 針對性이 있어야 하며 기능성 명칭은 과학적이고 정확하여 알기 쉽게 하여야 함.

④ 기능성 평가 방법과 판단 표준은 과학적이고, 공인된 것이며 가행성(viability)이 있어야 함.

⑤ 기능의 조정과 관리는 과학발전, 사회 수요와 관리 실제 정황에 근거하여 관련된 프로세스에 따라 동적으로 관리를 함.

2. 기능 조정 원칙

① 보건식품 기능 제정 원칙에 부합되어야 함.

② 현존의 기능에 대하여 조정할 시 ,점진적으로(gradually) 추진하며 일시적으로 새로운 기능을 추가 하지 않음.

③ 기능성이 유사한 항목을 하나로 통합하고 명칭을 규범화 하여 보건식품 기능성 특성에 부합되고 針對性을 갖게 하여야 함.

④ 과학적으로 평가 방법을 보완하고 판단표준을 적절히 제고하며 인체 시식실험과 과학 문헌 근거를 강화해야 함.

⑤ 기능성의 정확하지 않거나, 과학성이 부족하고, 질병치료와 혼돈할 수 있거나 소비자가 그 기능성에 대해 오해를 할 수 있는, 또는 객관적 지표평가와 사회적 수요가 적은 기능은 취소 또는 조정

⑥ 기능성과 평가방법에 따라 섭취 적합한 대상자를 조정함.

3. 조정 구체 방안

위에서 기술한 제정 원칙과 조정원칙에 근거하여 현재 27개 항목으로 되어 있는 기능 항목 중 4개 항목은 취소하고 위장 관련된 4개 항목을 하나로 통합, 피부대사 관련된 3개 항목을 하나로 통합하여 18개 항목으로 결정함. 구체적인 내용은 아래와 같음.

현행 유지 항목:

1) 면역력 증강

① 기능성을 "면역력 증강에 도움을 줌"으로 수정함.

② 면역기능 평가 시험은 lymphocyte transformation test in mouse, delayed type hypersensitivity, Antibody-Producing Cells, Serum hemolysin test, carbon clearance index in mouse, NK cell activity 및 이에 대응하는 immune detection indicator 를 사용해야 하며 면역학 기초이론과 부합 되여야 하고 세포면역, 체액면역과 비 특이성면역 등 면역기능의 주요 기작과 선택한 모델, 지표는 국내외에서 광범위하게 사용되고 있는 것 이여야 하며 해당 기능을 평가할 때 가행성(viability) 역시 보편적으로 인정이 된 것 이여야 한다.

③ 보건식품의 원료로 사용할 수 있는 원료를 사용 했더라도 청소년, 아동은 섭취 대상자에 해당되지 않으며 청소년, 아동이 섭취 대상자에 포함되어 있다면 사용한 원료는 식품 또는 전통에 따라 식품이면서 중약재(中藥材)인 것으로 안전성을 높여야 한다.

2) 혈중 지방함량을 낮추는데 보조 작용

① 기능성을 "혈중 지방함량을 감소 도움을 줌"으로 수정함.

② 혼합형 고지혈증 동물모델, 고 콜레스테롤혈증 동물모델을 사용하며 건강에 영향을 주는 blood lipid (triglyceride, total cholesterol)를 지표로 하여 평가해야 하고 인체 시식시험 시 randomized controlled trial를 해야 한다. 선택한 모델과 지표는 국내외에서 광범위하게 사용하고 있는 것이 여야 하며 해당 기능을 평가할 때 가행성(viability) 역시 보편적으로 인정이 된 것 이여야 한다.

3) 혈당함량 감소에 보조 작용

① 기능성을 "혈당함량 감소에 도움을 줌"으로 수정함.

② 공복 혈당함량, postprandial glucose tolerance를 지표로 하여 평가하며 기능성 평가는 통용되는 것, 전통적인 시험 모델을 사용하고 인체시식시험은 엄격하게 하여 객관적으로 기능성을 평가하여야 한다.

4) 수면 개선

① 기능성을 "수면개선에 도움을 줌"으로 수정함.

② 수면개선에 통용되는 모델을 사용한다. Pentobarbital sleeping time test, subthreshold dose of sodium pentobarbital (barbital sodium) hypnosis test, sodium pentobarbital sleep latency test 이 포함되며 수면의 기초이론에 부합되고 수면을 final index로 하며 진행한 시험은 국내외에서 광범위 하게 사용하는 것이어야 하고 기능성 평가의 가행성은 보편적으로 인정이 된 것 이어야 한다.

5) 항산화

① 기능성 이름을 "항산화"로 유지함.

② 항산화 기능성 평가 동물시험은 항산화성 평가 동물모델인 natural aging model, D-galactose 모델, ethanol oxidation damage model을 사용하며 인체 시식시험은 엄격하게 randomized controlled trial를 한다. MDA, SOD, GSH-Px를 지표로 하며 Oxidative damage of free radicals doctrine를 기초로 하며 시험은 국내외에서 광범위 하게 사용하는 것이어야 하고 기능성 평가의 가행성은 보편적으로 인정이 된 것 이어야 한다.

6) 체력피로 회복

① 기능성 평가 방법이 주요하게 운동으로 인한 피로를 평가 하는 것을 감안하여 기능성을 "운동피로 완화에 도움을 줌"으로 수정함.

② 동물시험 평가방법과 기술, 평가 지표, 판단표준은 과학적이고 공인된 것 이어야 하며 가행성이 있어야 한다. Animal swimming fatigue test를 통하여 energy supply index와 운동대사산물 지표를 함께 고려하여 보건식품의 피로 회복 작용을 객관적으로 반영 하여야 한다.

Loading swimming test in mice, hepatic glycogen, urea nitrogen, blood lactic acid test, revised increase of serum creatine phosphate kinase test는 객관적으로 기능성을 평가할 수 있다.

7) 다이어트

① 다이어트의 주요 목적이 체내 여분의 지방감소인 것을 감안하여 기능성 명칭을 "체내 지방 감소에 도움을 줌"으로 수정함.

② 동물실험은 내장 지방의 무게 변화를 직접 측정하며 인체실험은 전기 저항법을 사용하여 체내 지방은 측정한다.

중약재(中藥材)인 것으로 안전성을 높여야 한다.

8) 골 밀도 증가

① 기능성을 "골 밀도 증가에 도움을 줌"으로 수정함.

② 동물실험 방법, 지표 등은 국내외에서 인정받은 것 이어야 하고 골밀도를 final index로 한다.

9) 영양형 빈혈 개선

① 기능성을 "영양형 빈혈개선에 도움을 줌"으로 수정함.

② 동물실험은 Iron deficiency model응 사용하며 인체실험은 iron-deficiency anemia를 대상으로 과학적이고 공인되고 가행성이 있는 방법으로 평가하며 보편적으로 final index는 헤모글로빈으로 설정하고 있으며 serum ferritin도 final index로 사용할 수 있다.

④ 섭취 대상자는 철 결핍성 빈혈 증상이 있는 사람을 대상으로 한다. 보건식품의 원료로 사용할 수 있는 원료를 사용 했더라도 청소년, 아동은 섭취 대상자에 해당되지 않으며 청소년, 아동이 섭취 대상자에 포함되어 있다면 사용한 원료는 식품 또는 전통에 따라 식품이면서 중약재(中藥材) 인 것으로 안전성을 높여야 한다.

10) 기억력 증강에 보조 작용

① 기능성을 "기억력 증강에 도움을 줌"으로 수정함.

② 동물실험은 3가지 기억장애모델을 사용한다. diving platform, escaping dark test, shuttle boxand와 Water maze이 포함되며 인체실험은 randomized controlled trial를 하며 심리학 실험의 요구에 따라 연상, 회억, 도형식별, 인물 특징 연상 회억 등 인지능력을 지표로 한다. 사용한 모델은 국내외에서 광범위 하게 사용하는 것이어야 하고 가행성은 보편적으로 인정받은 것 이여야 한다.

③ 보건식품의 원료로 사용할 수 있는 원료를 사용 했더라도 청소년, 아동은 섭취 대상자에 해당되지 않으며 청소년, 아동이 섭취 대상자에 포함되어 있다면 사용한 원료는 식품 또는 전통에 따라 식품이면서 중약재(中藥材) 인 것으로 안전성을 높여야 한다.

11) 인후 해열 기능

① 기능성 이름을 인후 해열 기능으로 유지함.

② 동물실험은 Inflammatory agent sensitization to cotton ball implantation test, Inflammatory sensitization agent toes injection test 를 통하여 염증과 anaphylaxis를 관찰한다. 인체실험은 randomized controlled trial를 하여 인후 불편한 증상의 완화 효과를 직접 평가한다. 선택한 모델과 지표는 국내외에서 광범위 하게 사용하는 것 이어야 하고 기능성 평가의 가행성은 보편적으로 인정이 된 것 이어야 한다. 중약재(中藥材) 인 것으로 안전성을 높여야 한다.

12) 산소 결핍 인내력 향상 기능

① 기능성을 "Improve oxygen deficiency tolerance에 도움을 줌"으로 수정함.

② 동물실험은 normal pressure hypoxia와 sodium nitrite poisoning model을 사용하여 동물, 동물세포의 산소부족 tolerance 및 시험물질의 보호 작용을 평가한다. 선택한 모델과 지표는 국내외에서 광범위 하게 사용하는 것 이어야 하고 기능성 평가의 가행성은 보편적으로 인정이 된 것 이어야 한다.

③ 보건식품의 원료로 사용할 수 있는 원료를 사용 했더라도 청소년, 아동은 섭취 대상자에 해당되지 않으며 청소년, 아동이 섭취 대상자에 포함되어 있다면 사용한 원료는 식품 또는 전통에 따라 식품이면서 중약재(中藥材) 인 것으로 안전성을 높여야 한다.

13) 화학성 간 손상 보호에 보조 작용

① 기능성을 "알코올성 간 손상 위해 감소에 도움을 줌"으로 수정함.

② 알코올은 다량 섭취함으로 인한 간 손상 모델을 사용하여 간 기능대사, 병리 및 효소지표로 시험물질의 기능성을 평가한다. 선택한 모델과 지표는 국내외에서 광범위 하게 사용하는 것 이어야 하고 기능성 평가의 가행성은 보편적으로 인정이 된 것 이어야 한다.

③ 법률에 근거하고 청소년 및 아동은 섭취 대상자에서 제외한다.

14) 납 배출 촉진

① 기능성을 "납 배출 촉진에 도움을 줌"으로 수정함.

② 납 섭취로 인한 체내 납 축적 동물모델을 사용하여 체내 혈액, 골격 및 간장조직의 납 함량의 변화를 관찰하여 시험물질의 동물체내 납 함량에 미치는 영향을 평가한다. 인체실험은 시험물질은 섭취 후 혈액, 소변 중 납 함량의 변화를 평가한다. 선택한 모델과 지표는 국내외에서 광범위 하게 사용하는 것 이어야 하고 기능성 평가의 가행성은 보편적으로 인정이 된 것 이어야 한다.

③ 섭취 대상자에서 청소년 및 어린이는 제외한다.

15) 비유(젖 분비) 촉진

① 기능성을 "비유(젖 분비) 촉진에 도움을 줌"으로 수정함.

② 동물실험은 overload lactation모델과 hypogalactia 모델을 사용하여 새끼 쥐의 체중 변화로 시험물질이 어미 쥐의 비유량에 대한 영향을 평가 한다. 인체실험은 randomized controlled trial를 통하여 비유량을 직접 측정하여 평가 한다. 선택한 모델과 지표는 국내외에서 광범위 하게 사용하는 것 이어야 하고 기능성 평가의 가행성은 보편적으로 인정이 된 것 이어야 한다.

16) 눈 피로 완화

① 기능성을 "눈 피로 완화에 도움을 줌"으로 수정함.

② 인체실험은 randomized controlled trial를 통하여 통용하는 지표를 사용하여 평가 한다. 눈 피로 증상 평점 시험, visuognosis persistence 시험은 눈 피로 완화 효과를 반영 할 수 있다.

③ 섭취 대상자에서 청소년 및 어린이는 제외 한다.

17) 통변, 장내 균 조절, 소화촉진, 위 점막 손상 보호에 보조 작용, 4개 항목을 통합하여 "위장기능 개선에 도움을 줌"으로 수정함

① 장내 균 조절, 변비 개선, 소화촉신, 위 점막 손상 보호 기능은 모두 위장 기능 범위에 속하며 규범화 관리의 편의성을 고려하여 4개 항목을 하나로 통합하며 섭취 대상자로 기능을 구분한다.

② 인체실험은 randomized controlled trial를 하며 시험물질 섭취 후 장내 균, 소화기능, 배변활동과 위 점막 손상을 직접적으로 평가한다. 동물실험은 장내 균과 소화기능을 직접 관찰하는 외 장 활동 억제 모델과 위 손상 동물 모델을 사용하여 시험물질이 동물의 배변량과 위 점막 손상 변화에 대한 효과를 평가한다. 선택한 모델과 지표는 국내외에서 광범위 하게 사용하는 것 이어야 하고 기능성 평가의 가행성은 보편적으로 인정이 된 것 이어야 한다.

③ 보건식품의 원료로 사용할 수 있는 원료를 사용 했더라도 청소년, 아동은 섭취 대상자에 해당되지 않으며 청소년, 아동이 섭취 대상자에 포함되어 있다면 사용한 원료는 식품 또는 전통에 따라 식품이면서 중약재(中藥材) 인 것으로 안전성을 높여야 한다.

18) 여드름제거, 기미제거, 피부수분 개선 3개 항목을 안면 피부건강에 도움을 줌으로 통합함.

① 여드름제거, 기미제거, 피부수분 개선 모두 안부 피부 대사, 유독 유해 물질 및 색소 축적을 감소하는 것으로 규범화 관리의 편의성을 위하여 하나로 통합하여 관리하며 섭취 대상자로 기능을 구분한다.

② 평가 방법은 직관적인 지표를 사용한다. 기미의 면적, 피부 손상정도, 여드름 개수, 면적, 수분함량 측정 등을 포함한다.

③ 보건식품의 원료로 사용할 수 있는 원료를 사용 했더라도 청소년, 아동은 섭취 대상자에 해당되지 않으며 청소년, 아동이 섭취 대상자에 포함되어 있다면 사용한 원료는 식품 또는 전통에 따라 식품이면서 중약재(中藥材) 인 것으로 안전성을 높여야 한다.

폐지 제안 항목:

1. 성장발육 개선

① 합리적이고 balanced 식사를 통하여 청소년 및 아동의 성장 발육을 조절할 것을 권장하며 보건식품을 통한 조절은 바람직하지 않다.

② 청소년 및 어린이는 인체실험 대상자로 적절하지 않기에 기능성 평가 방법과 표준에 국한성이 있다.

③ 청소년 및 어린이의 성장에 영향을 요소가 많으며 final index 설정에 어려움이 있다.

④ 일부 생산기업에서 호르몬 류 물질을 넣음으로 청소년 및 어린이의 건강에 안 좋은 영향을 준다.

⑤ 미국 등 일부 나라에서는 엄격히 유사한 기능성 식품을 제한하고 있다. 첫째는 에너지와 영양소를 함유한 식품은 모두 생장발육을 유지하고 개선하는 작용을 하고 있고 둘째는 청소년 및 어린이의 성장발육은 객관적인 규칙을 갖고 있으며 보건식품이 intervention 하는 것은 바람직하지 않다. 마지막으로 성년이 된 후 건강에 대한 문제도 보장 할 수 없기 때문이다.

2. 방사선 위해에 대하여 보조적으로 보호

① 방사선은 Ionizing radiation과 electromagnetic radiation 두 가지가 있는데 시장에서 필요로 하는 것은 electromagnetic radiation에 대해 보호 작용을 하는 보건식품이지만 평가방법은 Ionizing radiation의 평가 방법을 사용하고 있으며 현재는 적합한 동물모델과 평가 지표가 부족한 상황이다.

② 소비자들이 이런 제품이 electromagnetic radiation으로 부터 보호를 받을 수 있을 것으로 오해를 할 수 있다.

3. 혈압 감소

① 고혈압은 급성 심혈관 질병을 일으키는 중요한 요인이며 보건식품으로 혈압을 조절하는 것은 위험성이 크다. 소비자들이 이런 제품에 대한 인식이 정확하지 않고 사용이 적절하지 않다면 쉽게 위험이 발생할 수 있다.

② 보건식품이 아닌 임상치료를 하는 것이 바람직하다.
수축기 혈압이 140mg/Hg, 확장기 혈압이 90mg/Hg이상이면 고혈압으로 판단이 되며 보건식품의 적용 대상자 역시 이 범위에 속하는 고혈압 환자이며 병원치료를 받아야 하며 보건식품을 통한 조절은 적합하지 않다.

4. 피부유지(oil) 개선

① 평가방법이 단일하고 과학성이 부족하고 지표로 판단이 어렵다.

② 피부유지 개선은 미용 범위에 속하며 보건식품의 기능 설정 원칙에 맞지 않다.

③ 수요가 적다.

3. 영양보충제의 종류 및 규격기준

○ 영양소보충제는 표 3-8과 같은 공통 규격기준을 정하고 있다.

표 3-10. 비타민, 무기질의 종류와 규격기준

명칭	최저함량	최고함량
칼슘(Ca)	250mg/day	1000mg/day
마그네슘(Mg)	100mg/day	300mg/day
칼륨(K)	600mg/day	1200mg/day
철(Fe)	5mg/day	20mg/day
아연(Zn)	5mg/day	20mg/day
셀레늄(Se)	15㎍/day	100㎍/day
크롬(Cr3+)	15㎍/day	150㎍/day
구리(Cu)	0.5mg/day	1.5mg/day
망간(Mn)	1mg/day	3mg/day
몰리브덴(Mo)	20㎍/day	60㎍/day
레티놀 당량(비타민 A 혹은 비타민 A에 β-카로틴 첨가)	250㎍RE/day	800㎍RE/day
β-카로틴	1.5mg/day	5mg/day(합성) 7.5mg/day(천연)
비타민 D	1.5㎍/day	10㎍/day
비타민 E	5mg a-TE/day	150mg a-TE/day
비타민 K	20㎍/day	100㎍/day
비타민 B1	0.5mg/day	20mg/day
비타민 B2	0.5mg/day	20mg/day
니코틴산	5mg/day	15mg/day
니코틴산아미드	5mg/day	50mg/day
비타민 B6	0.5mg/day	10mg/day
엽산	100㎍/day	400㎍/day
비타민 B12	1㎍/day	10㎍/day
판토텐산	2mg/day	20mg/day
콜린	150mg/day	1500mg/day
비오틴	10㎍/day	100㎍/day
비타민 C	30mg/day	500mg/day

3.4. 중국 FTA 체결에 따른 식품 및 건강기능식품 분야 대책 마련

렉스진 바이오텍에서는 현재 유산균제제, 다이어트 식품 등 일반 식품만을 현재 중국으로 수출하고 있는 실정이며 향후 건강기능식품을 수출할 계획이라고 피력하였다. 일반적으로 건강기능식품의 유효성과 안전성을 평가를 국내에서 수행하여 결과를 중국에 제출할 경우 분석 결과를 인정하지 않는 것이 중국 수출의 문제점이라고 발표하였다. 중국으로 수출을 위한 시간이 너무 길고 중국에 컨설팅을 할 경우 비용도 비싸다는 문제점을 지적하였다. 현재의 입장에서 현지에서의 사업 파트너를 구하는 것이 가장 시급한 일이라고 설명하였다.

내츄럴 엔도텍의 이권택 연구소장은 현재의 한류바람과 우리나라 제품의 우수성이 중국 소비자들의 구매의욕을 불러일으키기에 충분하여 최근의 시기가 수출에 적기라고 평가하였다. 내츄럴 엔도텍에서는 주력제품이 백수오 복합추출물을 생산하여 주로 건강기능식품 제조업체에 납품하고 있으며 현재로서는 개별적인 회사의 Brand가 아직 없는 실정이라고 발표하였다. 국내에서 기능성분의 인체적용시험 비용이 2억 원, 독성(단회, 반복, 유전변이)시험도 1.2억 원 정도하여 대부분이 고가로서 중소기업 규모의 회사에게는 커다란 부담이 되고 있다고 주장하였다. 중국으로 수출할 경우 대부분 다양한 우리 정부의 공인인증서(Certificate)를 요청하는 경우가 많은데 우리나라 식약처에서 국외검사기관을 인정하듯이 중국 정부에서도 국외검사기관의 인정제도 도입을 주장할 필요가 있다고 피력하였다.

건강기능식품협회의 임홍렬 연구소 부소장은 가장 심각한 문제는 우리나라의 경우 기능성 원료를 관리하고 있는 반면에 중국에서는 제품을 관리하는 시스템으로 되어 있어 서로 상이하여 여러 가지 문제점들이 도출되고 있다고 평가하였다. 예를 들면 DHA제품이 각각 95%짜리와 90%짜리 제품이 있을 때 우리나라의 경우 원료관리이므로 두 제품 모두 DHA 제품으로 인정받을 수 있으나 중국의 경우에는 하나하나 따로 제품을 인정받아야 하는 어려움이 있다고 발표하였다.

(주) 대상에서는 현재 클로렐라 제품을 일반식품으로 중국에 수출하고 있지만 보건식품으로 수출할 경우 컨설팅에만 약 1억 원 정도가 소요되어 비용의 부담이 되고 있는 실정이라고 설명하였고 다른 회사들과 마찬가지로 우리나라 성적서를 인정하지 않는 중국 정부에 대한 불만을 토로하였다.

이렇게 산업체들의 의견을 기반으로 하여 한·중 FTA 체결시 아국의 입장에서 의견을 정리해 보면

- 한·중 양국이 상호간에 국외공인검사기관의 시험성적서를 인정하는 상호인정협정문 (Mutual Recognition Agreement)을 작성하여 일반성분 분석뿐만 아니라 인체적용시험, 독성시험 성적서 등을 상호 인정하는 체계 구축이 필요하며,
- 한국의 건강기능식품과 중국의 보건식품의 인정제도의 차이를 조화(Harmonization)시키는 작업이 필요하고,

- 식품공전과 식품첨가물공전과의 국가 간 조화되지 않은 항목 및 불일치 사항 등 발굴하여 조정 필요
- 한·중 양국가의 정부에서 제품 인정에 소요되는 시간의 차이가 너무 커서 중국의 경우 2년 이상이 소요되어 수출에 어려움이 있기 때문에 협상 시 우리나라의 의견을 제안하여야 할 것이다.
- 또한 우리나라 건강기능식품협회에서는 국내 업체가 중국으로 수출할 경우를 대비하여 다양한 행사를 개최하여 국내 제조업체와 현지 판매업체를 연결해 주는 Business Match making 자리를 마련할 필요가 있다.

표 3-11. 전문가 자문위원회 구성

	성명	소속 및 직위	연락처	비고
1	정재철	렉스진 바이오텍 상무	000-0000-0000	
2	이권택	네츄럴 엔도텍 연구소장	000-0000-0000	
3	신현주	㈜대상 마켓팅 팀장	000-0000-0000	
4	임두현	㈜아모레퍼스픽 팀장	000-0000-0000	
5	임홍열	건강기능식품협회 부소장	000-0000-0000	
6	정명섭	중앙대학교 식품공학과 교수	000-0000-0000	

제4장 연구개발과제의 연구성과

4.1 활용성과

총괄 과제명	FTA 발효 · 체결(예정) 국가에 대한 기준 · 규격 비교 조사
총괄 과제 책임자	정명섭 / 중앙대학교 / 식품위생화학

(가) 정책 활용

○ 제외국의 식품 분류에 대한 정보제공으로 식품 수출 활성화 및 국내 식품의 대외 이미지 향상
○ 제외국의 식품안전관리에 대한 이해도 향상으로 수입 식품의 사전 안전관리 및 수출시 상대국 정책 자료 지원
○ 식품 기준 · 규격의 국제적 조화에 따른 불필요한 통상마찰 저감 효과
○ 중국과의 식품 및 보건식품의 기준 · 규격의 국제적 조화에 활용이 가능하며 향후 중국과의 FTA 체결시 아국의 대응방안 구축에 활용 가능함.

(나) 언론홍보 및 대국민교육: 해당 없음

(다) 연구논문

번호	논문제목	저자명	저널명	국내/국외	SCI여부
1					

(라) 학술발표

번호	발표제목	발표형태	발표자	학회명	연월일	발표지	국내/국제
1							

(마) 지식재산권

번호	출원/등록	특허명	출원(등록)인	출원(등록)국	출원(등록)번호	IPC분류

(바) 타 연구/차기연구에 활용

(사) 기타

4.2 총괄활용계획

○ 식품 등의 기준 및 규격 제·개정 시 기초자료로 활용

○ 식품 및 건강기능식품 수출입 종사자의 교육 자료로 활용

○ 중국과의 FTA 체결 시 식품 분야 상품·서비스·투자·경제협력·정부조달 및 공산품 기술표준적합성 상호인정 등을 포함하는 높은 수준의 포괄적 FTA 타결이 예상됨에 따라 국가대응책 자료로 활용

제5장 총괄주요연구 변경사항

○ 해당사항 없음

제6장 참고문헌

제7장 총괄첨부서류

○ 해당사항 없음

별첨 1

중국보건식품 관련규정

《보건식품 등록관리 방법(시행)》 (국령제19호)

국가식품약품감독관리국령

제19호

《보건식품 등록관리 방법(시행)》 국가식품약품감독관리국 국무회의 심의를 거쳐 통과되면, 2005년 7월1일부터 시행하기로 한다.

2005년 4월 30일

《보건식품등록관리방법(시행)》

제1장 총칙

제1조 보건식품의 등록행위규정에 부합하기 위해, 보건식품의 품질을 보장하고 인체식용안전을 보장하여 <중화인민공화국 식품위생법>, <중화인민공화국 행정허가법>에 따라 본 방법을 제정한다.

제2조 본 방법이 보건식품이라 칭하는 것은 특정보건기능 혹은 비타민, 광물질 보충을 목적으로 하는 식품을 가리킨다. 즉, 특정인이 식용하기에 적합하고 유기체조절기능을 갖추고 있으며 질병치료를 목적으로 하지 않고 인체에 어떠한 급성 혹은 만성의 위해요소도 없는 식품이어야 한다.

제3조 중화인민공화국 국경 내에서 국산, 수입보건식품을 등록 할 때 본 방법이 적합하다.

제4조 보건식품등록은 국가식품약품감독관리국이 신청인의 신청에 근거하여 법정절차, 조건과 요구에 따라 등록 신청 된 보건식품의 안전성, 유효성, 품질관리 가능성 및 표시 설명서 내용 등에 대해 체계적 평가와 심사를 하고 그 등록된 심사과정을 허가할지 여부를 결정하는 것이다. 이는 제품 등록 신청, 변경 신청과 기술 양도 제품 등록신청의 심사 허가를 포함한다.

제5조 국가식품약품감독관리국은 전국의 보건식품 등록관리 업무를 주관하며, 보건식품의 심사허가를 책임진다. 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부는 국가식품약품감독관리국의 위탁을 받아 국산보건식품 등록신청 자료의 접수와 형식심사를 책임지며, 등록을 신청한 보건식품시험과 샘플 제조현장에 대해 심사하며 샘플에 대한 체계적인 검사를 진행한다. 국가식품약품감독관리국이 정한 검사기관은 등록 신청한 보건식품의 안전성과 독성에 대해 이학시험, 기능성 시험(동물시험 혹은 인체적용시험 포함), 효능성분 혹은 표지성분 테스트, 위생 시험, 안정성 시험 등을 책임지며 샘플검사와 심사 등 구체적인 업무를 담당한다.

제6조 보건식품의 등록 관리는 과학, 공개, 공평, 공정, 고효율과 편리를 원칙으로 한다.

제2장 신청과 심사

제1절 일반규정

제7조 보건식품 등록신청인이란 보건식품 등록신청을 제출하고 상응하는 법률책임을 지며 이 신청이 허가를 받은 후 보건식품 허가 증서를 획득하기 위해 대기하고 있는 사람을 가리킨다. 국내 신청인은 합법적인 중국 국적을 가진 국민, 법인, 혹은 기타조직이어야 한다. 국외 신청인은 국외의 합법적인 보건식품 생산업체 이어야 한다. 국외신청인이 수입보건식품을 등록하기 위해서는 그 업체의 중국 국내에 있는 사무기관이나 업체가 위탁한 중국국내의 대리기관에서 처리해야 한다.

제8조 보건식품의 등록신청은 제품등록신청, 신청변경, 기술양도제품등록신청을 포함한다.

제9조 국가식품약품감독관리국과 성, 자치구, 직할시의 약품감독관리부는 보건식품등록접수 장소에 보건식품 등록 신청 자료의 항목과 관련등록신청표의 시범문서를 비치해 두어야 한다.

제10조 신청인은 보건식품등록을 신청할 때 규정에 따라 제대로 규범이 갖추어진 자료를 제시하고 실제 상황을 반영해야 하며, 그 신청 자료의 내용의 진실성에 대해 책임을 져야한다.

제11조 신청인이 제출한 신청 자료에 현장에서 수정 가능한 오점이 있을 때, 신청인이 현장에서 수정할 수 있도록 허락해 주어야 한다.

제12조 신청인이 신청한 자료가 불완전하고 법정형식에 어긋나면, 성, 자치구, 직할시의 약품감독관리부와 국가식품약품감독관리국에서 현장 혹은 5일내에 신청인에게 보충해야할 내용을 통지한다. 기간이 지나도 통지하지 않았다면 신청 받은 그 날부터 접수된 것으로 간주한다. 접수를 받아들이지 못 할 시, 서면으로 이유를 설명해야 한다.

제13조 심사과정 중, 보충자료가 필요하면 국가식품약품감독관리국의 임의로 요구한다. 신청인은 보충자료통지서를 받은 후 5개월 내에 요구에 부합하는 보충자료를 제출해야 하며 규정시한 내에 보충자료를 제출하지 않으면 심사가 취소된다. 특수상황으로 인하여 규정시한 내에 보충자료를 제출 할 수 없을 시 반드시 국가식품약품감독관리국에 서면 신청하여 이유를 설명해야 한다. 국가식품약품감독관리국은 20일내에 처리상황을 통보해야 한다.

제14조 보충자료의 등록신청이 필요하면 그 심사시한은 원래의 심사시한에서 30일 연장되고, 변경신청은 10일 연장된다.

제15조 법에 따른 심사를 거쳐 등록이 허가되면 국가식품약품감독관리국은 규정된 시한 내에 등록신청인에게 보건식품허가증명서를 발급하고 10일내에 발송을 완료한다. 등록되지 않으면 규정된 시한 내에 서면으로 신청인에게 통지하고 이유를 설명하며 신청인에게 재심사, 행정 재심의, 혹은 행정고소를 할 권리가 있음을 고지한다.

제16조 국가식품약품감독관리국과 성, 자치구, 직할시 약품감독관리부는 보건식품등록신청에 대한 심사과정에서 신청사항이 타인의 이익과 직접적인 관련이 있음을 발견하였을 시, 그 이해관계인에게 통지해야 한다. 신청인과 이해관계인은 서면의견을 제출하여 진술과 심판, 혹은 법에 따른 증언요구를 할 수 있다.

제17조 국가식품약품감독관리국은 행정 웹사이트 상에서 보건식품등록신청접수, 심사의 과정과 등록 허가된 보건식품의 관련 자료를 게시할 수 있다.

제18조 국가식품약품감독관리국은 과학기술의 발전과 수요에 따라 보건식품의 기능범위, 보건식품의 평가와 검사방법 및 심사기술규정 등을 적시에 조정하고 공고해야 한다.

제2절 제품등록신청과 심사

제19장 제품등록신청은 국산보건식품등록신청과 수입보건식품등록신청을 포함한다. 국산보건식품등록신청이란 신청인이 중국국내에서 생산, 판매하는 보건식품의 등록신청을 말한다. 수입보건식품등록신청이란 이미 중국 국외에서 1년 이상 생산, 판매했던 보건식품을 중국 국내에서 출시, 판매하려고 등록 신청하는 것을 말한다.

제20조 신청인은 보건식품 등록을 신청하기 전에 상응하는 연구 작업을 해야 한다. 연구 작업이 끝나면 신청인은 샘플 및 실험과 관련된 자료를 국가식품약품감독관리국이 지정한 시험기관에 지출하여 시험과 테스트를 받아야 한다. 신청하려는 보건기능은 국가식품약품감독관리국이 공포한 범위 내에 한하며, 신청인은 자체적으로 동물시험과 인체시식테스트를 실시하여 지정된 검사기관에 기능연구 개발보고를 해야 한다. 제품연구 개발보고는 연구개발 맥락, 기능선별과정 및 예상효과 등의 내용을 포함해야 한다. 기능연구개발보고는 기능명칭, 신청이유, 기능화학 실험 및 평가방법과 검사결과 등의 내용을 포함해야 한다. 동물테스트 혹은 인체시식테스트를 시행할 수 없다면 기능연구 개발보고서에 이유를 설명하고 관련 자료를 제공한다.

제21조 시험기관은 신청인이 제공한 샘플과 관련 자료를 수령한 후 국가식품약품 감독관리국이 공포한 보건식품검사와 평가기술규범 및 기타관련부서가 공포하고 기업이 제공한 시험방법에 따라 샘플에 대한 안전성 독리학 시험, 기능성시험, 효능성분 혹은 표지성분검사, 위생학시험, 안정성시험 등을 실시한다. 신고한 기능이 국가식품약품감독관리국이 공포한 범위를 벗어날 시, 기능성검사와 평가방법 및 그 시험결과에 대해 검증하고, 시험보고서를 제출한다.

제22조 시험기관이 시험보고서를 발행 해주어야 신청인은 보건식품등록을 신청할 수 있다.

제23조 국산보건식품 등록을 신청할 때 신청인은 규정에 따라 <국산보건식품등록신청서>를 작성하고 신고자료와 샘플을 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부의 샘플시험제작소로 송부한다.

제24조 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부는 신고 자료와 샘플을 수령한 후 5일 내에 신고 자료의 규범성, 완전성에 대해 심사하고 접수여부에 관한 통지서를 발부한다.

제25조 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부는 요구에 부합하는 등록신청에 대해 신청을 접수받은 15일 내에 테스트와 샘플시험제작에 대해 현장심사를 하고 테스트용 샘플을 추려내어 심사의견을 신고자료와 함께 국가식품약품감독관리국으로 송부하고 동시에 지정된 검사기관에 검사통지서를 발부하여 테스트용 샘플을 제공한다.

제26조 보건식품 등록의 신청에 필요한 샘플은 <보건식품양호생산규범>의 공장생산에 부합해야 하며, 그 가공과정도 <보건식품양호생산규범>의 요구에 부합해야 한다.

제27조 검사통지서와 샘플을 수령한 검사기관은 50일 내에 샘플에 대한 검사와 재검사를 실시하고 검사보고서를 작성하여 국가식품약품감독관리국에 송부해야 하며, 동시에 그 복사본은 검사했던 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부와 신청인에게 발송한다. 특수상황으로 검사기관이 규정된 시간 내에 검사작업을 완수하지 못 할 경우 적시에 국가식품약품감독관리국과 성,자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부에 보고하고 서면으로 이유를 설명해야 한다.

제28조 국가식품약품감독관리국이 서, 자치구, 직할시 (식품)약품감독관리부가 발송한 심사의견, 신고 자료와 샘플을 수령하여 요구에 부합하면, 80일 내에 식품, 영양, 의학, 약학과 기타기술위원을 조직하여 신고 자료에 대해 기술심사와 행정심사를 하고 심사결과를 결정한다. 등록허가가 나면 신청인에게 <국산보건식품허가증서>를 발급한다.

제29조 수입보건식품등록을 신청할 시, 신청인은 규정에 따라 <수입보건식품등록신청서>를 작성하고 신고 자료와 샘플을 국가식품약품감독관리국에 송부한다.

제30조 국가식품약품감독관리국은 신고 자료와 샘플을 수령한 후 5일 내에 신고 자료의 규범성, 완전성에 대한 형식심사를 하고 접수여부에 대한 통지서를 발부한다. 요구에 부합한 등록신청에 대해 국가식품약품감독관리국은 신청을 접수한 후 5일 내에 지정된 검사기관에 검사통지서를 송부하고 검사용 샘플을 제공한다. 필요에 따라 국가식품약품감독관리국은 이 제품의 생산현장과 테스트현장에 대해 심사할 수 있다.

제31조 검사통지서와 샘플을 수령한 검사기관은 50일 내에 샘플에 대한 검사와 재검사를 실시하고 검사보고서를 작성하여 국가식품약품감독관리국에 송부해야 하며, 그 사본을 신청인에게 발송한다. 특수상황으로 검사기관이 규정된 시간 내에 검사작업을 완수하지 못 할 경우 적시에 국가식품약품감독관리국에 보고하고 서면으로 이유를 설명해야 한다.

제32조 국가식품약품감독관리국은 신청을 접수한 후 80일 내에 식품, 영양, 의학, 약학과 기타기술위원을 조직하여 신고 자료에 대해 기술심사와 행정심사를 하고 심사결과를 결정한다. 등록허가가 나면 신청인에게 <수입보건식품허가증서>를 발급한다.

제33조 보건식품허가증서의 유효기간은 5년이다.

국산보건식품허가번호의 서식은 : 國食健字G+4位年代号+4位順序号

수입보건식품허가번호의 서식은 : 國食健字J+4位年代号+4位順序号이다.

제3절 신청변경과 심사허가

제34조 변경 신청이란 신청인이 보건식품허가증서 및 그 부가내용을 변경하는 신청을 말한다.

제35조 변경 신청한 신청인은 보건식품허가증서 소유자이어야 한다.

제36조 보건식품허가증서에 명기된 보건식품의 기능명칭, 원료, 가공, 식용방법, 식용가능자 범위의 확대, 식용불가능자 범위의 축소 등은 안전, 기능에 영향을 주는 내용이므로 변경할 수 없다.

제37조 식용가능자 범위의 축소, 식용불가능자 범위의 확대, 주의사항, 기능항목, 용량변경, 제품규격, 유통기한 및 품질기준을 신청한 보건식품은 이미 생산 판매되고 있는 제품이어야 한다. 기능항목의 추가는 국가식품약품감독관리국이 공포한 범위내의 기능이어야 한다.

제38조 <국산보건식품허가증서> 및 부록에 명기된 내용을 변경신청하려면, 신청인은 <국산보건식품변경신청서>를 작성하고 신청인이 소재하고 있는 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부에 관련 자료와 설명을 송부해야 한다.

제39조 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부는 신고자료를 받은 후 5일 내에 신고 자료의 규범성, 완전성에 대해 형식심사를 하고 접수여부에 관한 통지서를 발송한다.

제40조 제품명칭, 유통기한, 식용 량, 식용가능자범위의 축소, 식용부적합자 범위의 확대, 주의사항 및 기능항목의 변경신청은 성, 자치구, 직할시 (식품)약품감독관리부가 신청을 접수한 후 10일 내에 심사의견을 제시하고 신고 자료와 함께 국가식품약품감독관리국에 송부해야 한다. 국가식품약품감독관리국은 심사의견과 신고 자료를 받은 후 40일 내에 식품, 영양, 의학, 약학과 기타기술위원을 조직하여 신고 자료에 대해 기술심사와 행정심사를 하고 심사결과를 결정한다. 변경허가가 나면 신청인에게 <국산보건식품변경허가증서>를 발급한다. 동시에 그 사본을 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부에 보낸다.

제41조 제품규격 및 품질기준의 변경신청에 대하여 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부는 신청 접수 후 10일 이내에 심사의견을 제시하고 신고 자료와 함께 국가식품약품감독관리국에 발송하며 동시에 확정된 검사기관에 검사통지서를 발부하고 검사용 샘플을 제공한다. 검사통지서와 샘플을 수령한 검사기관은 3일 내에 샘플에 대한 검사를 실시하고 검사보고서를 작성하여 국가식품약품감독관리국에 송부해야 하며, 그 사본을 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부와 신청인에게 송부한다. 국가식품약품감독관리국은 심사의견, 신고 자료와 샘플을 수령한 후 50일 이내에 식품, 영양, 의학, 약학과 기타기술위원을 조직하여 신고 자료에 대해 기술심사와 행정심사를 하고 심사결과를 결정한다. 변경허가가 나면 신청인에게 <국산보건식품변경허가증서>를 발급하고 그 사본을 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부에 발부한다.

제42조 <수입보건식품허가증서> 및 그 부록에 명기된 내용을 변경하려면 신청인은 <수입보건식품변경신청서>를 작성하고 국가식품약품감독관리국에 관련 자료와 설명을 송부해야 한다.

제43조 국가식품약품감독관리국은 신고 자료를 받은 후 5일 내에 신고 자료의 규범성, 안정성에 형식심사를 실시한 후 접수여부에 관한 통지서를 발부한다.

제44조 제품명칭, 유통기한, 식용 량, 식용가능자 범위의 축소, 식용불가능자 범위의 확대, 주의사항 및 기능항목의 변경신청에 대하여 국가식품약품감독관리국은 신청을 접수한 후 40일 이내에 식품, 영양, 의학, 약학과 기타기술위원을 조직하여 신고 자료에 대해 기술심사와 행정심사를 하고 심사결과를 결정한다. 변경이 허가되면 신청인에게 <수입보건식품변경허가증>을 발부한다.

제45조 제품규격, 품질기준 및 수입보건식품에 대해 생산업체가 중국 국내에서 생산현장 변경을 신청하려면 국가식품약품감독관리국은 신청접수 후 5일 내에 확정된 검사기관에 검사통지서를 발부하고 검사용 샘플을 제공한다. 필요에 따라, 국가식품약품감독관리국은 이 제품의 생산현장에 대해 심사할 수 있다. 검사통지서와 샘플을 수령한 검사기관은 30일 내에 샘플에 대한 검사를 실시하고 검사보고서를 작성하여 국가식품약품감독관리국에 송부해야 하며, 그 사본을 신청인에게 발송한다. 국가식품약품감독관리국은 신청을 접수한 후 50일 내에 식품, 영양, 의학, 약학과 기타기술위원을 조직하여 신고 자료에 대해 기술심사와 행정심사를 하고 심사결과를 결정한다. 변경허가가 나면 신청인에게 <수입보건식품변경허가증서>를 발급한다.

제46조 신청인 자신의 명칭, 주소 및 중국국내대리기관을 변경하려면 신청인은 이 사항을 변경한 후 20일 내에 규정에 따라 <국산보건식품변경보고서> 혹은 <수입보건식품변경보고서>를 작성하여 관련 자료와 함께 국가식품약품감독관리국에 보고한다.

제47조 <보건식품변경허가증>의 유효기간과 기존의 보건식품허가증의 유효기관은 동일하며, 유효기간이 만료되면 재등록신청을 해야 한다.

제48조 보건식품 허가증서를 추가발급하려면 신청인은 국가식품약품감독관리국에 서면신청하고 이유를 설명해야 한다. 유실로 인한 추가발급신청은 전국에 공개 발행되는 신문잡지상에 등재한 유실성명 원본을 제출해야 한다. 손상으로 인한 추가발급신청은 보건식품허가증서 원본을 반환해야 한다. 심사를 거여 요구에 부합하면 보건식품 허가증서를 추가발급하며 원래의 허가번호를 계속 사용할 수 있고, 유효기간은 동일하다. 추가 발급된 보건식품허가증서상에는 기존의 허가날짜를 그대로 사용하며 '추가발급'이라는 문구를 명기한다.

제4절 기술 양도 제품등록 신청과 심사허가

제49조 기술양도제품등록신청이란 보건식품허가증서 발급대기자가 제품생산판매권과 생산기술권을 보건식품 생산기업에 양도하는 것을 말하며, 그 공동신청이란 인수자와 양도자 양측이 새로운 보건식품 허가증서를 발급받는 행위를 말한다.

제50조 양도받은 국내 보건식품 생산 기업은 반드시 법에 따라 보건식품위생허가증을 취득하고 <보건식품양호생산규범>에 부합하는 기업이어야 한다. 양도받은 국외 보건식품 생산 기업은 반드시 현재의 상응하는 생산품질관리규범에 부합해야 한다.

제51조 양도측은 인수 측과 계약을 체결하여 기술자료 전체를 인수 측에게 넘겨야 하며 인수측이 연속 3회 이 제품품질기준에 부합하는 샘플을 생산해 내도록 지도해야 한다.

제52조 보건식품 허가증서를 공동 소유한 다수의 신청자가 기술양도를 실시할 때, 연합서명으로 양도계약서를 체결해야 한다.

제53조 이미 <국산보건식품허가증서> 혹은 <수입보건식품허가증서>를 취득한 보건식품을 국내에서 양도할 때 보건식품증서소지자와 인수측은 공동으로 <국산보건식품 기술양도제품등록신청서>나 <수입보건식품 기술양도제품등록신청서>를 작성하여 인수 측의 소재지인 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부에 관련 자료와 샘플, 양도계약서를 송부한다.

제54조 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부는 신고 자료를 수령한 지 5일 이내에 신고 자료의 규범성, 완전성에 대하여 형식심사를 하고 접수여부에 관한 통지서를 발부한다. 요구에 부합하는 기술양도제품등록신청에 대해, 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부는 신청을 접수한 지 10일 내에 심사의견을 제출하고 신고 자료와 함께 국가식품약품감독관리국으로 보내고 동시에 확정된 검사기관에 검사통지서와 검사용 샘플을 송부한다.

제55조 검사통지서와 샘플을 받은 검사기관은 30일 이내에 샘플에 대하여 샘플테스트를 실시하고 검사보고서를 국가식품약품감독관리국에 발송하고 동시에 그 사본을 검사기관인 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부와 신청인에게 보낸다.

제56조 국가식품약품감독관리국은 심사의견, 신고 자료와 샘플테스트 보고서를 받은 지 20일 내에 심사결정을 내린다. 등록이 허가되면, <국산보건식품허가증서>와 새 허가번호를 발급하고, 증서의 유효기간은 동일하게 하며 동시에 기존에 취득하였던 <국산보건식품허가증서> 혹은 <수입보건식품허가증서>는 말소한다.

제57조 <수입보건식품허가증서>를 취득한 보건식품을 외국으로 양도할 때, 보건식품증서 수령대기자와 양도인수 측은 공동으로 <수입보건식품 기술양도제품등록신청서>를 작성하고 국가식품약품감독관리국에 관련 자료와 샘플, 양도계약서를 송부한다. 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부는 신고 자료를 수령한 지 5일 이내에 신고 자료의 규범성, 완전성에 대하여 형식심사를 하고 접수여부에 관한 통지서를 발부한다. 요구에 부합하면 신청을 접수한 지 5일 내에 심사의견을 제출하고 확정된 검사기관에 검사통지서와 검사용 샘플을 송부한다. 필요에 따라 국가식품약품감독관리국은 제품을 인수 측의 제품생산현장에 대해 심사할 수 있다.

제58조 검사통지서와 샘플을 받은 검사기관은 30일 이내에 샘플에 대하여 샘플테스트를 실시하고 검사보고서를 국가식품약품감독관리국에 발송하고 동시에 그 사본을 신청인에게 보낸다. 국가식품약품감독관리국은 샘플보고서를 수령한 지 20일 내에 심사결정을 내린다. 등록이 허가되면, 인수자에게 새로운

<수입보건식품허가증서>와 새 허가번호를 발급하고, 증서의 유효기간은 동일하게 하며 동시에 기존에 취득하였던 <수입보건식품허가증서>는 말소한다.

제3장 원료와 부재료

제59조 보건식품의 원료란 보건식품의 기능과 관련된 시초재료를 말한다. 보건식품의 부재료는 보건식품 생산 시 사용되는 방부제 및 기타 부가재료를 말한다.

제60조 보건식품에 사용되는 원료와 부재료는 국가표준과 위생요구에 부합해야 한다. 국가표준이 없으면 업계의 기준 혹은 자체 제정한 품질기준에 부합해야 하며 이 원료와 부재료에 관련된 자료를 제공해야 한다.

제61조 보건식품에 사용되는 원료와 부재료는 인체 건강에 대해 안전해야 한다. 한도량이 요구되는 물질은 그 용량이 국가관련규정을 초과해서는 안 된다.

제62조 국가식품약품감독관리국과 국가관련부서가 규정한 보건식품의 원료와 부재료에 사용될 수 없고 사용이 금지된 물품은 보건식품의 원료나 부재료로 사용할 수 없다.

제63조 국가식품약품감독관리국이 공포한 보건식품에 사용될 수 있는 재료나 위생부가 공포하거나 허가한 식용에 사용될 수 있는 것 혹은 일반식품 생산에 사용되는 원료와 부재료는 보건식품의 원료와 부재료로 사용가능한다.

제64조 등록을 신청한 보건식품에 사용되는 원료와 부재료는 본 방법 제63조 규정범위 내에 없는 것으로, 관련규정에 따라 이 원료와 부재료에 상응하는 안전성 독리학평가 시험보고서 및 관련 식용안전자료를 제출해야 한다.

제65조 국가식품약품감독관리국은 과학기술의 발전과 수요에 따라 적시에 보건식품에 사용가능 혹은 불가능한 원료의 명단을 공포한다.

제66조 수입보건식품에 사용되는 원료와 부재료는 우리나라 보건식품 원료와 부재료의 사용과 관련된 각 규정에 부합해야 한다.

제4장 라벨과 설명서

제67조 보건식품 제품을 등록할 시, 신청인은 제품설명서와 라벨의 원본을 제출해야 한다.

제68조 등록신청한 보건식품의 라벨, 설명서 원본의 내용은 제품명칭, 주요원료, 효능성분/표지성분 및 함량, 보건기능, 사용가능자, 사용불가능자, 식용량과 식용방법, 규격, 유통기한, 보관방법과 주의사항 등이 포함되어야 한다.

생산허가를 통해 시장에 출시된 보건식품의 라벨은 국가관련규정에 부합해야 한다.

제69조 보건식품의 명칭은 아래 원칙에 부합해야 한다.

⑴ 국가관련법률, 법규, 규칙, 기준, 규범의 규정에 부합할 것

⑵ 제품의 실제속성을 반영하여 간단명료하고 난해하지 않으며 중문언어습관에 부합할 것

⑶ 통용명은 이미 등록 허가된 약품의 명칭을 사용할 수 없음

제70조 보건식품의 명칭은 브랜드명, 통용명, 속성명으로 조성된다. 브랜드명, 통용명, 속성명은 아래 요구에 부합해야 한다.

⑴ 브랜드명은 제품의 등록업체 혹은 기타명칭을 사용할 수 있음

⑵ 통용명은 정확하고 과학적이어야 하며, 치료 작용을 명시 혹은 암시하거나 효능을 과장하는 문자를 사용할 수 없음

⑶ 속성명은 제품의 객관적 형태를 표명하고 규범적이고 정확해야 함

제71조 국가식품약품감독관리국은 국가관련기준, 규정, 제품신고자료와 샘플검사 상황에 근거하여 라벨, 설명서 원본의 내용에 대해 심사한다.

제5장 시험 검사

제72조 안전성 독리학 테스트란 검사기관이 국가식품약품감독관리국이 발표한 보건식품안전성 독리학 평가 과정과 검사방법에 따라 신청인이 검사 의뢰한 샘플에 대해 식용안전성 검증을 목적으로 하는 동물시험을 가리키며, 필요시 인체시식테스트를 실시할 수 있다. 기능성 테스트란 검사기관이 국가식품약품감독관리국이 발표한 혹은 기업이 제공한 보건식품 기능성 평가 과정과 검사방법에 따라 신청인이 검사 의뢰한 샘플에 대해 보건기능 검증을 목적으로 하는 동물시험과 인체 적용 시험을 가리킨다. 효능성분 혹은 표지성분 검측이란 검사기관이 국가식품약품감독관리국 및 관련부서가 발표하거나 기업이 제공한 보건식품 효능성분 혹은 표시성분 검측방법에 따라, 신청인이 검사 의뢰한 샘플의 효능성분과 표지성분의 함량 및 그 유통기한 내의 함량변화에 대해 검측 하는 것을 말한다. 위생학테스트란, 검사기관이 국가 관련 부서가 발표하거나 기업이 제공한 검사방법에 따라 신청인이 의뢰한 샘플의 위생학 및 그 제품품질과 관련된 지표(효능성분과 표지성분 제외)에 대해 검측 하는 것을 말한다. 안전성테스트란, 검사기관이 국가 관련 부서가 발표하거나 기업이 제공한 검사방법에 따라 신청인이 의뢰한 샘플의 위생학 및 그 제품품질과 관련된 지표(효능성분과 표지성분 제외)의 유통기한 내의 변화상황에 대해 검측 하는 것을 말한다. 샘플테스트란, 검사기관이 신청인이 신고한 품질기준에 따라 식품약품감독관리부가 제공한 샘플에 대해 전 항목을 검사하는 것을 말한다. 재심사검사란 검사기관이 신청인이 신고한 품질기준 중 효능성분 혹은 표지성분의 검측방법에 대해 재심사와 검사를 실시하는 것이다.

제73조 국가식품약품감독관리국은 보건식품테스트, 샘플테스트와 재심사검사를 책임지는 검사기관이다. 구체적 방법은 별도로 제정한다.

제74조 검사기관은 보건식품검사와 평가기술규범 및 기타관련부서가 발표한 검사와 평가방법에 따라 테스트와 검사를 실시해야 하며, 규정 혹은 약정된 시한 내에 테스트와 검사보고서를 제출한다. 보건식품검사와 평가기술규범은 국가식품약품감독관리국에서 제정하고 공포한다.

제75조 확정된 검사기관은 국가규정의 서비스기준, 비용기준과 법률규정의 조건에 따라 신청인에게 안전, 편리, 안정적이고 가격합리적인 서비스를 제공하며 보편적 서비스의 의무를 이행한다.

제76조 확정된 검사기관은 법에 따라 사무를 처리하며, 테스트와 검사의 과학성, 규범성, 공개, 공정, 공평성에 대해 보장하고 허위보고서를 제출해서는 안 된다.

제77조 신청인은 식품약품감독관리부에 샘플링에 필요한 관련 자료를 제공해야 하며 검사용 샘플을 추출하는데 협조하고 검사용 표준물질을 제공해야 한다.

제78조 등록 신청한 보건식품의 샘플검사와 재검사는 이 제품을 테스트하는 검사기관이 진행할 수 없다.

제6장 재등록

제79조 보건식품의 재등록이란, 국가식품약품감독관리국이 신청인의 신청에 근거하여 규정절차, 조건과 요구에 따라 보건식품 허가증서 기간만료에 대해 유효기간을 연장하는 심사허가 과정을 말한다. 보건식품재등록신청인은 보건식품허가증을 소유한 자여야 한다.

제80조 보건식품허가증서의 유효기간이 만료되어 연장이 필요하면 신청인은 만료 3개월 전에 재등록을 신청해야 한다.

제81조 국산보건식품재등록 신청을 할 때, 신청인은 규정에 따라 <국산보건식품재등록신청서>를 작성하고 신고 자료를 신청인이 소재하고 있는 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부에 송부한다.

제82조 성, 자치구, 직할시의 (식품)약품감독관리부는 신고 자료를 수령한 후 5일 내에 신고 자료의 규범성, 완전성에 대해 심사하고 접수여부에 관한 통지서를 발부한다.

제83조 요구에 부합하는 재등록신청에 대하여, 성, 자치구, 직할시 (식품)약품감독관리부는 국가식품약품감독관리국의 위탁을 받아 신청접수 후 20일 내에 심사의견을 제출하고 국가식품약품감독관리국의 심사를 받는다.

제84조 국가식품약품감독관리국은 심사의견을 받은 후 20일 내에 심사결정을 내린다. 20일 내에 재등록불가통지를 하지 못 할 경우 성, 자치구, 직할시 (식품)약품감독관리부는 신청인에게 재등록증명서를 발부한다. 재등록이 불가하면 국가식품약품감독관리국은 성, 자치구, 직할시 (식품)약품감독관리부에 통지하여 신청인에게 재등록불가통지를 발부하고 이유를 설명하도록 한다.

제85조 수입보건식품재등록 신청을 할 때, 신청인은 규정에 따라 <수입보건식품재등록신청서>를 작성하고 신고 자료를 국가식품약품감독관리국에 송부한다.

제86조 국가식품약품감독관리국은 신고 자료를 받은 후 5일 이내에 신고 자료의 규범성, 완전성에 대해 심사하고 접수여부에 관한 통지서를 발부한다.

제87조 요구에 부합하는 재등록신청에 대하여, 국가식품약품감독관리국은 신청 접수 후 20일 내에 심사결정을 내린다. 요구에 부합하면 재등록을 허가하고 신청인에게 재등록증명서를 발부한다. 요구에 부합하지 않을 시, 신청인에게 재등록 불가 통지서를 송부하고 이유를 설명한다.

제88조 아래 상황에 해당되는 보건식품은 재등록을 불허한다.

⑴ 규정시한 내에 재등록신청을 하지 않았을 시

⑵ 관련법률, 법규에 따라 보건식품허가증이 말소되었을 시

⑶ 원료, 보조재, 제품에 식용안전문제가 있을 시

⑷ 제품에 사용된 원료 혹은 생산가공 등이 현행규정에 부합하지 않을 시

⑸ 기타 국가 관련규정에 부합하지 않을 시

제89조 재등록을 불허하면 국가식품약품감독관리국이 공고하고 그 보건식품허가번호를 말소한다.

제7장 재심사

제90조 신청인은 국가식품약품감독관리국이 등록을 불허한 것에 대해 이의를 제기할 경우, 등록불가통지서를 받은 날부터 10일 내에 국가식품약품감독관리국에 서면으로 재심사신청을 하고 재심사이유를 설명한다.

제91조 국가식품약품감독관리국은 재심사신청을 받은 후 기존의 신청사항의 심사시한과 요구에 따라 재심사하며, 재심사결정을 내린다. 재등록불가를 취소할 경우 신청인에게 상응하는 보건식품 허가증명문서를 발부한다. 원래의 결정을 견지할 경우 재차 재심사신청을 받지 않는다. 다만 신청인은 관련법률규정에 따라 국가식품약품감독관리국에 행정재심사를 신청하거나 인민법원에 소송할 수 있다.

제92조 재심사 내용은 기존의 신청사항 및 신고 자료에 한한다.

제8장 법률책임

제93조 아래 상황일 때 국가시품약품감독관리국은 이해관계인의 청구 혹은 직권에 근거하여 조사한 후 <행정 허가법> 제 69조의 규정에 따라 처리한다.

⑴ 행정기관 근무자의 직권남용, 근무태만으로 등록허가를 결정한 경우

⑵ 법정직권을 초월하여 등록허가를 결정한 경우

⑶ 법정절차를 위반하고 등록허가를 결정한 경우

⑷ 신청 자료를 구비하지 않거나 법정조건에 부합하지 않는 신청인에게 등록을 허가한 경우

⑸ 법에 의거하여 보건식품 허가증명문서를 말소한 기타상황

제94조 아래 상황일 때 국가식품약품감독관리국은 상응하는 보건식품허가번호를 말소한다.

⑴ 보건식품허가증서 소지자가 취소를 신청한 경우

⑵ 제품의 안전성에 문제가 있음을 확인한 경우

⑶ 법률법규규정을 위반하면 그 보건식품허가증서를 취소해야 함

⑷ 법에 근거하여 마땅히 취소해야할 기타 상황

제95조 보건식품등록과정 중, 국가식품약품감독관리국과 성, 자치구, 직할시 (식품)약품감독관리부 및 그 직원이 본 규정을 위반하면 아래 상황 중 하나일 때 <행정허가법> 제72조, 73조, 74조, 75종의 규정에 따라 처리한다.

⑴ 법정조건에 부합한 보건식품 등록신청을 수리하지 않을 시

⑵ 접수장소에 보건식품등록신고자료항목을 게시하지 않았을 시

⑶ 보건식품 접수, 심사과정 중, 신청인에게 법정고지의무를 이행하지 않았을 시

⑷ 신청인이 제출한 보건식품신고자료가 부족하고, 법정형식에 부합하지 않았을 때 신청인에게 전 내용을 수정할 것을 고지하지 않았을 시

⑸ 보건식품등록신청 접수거부 혹은 불허가에 대한 법적 이유를 설명하지 않았을 시

⑹ 본 규정조건에 부합하지 않는 보건식품등록신청에 대해 등록을 허가하거나 법정직권을 초월하여 등록을 허가해 주었을 시

⑺ 본 규정에 부합하는 신청에 대해 등록을 거부하거나 본 규정의 기한 내에 등록결정을 하지 않았을 시

⑻ 독단적으로 비용을 받거나 법정 항목의 기중에 따르지 않고 비용을 받았을 경우

⑼ 타인의 재물을 요구하거나 기타 이익을 도모했을 때

제96조 보건식품등록과정 중, 국가식품약품감독관리국이 본 규정을 위반하여 해당자에게 손해를 조성하였을 시 국가배상법에 따라 배상해야 한다.

제97조 신청인이 관련 상황 혹은 허위자료나 샘플제공사실을 숨기고 보건식품등록을 신청하면, 국가식품약품감독관리국은 이 신청에 대해 접수와 등록을 거부하며 신청인에게 경고해야 한다. 신청인은 11년 내에 이 보건식품의 등록신청 할 수 없다.

제98조 신청인이 사기, 뇌물수수 등 부정당한 수단으로 보건식품허가증을 취득하였을 시, 국가식품약품감독관리국은 그 보건식품허가증을 취소하고 이 보건식품허가번호를 말소한다. 신청인은 3년 내에 이 보건식품의 등록을 재신청 할 수 없다.

제99조 확정된 검사기관이 본 규정의 75조를 위반하면 국가식품약품감독관리국은 기한 내에 개정하도록 명령하고 위법으로 받은 비용에 대해 국가식품약품감독관리국 혹은 정부관련부서에서 환불하도록 한다. 상황이 엄중하면, <보건식품검사자격증서>를 회수한다.

제100조 확정된 검사기관이 본 규정에 따라 테스트 혹은 검사를 실시하지 않거나 테스트와 검사과정 중 착오가 생길 경우, 국가식품약품감독관리국은 경고를 주고, 기한 내에 개정하도록 명령한다. 상황이 엄중하면, <보건식품검사자격증서>를 회수한다.

제101조 확정된 검사기관이 허위테스트나 검사 보고를 할 경우, <보건식품검사자격증서>를 회수한다. 위법으로 얻은 것은 몰수하고 범죄에 해당되는 것은 법에 따라 형사책임을 추궁한다. 확정된 검사기관에서 제출한 테스트 혹은 검사결과가 부실하여 손실을 조성하였을 경우, 상응하는 법률책임을 져야한다.

제9장 부칙

제102조 본 방법의 업무기한은 업무일로 계산하며, 법정명절공휴일은 포함되지 않는다.

제103조 보건식품에 직접 접촉하는 포장 재료와 용기는 반드시 국가식용 혹은 약용의 요구에 부합해야 하며 인체건강, 안전의 기준에 부합해야 한다.

제104조 본 방법은 국가식품약품감독관리국이 해석을 담당한다.

제105조 본 방법은 2005년 7월 1일부터 시행된다.

본 방법 시행 전의 관련보건식품등록의 규정은 본 방법규정에 부합하지 않으면, 본 방법이 시행되는 날부터 집행이 정지된다.

<부록1>

제품등록신청 신고자료 항목

1. 국산보건식품제품등록신청 신고자료 항목

⑴ 보건식품등록신청서

⑵ 신청인 신분증, 영업허가증 혹은 기타기관의 합법등록증명문건의 사본

⑶ 등록 신청하는 보건식품의 통용명칭과 이미 등록 허가된 약품 명칭이 중복되지 않는 검색자료 제공(국가식품약품감독관리국 정부 웹사이트 데이터에서 검색)

⑷ 신청인이 타인에게서 취득한 이익이 침권에 해당되지 않는다는 보증서

⑸ 상표등록증명문서 제공 (상표를 등록하지 않았을 시 제공할 필요 없음)

⑹ 제품연구개발보고서 (연구개발맥락, 기능엄선과정, 예상효과 등)

⑺ 제품조제 (원료와 보조재) 및 조제근거 : 원료와 보조재의 출처 및 사용의 근거

⑻ 효능성분/표시성분, 함량 및 효능성분/ 표시성분의 검사방법

⑼ 생산가공약도 및 상세설명과 관련연구자료

⑽ 제품품질기준 및 그 편성기준의 설명 (원료, 보조재의 품질기준 포함)

⑾ 제품에 직접 접촉하는 포장재료의 종류, 명칭, 품질기준 및 선택근거

⑿ 검사기관에서 제시한 검사보고서 및 그 관련자료, 다음의 것을 포함

1) 테스트신청서
2) 검사기관의 검사접수통지서
3) 안전성 독리학 테스트 보고서
4) 기능성테스트 보고서
5) 홍분제, 금기약물 등 검측보고서 (피로완화, 다이어트, 성장발육개선 기능의 등록신청)
6) 효능성분검측보고서
7) 안전성테스트 보고서
8) 위생학테스트 보고서
9) 기타 검사보고서 (예 : 원료감정보고서, 균종독력테스트보고서 등)

⒀ 제품 라벨, 설명서 견본원고

⒁ 기타 제품심사에 도움이 될 만한 자료

⒂ 미개봉 된 최소판매포장단위의 샘플 2개

1) 진균, 유익균, 핵산, 효소제, 아미노산 착화합물 등을 원료로 하는 제품의 등록신청은 상술한 자료 외에도 규정에 따라 관련 신고 자료를 제공해야 한다.
2) 국가가 사용을 제한한 야생동식물을 원료로 하는 제품의 등록신청은 상술한 자료 외에도, 정부 관련 부서가 원료 공급 측에 발급한 이 원료개발, 이용에 대한 허가 증명문건 및 원료 공급 측과 신청인이 서명한 체결계약서를 제출해야 한다.

3) 비타민, 광물질 보충을 목적으로 하는 보건식품의 등록신청은 동물기능평가테스트보고서와 인체시식테스트보고서와 기능연구개발보고서를 제출할 필요가 없다.

4) 신고한 기능이 국가식품약품감독관리국이 공포한 기능항목의 범위에 속하지 않으면 사용원료의 상황에 따라 상술한 자료를 제공하는 외에도 아래 신기능과 관련된 자료를 제공해야 한다.

① 기능연구보고서 : 기능명칭, 신청이유와 근거, 기능성 평가과정과 검사방법 및 연구과정과 관련데이터, 기능성 평가과정과 검사방법을 건립한 근거와 과학문헌자료 등 포함

② 신청인이 이 기능성평가과정과 검사방법에 따라 기능성평가테스트를 한 자체검사보고

③ 확정된 검사기관에서 발급한 이 기능성평가과정과 검사방법에 따라 제품에 대해 기능성평가를 실시한 검사보고서 및 검사방법에 대해 평가한 검증보고서

5) 동일 신청인이 동일한 제품의 다른 제형에 대해 등록 신청하였을 경우 그 중의 한 제형이 이미 규정에 따라 전 테스트를 실시하고 검사기관이 테스트보고서를 발부하였다면, 기타제형의 등록은 기능성과 안전성 독리학 테스트를 하지 않아도 된다. 단, 이미 실시했었던 기능성과 안전성 독리학 테스트의 테스트보고서의 사본을 제공해야 한다.

2. 수입 보건식품 제품 등록 신청 신고 자료 항목

수입보건식품등록신청은 사용원료와 신고기능의 상황에 근거하여 국산보건식품 신고자료의 요구에 따라 자료를 제공하는 외에도 아래의 자료를 반드시 제공해야 한다.

⑴ 생산국 (지역) 관련기관에서 발급한 이 제품생산기업이 현지에 상응하는 생산품질관리규범에 부합하는 증명문서

⑵ 국외업체상주중국대표기관에서 등록사무를 처리할 시, <외국기업 상주중국대표기관등록증>의 사본을 제공할 것

국외생산업체가 국내의 대리기관에 등록사무를 위탁하였을 시, 공증을 거친 위탁서 원본 및 위탁받은 대리기관의 영업허가증 사본을 제공해야 한다.

⑶ 제품이 생산국(지역)에서 1년 이상 생산 판매 된 증명문서. 이 증명문서는 생산국의 공증기관의 공증과 주중국영사관의 확인을 거쳐야 한다.

⑷ 생산국(지역) 혹은 국제조직의 제품과 관련된 관련기준

⑸ 제품이 생산국에서 출시되었을 때 사용한 포장, 라벨, 설명서의 실제견본

⑹ 연속 3회 단위 생산된 샘플, 그 수량은 검사에 필요한 양의 3배여야 한다.

상술한 신고 자료는 반드시 중문, 중문부호를 사용해야 하며, 외국어로 된 자료는 부록의 참고자료로 사용할 수 있다. 중문번역문은 국내공증기관에서 공증하여 원문내용과 일치여부를 확인한다. 등록신청한 제품의 품질기준(중문본)은 중국보건식품품질표준의 격식에 부합해야 한다.

<부록2>

변경 신청 신고자료 항목

1. 국산보건식품 변경신청 신고 자료 항목

⑴ 보건식품변경신청서 혹은 보건식품변경보고서

⑵ 구체적 변경사항의 명칭, 이유 및 근거

⑶ 신청인 신분증, 영업허가증 혹은 기타기관의 합법등록증명문서의 사본

⑷ 보건식품 허가증명문건 및 그 부록의 사본

⑸ 수정하고자 하는 보건식품의 라벨, 설명서 견본원고, 상세한 수정설명

1) 제품사용 적합자 범위의 축소, 부적합자범위의 확대, 주의사항의 변경신청은 상술한 자료를 제공하는 외에도 제품생산 소재지의 성급 보건식품생산 감독관리부가 발급한 이 제품이 이미 생산 판매되었다는 증명문서가 반드시 필요하다.

2) 식용량의 변경신청(제품규격불변)은 상술한 자료를 제공하는 외에도 반드시 다음의 자료를 제공해야 한다.

① 제품생산소재지의 성급 보건식품생산 감독관리부가 발급한 이 제품이 이미 생산 판매되었다는 증명문서

② 식용량을 감소하려는 변경신청은 확정된 검사기관이 변경하려는 식용량에 대해 기능성평가테스트를 실시한 후 발급한 테스트보고서를 제공해야 함

③ 식용량을 증가하려는 변경신청은 확정된 검사기관이 변경하려는 식용량에 따라 안전성 독리학 평가테스트를 실시한 후 발급한 테스트보고서를 제공해야 하며, 변경하려는 식용량과 기존 식용량을 서로 비교한 기능성평가테스트보고서를 제공해야 한다.

3) 제품규격, 유통기한 및 품질표준의 변경신청은 상술한 자료를 제공하는 외에 반드시 다음의 자료를 추가로 제공해야 한다.

① 제품생산소재지의 성급보건 식품생산 감독관리부가 발급한 이 제품이 이미 생산판매 되었다는 증명문서

② 변경 후 제품안전과 기능에 영향을 주지 않는다는 근거 및 관련연구자료, 연구문헌과 테스트보고서. 그 중, 품질표준을 바꾸기 위한 등록신청은 품질표준 연구작업의 시험자료 및 문헌자료를 더 제공해야 한다.

③ 수정 후의 품질표준

④ 연속 3회 단위 생산한 샘플의 효능성분 혹은 표지성분, 위생학, 안전성테스트의 자체검사보고서

⑤ 연속3회 단위 생산된 샘플의 수량은 검사에 필요한 수량의 3배여야 한다. (유통기한의 변경 제외)

4) 보건식품 기능 항목을 추가하려는 변경신청은 상술한 자료를 제공하는 외에도 다음의 자료를 추가로 제공해야 한다.

① 제품생산소재지의 성급 보건식품 생산 감독 관리부가 발급한 이 제품이 이미 생산 판매되었다는 증명문서

② 수정된 품질표준

③ 기능항목을 추가한 기능성 테스트 보고서

5) 제품 명칭을 변경하는 변경신청은 상술한 자료를 제공하는 외에도 변경후의 제품통용명칭과 이미 허가등록된 약품 명칭이 중복되지 않는 검색자료를 제공해야 한다. (국가식품약품감독관리국 정부 웹사이트 데이터에서 검색)

6) 신청인 자신의 명칭과 주소변경의 보고사항은 상술한 자료를 제공하는 외에 현지공상행정관리부가 발급한 신청인명칭과 주소명칭변경 증명문서가 필요하다.

2. 수입보건식품변경신청 신고자료 항목

⑴ 수입보건식품변경신청서 혹은 수입보건식품변경보고서

⑵ 변경 구체사항의 명칭, 이유 및 근거

⑶ 국외업체 상주중국대표기관에서 변경사무를 처리할 시, <외국기업 상주중국대표기관등록증>의 사본을 제공한다.

국외생산업체가 국내의 대리기관에 등록사무를 위탁하였을 시, 공증을 거친 위탁서 원본 및 위탁받은 대리기관의 영업허가증 사본을 제공해야 한다.

⑷ 보건식품허가증명문서 및 그 부본의 사본

⑸ 생산국(지역)관련기관이 발급한 이 사항이 이미 변경되었다는 증명문서 및 관련자료. 이 증명문서는 반드시 소재국(지역)공증기관 및 주중국영사관의 확인을 거쳐야 한다.

1) 제품사용 적합자 범위의 축소, 부적합자범위의 확대, 주의사항의 변경신청은 상술한 자료를 제공하는 외에도 변경 후의 라벨, 설명서의 실제견본이 필요하다.

2) 식용량의 변경신청(제품규격불변)은 상술한 자료를 제공하는 외에도 반드시 다음의 자료를 제공해야 한다.

① 식용량을 감소하려는 변경신청은 확정된 검사기관이 변경하려는 식용량에 대해 기능성평가테스트를 실시한 후 발급한 테스트보고서를 제공해야 함

② 식용량을 증가하려는 변경신청은 확정된 검사기관이 변경하려는 식용량에 따라 안전성 독리학 평가테스트를 실시한 후 발급한 테스트보고서를 제공해야 하며, 변경하려는 식용량과 기존 식용량을 서로 비교한 기능성평가테스트보고서를 제공해야 한다.

③ 변경후의 라벨, 설명서 실제견본

3) 제품규격, 유통기한 및 품질표준의 변경신청은 상술한 자료를 제공하는 외에 반드시 다음의 자료를 추가로 제공해야 한다.

① 변경 후 제품안전과 기능에 영향을 주지 않는다는 근거 및 관련연구자료, 연구문헌과 테스트보고서. 그 중, 품질 표준을 바꾸기 위한 등록신청은 품질 표준 연구 작업의 시험자료 및 문헌자료를 더 제공해야 한다.

② 연속 3회 단위 생산한 샘플의 효능성분 혹은 표지성분, 위생학, 안전성테스트의 자체검사보고서

③ 검사에 필요한 연속3회 단위 생산된 샘플 (유통기한의 변경 제외)

④ 변경후의 라벨, 설명서 실제견본

4) 보건식품 기능 항목을 추가하려는 변경신청은 상술한 자료를 제공하는 외에도 다음의 자료를 추가로 제공해야 한다.

① 기능항목을 추가한 기능성테스트보고서

② 변경후의 라벨, 설명서와 품질표준의 실제양식 혹은 견본원고

5) 보건식품 생산기업 내부가 중국국외에서 생산현장을 변경하려는 신청을 할 때, 상술한 자료 외에도 다음을 제공해야 한다.

① 새로운 생산장소 소재국(지역) 관리부가 발급한 이 제품의 생산조건이 현지의 상응하는 생산품질관리규범에 부합한다는 증명문서

② 이 제품이 새로운 생산장소 소재국(현지)에서 자유로이 판매가능하다는 허가증명문서

③ 새로운 생산현장에서 생산한 연속 3회의 단위생산 샘플의 효능성분 혹은 표지성분, 위생학, 안정성테스트의 자체검사보고서

④ 검사에 필요한 새로운 생산현장에서 생산된 연속 3회의 단위생산 샘플

⑤ 변경후의 라벨, 설명서 실제견본

6) 제품 명칭을 변경하는 변경신청은 상술한 자료를 제공하는 외에도 변경후의 제품통용명칭과 이미 허가등록된 약품명칭이 중복되지 않는 검색자료를 제공해야 한다. (국가식품약품감독관리국 정부 웹사이트 데이터에서 검색) 및 변경 후의 라벨, 설명서의 실제견본 혹은 견본원고를 제공해야 한다.

7) 신청인 자신의 명칭과 주소변경의 보고사항은 상술한 자료를 제공하는 외에 제품생산국 관리기관에서 발급한 이 제품의 생산현장이 변경되지 않았다는 증명문서 및 변경 후의 라벨, 설명서 실제견본이 필요하다.

8) 국내대리기관의 보고사항을 바꾸려면 상술한 자료를 제공하는 외에도 국외 보건식품 생산업체가 위탁한 새로운 중국대리기관을 제공하는 동시에 기존의 대리기관이 등록 처리한 위탁문서와 공증문서를 취소한다.

상술한 신고 자료는 반드시 중문, 중문부호를 사용해야 하며, 외국어로 된 자료는 부록의 참고자료로 사용할 수 있다. 중문번역문은 국내공증기관에서 공증하여 원문내용과 일치여부를 확인한다. 등록신청한 제품의 품질기준(중문본)은 중국보건식품품질표준의 격식에 부합해야 한다.

<부록3>

기술양도제품등록신청 신고자료 항목

1. 국산 보건식품 기술 양도제품 등록신청 신고자료 항목

⑴ 보건식품 기술 양도 제품등록 신청서

⑵ 신분증, 영업허가증 혹은 기타기관합법등록증명문서의 사본

⑶ 공증기관의 공증을 거친 양도 측과 인수측이 서명한 유효양도계약서

⑷ 성급 보건식품 생산 감독 관리부가 발급한 인수 측의 보건식품위생허가증 사본

⑸ 성급 보건식품 생산 감독 관리부가 발급한 인수 측의 <보건식품양호생산규범>에 부합하는 증명문서

⑹ 보건식품허가증명문서원본 (보건식품허가증서 및 그 부록과 보건식품변경증명서)

⑺ 인수측이 연속 3번 생산한 단위생산 샘플과 수량은 검사에 필요한 양의 3배로 한다.

2. 수입보건식품의 국내양도제품등록신청 신고자료 항목

국산보건식품기술양도제품등록신고자료항목에 따라 신고 자료를 제공하는 외에도, 다음의 자료를 반드시 제공해야 한다. 국외업체의 상주중국대표기관이 등록사무를 처리할 때, <외국기업 상주중국대표기관등록증>의 사본을 제출해야 한다. 국외생산업체가 국내에 위탁한 대리기관이 등록사무의 처리를 책임질 때, 공증을 거친 위탁서 원본 및 위탁받은 대리기관의 영업허가증 사본이 필요하다.

3. 수입보건식품의 국외양도제품등록신청 신고자료 항목

⑴ 보건식품기술양도제품등록 신청서

⑵ 인수 측의 산국(지역)이 이 제품생산판매를 허가한 증명서, 이 증명서는 생산국의 공증기관의 공증과 주중국영사관의 확인을 거쳐야 한다.

⑶ 인수 측의 소재국가(지역) 관련기관이 발급한 이 제품생산기업이 현지에 상응하는 생산품질관리규범에 부합한다는 증명문건

⑷ 양도계약서. 이 계약서는 반드시 인수 측의 소재국가(지역)공증기관의 공증과 주중국영사관의 확인을 거쳐야 한다.

⑸ 국외업체상주중국대표기관이 등록사무를 처리할 시, <외국기업 상주중국대표기관등록증>의 사본을 제공해야 한다. 국외생산업체가 국내의 대리기관에 등록사무를 위탁하였을 시, 공증을 거친 위탁서 원본 및 위탁받은 대리기관의 영업허가증 사본이 필요하다.

⑹ 보건식품허가증명문서 원본(보건식품허가증서 및 그 부록과 보건식품변경허가증 포함)

⑺ 확정된 검사기관에서 발급한 인수측이 생산한 연속 3회의 단위생산샘플의 효능성분 혹은 표지성분, 위생학, 안정성테스트에 대한 검사보고서

⑻ 인수측이 생산한 연속 3회의 단위생산 샘플의 수량은 검사에 필요한 양의 3배이다.

<부록4>

재등록신청 신고자료 항목

1. 국산보건식품재등록신청 신고자료 항목

⑴ 국산보건식품재등록신청서

⑵ 신청인 신분증, 영업허가증 혹은 기타기관의 합법등록증명문건의 사본

⑶ 보건식품허가증명문서 사본(보건식품허가증서 및 그 부록과 보건식품변경허가문서 포함)

⑷ 제품생산소재지 성급보건 식품생산 감독관리부가 이 제품생산판매를 허가한 증명문건 사본

⑸ 5년 내 판매상황의 총결

⑹ 5년 내 소비자의 제품에 대한 피드백상황의 총결

⑺ 보건식품최소판매포장, 라벨과 설명서 실지견본

상술한 자료는 완전한 것이 아니므로 신청인은 재등록신청 시 서면으로 이유를 설명해야 함

2. 수입보건식품재등록신청 신고자료 항목

⑴ 수입보건식품재등록신청서

⑵ 국외업체의 주중국 대표기관이 재등록에 관한 사무를 처리할 때 <외국기업 상주중국대표기관등록증>이 있어야 한다. 국외생산업체가 국내의 대리기관에 재등록신청을 위탁한 경우 공정한 위탁서의 원본 및 위탁받은 대리기관의 영업허가증과 사본을 제공해야 한다.

⑶ 보건식품허가증명문서 사본 (보건식품허가증서 및 그 부록과 보건식품변경증명서)

⑷ 제품생산국 (혹은 지역) 관련기관이 제출한 이 제품생산기업이 현자에 상응하는 생산기업품질관리규범 및 이 제품생산판매를 허가하는 증명문서는 소재국가(지역)의 공정기관의 공정과 소재지의 중국사령관의 확인을 거쳐야한다.

⑸ 5년 내에 중국에서 수입, 판매한 상황의 총결

⑹ 5년 내에 중국소비자의 제품에 대한 평가의 총결

⑺ 보건식품최소판매포장, 라벨과 설명서의 실제견본

보건식품 평가심사기술규정

(1996년 7월 18일 위생부 衛監發 [1996] 제38호 발표)

제1장 총칙

제1조 《보건식품 관리방법》(이하 《방법》이라 약칭함)의 관련 요건에 따라 보건식품의 평가심사사업을 과학화, 규범화, 표준화하기 위해 특별히 본 기술규정을 제정한다.

제2조 본 기술규정은 보건식품의 신고 및 평가심사사업을 규범화하고 보건식품의 연구·제조, 신고와 평가심사가 제도적으로 보장되는데 그 취지를 둔다. "안전성 독물학평가"와 "보건식품 기능성 평가"와 관련한 기술요건은 《식품안전성 독물학평가 절차와 검사방법》, 《보건식품 기능성 평가절차와 검사방법》에 따라야 한다.

제2장 보건식품 심사허가 업무절차

제3조 국내 보건식품의 심사허가 업무절차

⑴ 국내 보건식품 신청자는 해당 소재 성, 자치구, 직할시의 위생청(국)에 신청을 제기하고《보건식품신청표》와 《방법》제6조에서 규정한 신고자료 및 샘플을 제공한다.

⑵ 신청을 수리한 성, 자치구, 직할시의 위생청(국)은 성급 식품위생평가위원회를 구성하여 1차 심사를 하며 1차 심사 통과 후 위생부에 보고한다.

⑶ 신고자료 및 샘플은 매 분기 첫째 달의 말일 전에 위생부 위생 감독사에 우편 송부해야 하며 기한이 지나 송부한 제품은 다음 분기에 평가한다.

⑷ 위생부 위생 감독사는 송부한 신고 자료를 수리하고 위생부 식품위생평가위원회 회의를 개최하여 신고제품에 대한 평가심사를 진행한다.

제4조 수입 보건식품의 심사허가 업무절차

⑴ 수입 보건식품 신청자는 위생부에 신청을 제기하고《보건식품신청표》와 《방법》제6조에서 규정한 신고 자료외에 생산국가(지역)의 정부 측 위생기관에서 발급한 생산 또는 판매허가 증명서 등 자료도 제출해야 하며 대리상은 생산기업이 제공한 의뢰서도 제출해야 한다.

⑵ 위생부 위생 감독사는 수입 보건식품의 신청을 수리하고 위생부 식품위생평가위원회 회의를 개최하여 신고제품에 대해 심사를 진행한다.

⑶ 신청수리 마감일은 첫째 달의 말일까지이며 기한이 지나 신청한 제품은 다음 분기에 평가한다.

제5조 위생부 식품위생평가위원회의 1차 심사를 통과한 제품은 위생부에 보고하여 허가를 받은 후 위생부에서 《보건식품허가증서》 또는 《수입보건식품허가증서》를 발급한다.

제3장 평가위원회 사업임무 및 제도

제6조 성급 평가위원회는 신고한 보건식품에 대해 1차 심사를 진행한다.

⑴ 《방법》제6조의 규정에 따라 신청자가 제공한 자료의 완벽성, 결여 및 누락 항목여부, 제반 평가, 검사보고서 발급업체의 자격이 《방법》 및 관련 규정에 부합되는지의 여부에 대해 전면 심사한다.

⑵ 제품의 안전성에 대해 중점적으로 심사한다.

⑶ 성급 평가위원회는 1차 심사 제품에 대해 세부적인 1차 심사의견을 제출하여 위생부에 보고한다.

제7조 위생부 평가위원회는 수입보건식품 및 성급 위생행정부서가 1차 심사하여 보고한 제품을 최종심사하며 보건기능 및 설명서, 라벨내역의 진실성에 대해 중점적으로 심사하여 위생부가 보건식품을 심사·허가 하는데 대해 기술 평가심사의견을 제공한다.

제8조 위생부 평가심사위원회는 해마다 4차의 회의를 개최하며 회의시간은 매 분기의 마지막 달로 한다.

제9조 평가심사회의는 주임위원 또는 부 주임위원이 주최하며 특수상황이 없을 경우 평가위원은 회의에 출석해야 한다.

제10조 평가심사회의는 2/3이상 위원이 출석할 시에만 개최될 수 있으며 전체 위원의 2/3이상 위원의 찬성하에 평가의 통과를 인정할 수 있다.

제11조 평가심사 대상제품이 임의 평가심사위원이 관련되어 해당 평가심사위원의 회피가 필요한 경우 회피하도록 한다.

제12조 평가심사회의 종료 시 평가심사위원은 전부의 평가심사 자료를 평가심사위원회 비서실에 제출해야 하며 평가심사 대상제품의 배합성분과 제조공정에 대해 비밀을 지키도록 한다.

제4장 보건식품 평가 심사

제13조 보건식품 명칭에 대한 심사

제품명명은 《방법》제22조와 《보건식품표시규정》의 요건에 부합해야 하며 신고 자료에는 명명설명이 포함되어야 한다.

제14조 보건식품 신청표에 대한 심사

신청자는 위생부에서 인쇄 발행한 《보건식품신청표》 또는 《수입보건식품신청표》를 사용하며 "신청표 기입설명"에 따라 작성하되 기입할 내용을 복사하여 표에 붙여서는 아니 된다.

제15조 보건식품 배합성분에 대한 심사

⑴ 제품에 사용되는 원료는 《방법》제4조 제 ⑵ 조항의 요건에 적합해야 한다.

⑵ 제품의 배합성분은 《방법》제4조 제 ⑶ 조항의 요건에 적합해야 한다.

⑶ 배합성분함량은 사실에 부합해야 하고 배합성분의 근거를 제공해야 한다.

⑷ 균류를 인공 발효하여 얻은 균사체 또는 균사체와 발효산물의 혼합물을 원료로 할 경우 사용한 균주의 감정보고서 및 안정성자료를 제출해야 한다.

⑸ 미세생태류를 원료로 할 경우 균주의 감정보고서 및 균주의 안정성 실험보고서를 필히 제출해야 하는 외에 균주의 내약인자(耐藥因子) 함유 여부 등 사항에 관련된 자료를 제공해야 한다.

⑹ 조류(藻類), 동물 및 동물재료 등을 원료로 할 경우 품종 감정보고서를 제공해야 한다.

⑺ 동식물에서 추출한 단일한 유효물질 또는 생물, 화학합성물질을 원료로 할 경우 해당 물질의 이화학성질, 독물학실험보고서 및 제품에서의 안정성실험보고서 등 자료를 제공해야 하며 가능한 해당 물질의 화학구조식을 제공해야 한다.

⑻ 제품에 사용한 가공보조제 및 식품첨가물은 국가식품위생기준에 부합해야 한다.

⑼ 피로회복, 성기능개선, 성장발육 촉진 등 기능을 구비한 제품은 홍분제 및 호르몬 관련 검사보고서를 제공해야 한다.

제16조 제조공정에 대한 심사

⑴ 제조공정은 합리적 이여야 하며 《방법》제18조의 규정에 부합되어야 한다.

⑵ 제조공정에는 성분 별 제조, 완제품 가공과정 및 주요 기술조건이 포함되어야 한다.

제17조 품질기준에 대한 심사

⑴ 제품품질기준은 국가의 표준제정 관련 원칙에 부합되어야 한다.

⑵ 제품의 내재적인 품질을 반영할 수 있는 모든 지표는 기준에 포함시켜야 한다.

⑶ 품질기준은 제품의 원료, 원료유래, 품질 등에 대해 규정을 마련해야 한다.

⑷ 품질지표중 국가강제성기준에 속하는 지표는 국가의 식품위생 관련 기준에 부합해야 한다.

⑸ 원칙적으로 특수 효능의 성분지표를 정해야 하고 정성, 정량의 검사방법을 첨부해야 한다.

⑹ 작성설명을 정하여 품질기준에 정해진 제반 지표의 의미 및 근거를 설명해야 한다.

제18조 안전성 독물학평가 보고서에 대한 심사

⑴ 제품은 안전성 독물학 평가실험을 완료해야 하며 이는 제품의 안전성을 평가 심사하는 필요조건이다.

⑵ 안전성 독물학 평가실험은 《식품 안전성 독물학 평가절차와 방법》 (GB151931.1～15193.19－94) 의 규정에 따라 진행한다.

⑶ 보건식품은 원칙적으로 《식품 안전성 독물학 평가절차와 방법》에서 규정한 제1, 2단계의 독물학실험을 완료해야 하며 필요 시 독물학 실험을 추가로 진행한다.

⑷ 단일 영양소를 원료로 한 제품은 이화학 측정 후 사용량이 안전한 범위에 속하는 경우 통상적으로 독물학 실험을 요하지 않는다. 단, 여러 가지 단일 영양소를 원료로 가공 생산된 제품은 여전히 안전성 평가를 진행해야 한다.

⑸ 생물추출물 및 화학합성물을 원료로 한 제품에 대해 국내외적으로 해당 물질의 안전성을 증명하는 대량의 안전성 평가 자료가 있을 경우, 제품에 사용된 해당 물질의 이화학적 성질 및 순도가 문헌보도와 일치함이 증명되면 통상적으로 독물학실험을 요하지 않는다.

⑹ 일반 식품원료와／또는 약용과 식용 겸용 리스트에 포함된 물질을 원료로 한 제품은 통상적으로 독물학실험을 요하지 않는다.

⑺ 위생부가 생산 및 시험생산을 허용한 신 자원식품은 보건식품으로 신고 시 통상적으로 독물학실험을 요하지 않는다.

제19조 보건식품 기능성 평가 보고서에 대한 심가

⑴ 제품이 명확하고 안정한 보건작용을 구비하고 있는지 여부를 평가하기 위해 제품의 동물과/또는 인체 기능성 평가실험을 심사한다.

⑵ 제품의 기능성 평가실험은 위생부에서 인정하는 기구에서 진행하며 《보건식품 기능성 평가절차와 검사방법》에 따라 진행해야 한다.

⑶ 수입보건식품의 기능성 평가실험 또는 검증업무는 위생부가 지정한 보건식품 기능평가, 검사 및 안전성 독물학 평가기술센터 위생부 식품위생감독검사소에서 진행해야 한다.

⑷ 단일 영양소를 원료로 한 제품은 이화학 측정 후 사용량이 안전한 범위에 속하고 유효 사용량에 달할 경우 통상적으로 독물학실험을 요하지 않는다. 단, 여러 가지 단일 영양소를 원료로 가공 생산된 제품은 여전히 기능성 평가실험을 진행해야 한다.

⑸ 영양강화 식품에 대해 그 기능을 홍보할 경우 보건식품으로 신고해야 한다.

⑹ 《보건식품 기능성 평가절차와 검사방법》에 포함되지 않은 기능성 평가항목은 신청자가 관련 방법을 제공하고 위생부 식품위생감독검사소 또는 위생부가 인정하는 기타 기능성 검사기구에서 기능성

평가실험을 진행한다. 실험결과가 확실한 경우, 동 제품을 보건식품으로 신고할 수 있으나 구체적인 실험방법 및 관련 참고문헌을 제공해야 한다. 평가방법의 과학성과 결과의 믿음성에 대해서는 위생부 식품위생평가위원회와 관련 전문가가 함께 평가한다.

제20조 기능성분 자료에 대한 심사

⑴ 신고 자료에는 원칙적으로 제품의 기능 성분 함량 측정보고서가 제출되어야 한다.

⑵ 단일 기능성분 일 경우 해당 성분함량 측정보고서를 제출해야 한다.

⑶ 다성분 제품은 원칙적으로 주요기능 성분함량 측정보고서를 제출해야 한다.

⑷ 기존의 기술조건으로 기능성분을 명확하게 판단할 수 없을 경우 식품 중 보건기능과 관련한 원료리스트 및 함량을 제출해야 한다.

제21조 제품 안전성자료에 대한 심사

⑴ 제품의 안정성은 해당 품질의 주요한 평가지표의 하나이며 제품의 유통기한을 심사 및 결정하는 주요 근거이다.

⑵ 《보건식품허가증서》 또는 《수입보건식품허가증서》 신청 시, 신청자는 제품의 안정성자료를 제출해야 한다.

⑶ 안전성실험은 정형(定型)포장한 제품을 37~40℃의 온도와 75% 상대습도의 조건에 두고 제품의 내재적인 품질을 대표할 수 있는 지표를 선정하여 1달마다 1차씩 연속 3개월간 검사하며 지표가 안정할 경우 샘플을 2년간 보존할 수 있는 것에 상당하다. 조건을 갖춘 신청자는 상온조건에서 안정성실험을 진행할 수도 있으며 주기가 1년 6개월에 달한다. 이 실험법은 전자보다 더 확실하다.

⑷ 제품의 안정성실험은 최소한 3 루트의 샘플을 관찰해야 하고 제품의 내재적인 품질을 대표하는 모든 지표를 전부 모니터링 해야 하며 제품과 직접 접촉하는 포장재가 제품안정성에 대한 영향에 주의해야 한다.

⑸ 기능성분이 명확한 제품은 기능성분의 안정성자료를 제출해야 한다.

⑹ 안정성실험에 제공된 자료에는 실험방법, 데이터, 결론 등 관련 자료가 포함되어야 한다.

제22조 제품 위생학검사보고서에 대한 심사

(1) 제품 위생학 검사보고서는 성급이상 위생행정부서에서 발급한다.

(2) 수입 보건식품의 위생학 검사보고서는 위생부 식품위생감독검사소에서 발급한다.

(3) 최근 3루트의 대표성이 있는 샘플의 검사보고서를 제공해야 한다.

(4) 검사한 지표는 관련 국가기준에 부합되어야 하고 국가기준이 없는 경우 제품의 품질기준에 부합되어야 한다.

제23조 라벨 및 설명서(심사송부용)에 대한 심사

《방법》 제4장 및 《보건식품표시규정》의 요건에 따른다.

제24조 국내외 관련 자료에 대한 심사

가능한 국내외 동종제품의 연구와 이용현황 및 관련 문헌자료를 제공해야 한다.

제25조 신고자료 및 샘플수량에 대한 요건

(1) 1차 심사에 합격 후 위생부에 보고한 신고 자료는 최소한 20부를 작성한다.

(2) 《보건식품신청표》 또는 《수입보건식품신청표》는 3부의 원본이 필요하고 기타는 사본을 사용할 수 있다.

(3) 위생부에 보고하는 모든 검사보고서는 원본이 1부 필요하고 기타는 사본을 사용할 수 있다.

(4) 위생부에 보고하는 모든 감정증서, 의뢰서 등은 원본이 1부 필요하고 기타는 사본을 사용할 수 있다.

(5) 위생부에 보고하는 샘플은 최소 판매포장 샘플 10건이어야 한다(검사샘플 불 포함).

FTA 발효 · 체결(예정) 국가에 대한 기준 · 규격 비교 조사

중 국 출 장 보 고 서

2013. 10.

중앙대학교

식품공학과

출장보고서

출장자 :

1. Dr. Myung-sub Chung, Professor, Dept. of Food Science & Technology, Chung-Ang University, 4726 Seodong Dae Ro, Daeduk-Myun, Anseong-Si, Gyunggi-Do, #456-756, Korea
2. Jin Wenjie, Graduate Student, Dept. of Food Science & Technology, Chung-Ang University,

출장기간 : 2013. 10. 16 ~ 2013. 10. 19

출장내용 :

Oct. 16	12:30	Depart Seoul for Beijing via CZ 318
(Wed)	13:25	Arrive at Beijing, China
	16:30	Arrive at the hotel at Beijing
		Confirmation No: 329153007
		Renaissance Beijing Hotel
		Air China Plaza, No.36, Xiao Yun Lu, Chaoyang District,
		Beijing 100027 China (北京朝陽區宵雲路36號)
		Tel: 86-10-6468-9999
		Fax: 86-10-6468-9913
Oct. 17	10:00	Visit China Health Functional Food Association
	12:00	Lunch
	14:30	Meeting with the Association
		Building A, 66 Xiaguang Li,
		North of East Third Ring Road,
		Chaoyang District, Beijing China 100027
		Tel: 86-10-84466227, 86-10-84466228, 86-10-84466229
Oct. 18	10:00	Visit China Food & Drug Administration
(Fri)	12:00	Lunch
	14:30	Meeting with the CFDA
		26 Xuanwumen Xidajie, Beijing, 100053, P.R. China

Tel:86-10-68313344

Oct. 19	06:00	Check out The Hotel and Drive to Airport
(Sat)	08:10	Depart Beijing for Incheon via CZ 317
	11:30	Arrive at Incheon Airport, Korea

질 의 서

희망 방문처: 중국 보건식품협회, CFDA

질문취지 및 목표

○ FTA 체결 확대에 따라 체결국 상호간 식품 수출 및 수입량의 증가로 인하여 식품안전관리가 요구되므로, FTA 발효·체결(예정) 국가 중 중국의 식품 및 건강기능식품 등 기준·규격에 대한 비교·조사를 실시하고자 함.

질문

[CFDA]

○ 중국의 식품 분류 관련 규정이 어떻게 됩니까?

○ 중국 보건식품의 등록 시 기능성분 및 유해물질(중금속, 농약, 곰팡이 독소 등) 규격 설정기준 및 절차가 어떻게 됩니까?

○ 보건식품의 기능성 평가 절차 및 검사 방법이 무엇입니까?

○ 보건식품 평가심사기술 규정을 얻을 수 있습니까?

○ 중국의 보건식품 일반 위생요구 사항이 어떻게 됩니까?

○ 중화인민공화국 국가표준 식품안전성 독성평가 절차가 어떻게 됩니까?

○ 중국 보건식품 등록 절차가 어떻게 됩니까?

[중국 보건식품협회]

○ 최근 효능별 상위 10대 보건식품이 무엇입니까?

○ 최근 효능별 상위 10대 보건식품 시장규모가 어떻게 됩니까?

○ 보건식품 효능(27종)중에 변경된 것이 있나요?

質疑書

提問主旨和目標

○ 隨着簽訂FTA的國家規模逐漸擴大，簽署國之間的食品出口和進口量有所增加，對此需要有相關的食品安全管理政策。因此（預）簽署FTA協議國爲了做出相應的對策需要對中國的食品和保健品等的設定標准和規格進行比較和調查。

[CFDA]

○ 中國對于食品的分類有哪些相關規定？

○ 在中國審批保健食品時對其功能性成分和有害成分（重金屬，農藥，霉菌，毒素 等）的設定標准是什么？并且其審批程序是怎么樣的？

○ 保健食品的功能性成分評審技術規程和檢驗方法是怎么樣的？

○ 我們是否可以所求相關的保健食品評審技術規范？

○ 中國對于保健食品的一般衛生要求都有哪些事項？

○ 中華人民共和國國家標准對于食品安全性中的毒性成分的評价規程都有哪些？

○ 中國對于保健食品的審批程序是怎么樣的？

[中國保健食品協會]

○ 近几年中，十大保健食品都有哪些？

○ 近几年中，上訴的十大保健食品的市場規模是怎么樣的？

○ 保健食品效能（27种效能）是否有所更改？

별책

- 동물성 식품표준 -

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	2. 식육가공품 및 포장육 타. 포장육	1. 신선(냉동) 가축육 위생표준 (Hygienic standard for fresh(frozen) meat of livestock) GB 2707 - 2005	
정의 및 범위	(가) 지육 : 머리, 꼬리, 발 및 내장 등을 제거한 도체(carcass)를 말한다. (나) 정육 : 지육으로부터 뼈를 분리한 고기를 말한다. 타. 포장육 판매를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장 또는 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등 첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 아니한 것을 말한다(육함량 100%).	1. 범위: 본 표준은 신선(냉동) 가축육의 위생지표와 검사방법 및 생산 가공 과정, 표시, 포장, 운반, 저장에 관한 위생 요구를 규정하였다. 본 표준은 가축 도살 가공 후, 수의 위생검사에 합격한 생육이나 냉동 가축육에 적용된다.	
성분 규격	(가) 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다. (나) 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하(다만, 포장육, 천연케이싱은 제외한다) (다) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(다만, 소시지류는 제외한다). (라) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다) (마) 휘발성염기질소(㎎%) : 20이하(원료육 및 포장육에 한한다) (바) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.	3.1 원료 요구: 가축은 비전염병 지역에서의 건강한 가축으로써, 산지 수의검역증명서를 가지고 있어야 한다. 3.2 관능 지표: 이상한 맛, 산패한 냄새가 없어야 한다. 3.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>2.0이하(소르빈산으로서 기준하며, 포장육, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품은 검출되어서는 아니된다)</td></tr>
</table>
(사) 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).
(아) 대장균 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)
(자) 대장균 O157:H7 : 원료육 분쇄육, 분쇄가공육제품 또는 포장육(분쇄)은 음성, 생햄 및 발효소시지는 n=5, c=0, m=0/25g이어야 한다
(차) 클로스트리디움 퍼프린젠스 : 가열 햄류 및 소시지류는 n=5, c=1, m=10, M=100, 생햄 및 발효소시지는 n=5, c=2, m=10, M=100, 멸균제품은 음성이어야 한다.
(카) 살모넬라균 : n=5, c=0, m=0/25g(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)
(타) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)
(파) 황색포도상구균 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)
</td>
<td>
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>휘발성 염기질소/(mg/100g) ≤</td><td>15</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>무기비소/(mg/kg) ≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>카드뮴(Cd)/(mg/kg) ≤</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>총 수은(Hg를 기준으로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>0.05</td></tr>
</table>
3.4 농약 잔류: 농약 잔류는 GB2763에 따른다.
3.5 동물용의약품 잔류: 동물용의약품 잔류는 관련 국가표준 및 관련규정에 따른다.
</td>
<td></td>
</tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	2. 식육가공품 및 포장육 마. 건조저장육류 아. 갈비가공품	2. 조리된 육가공품 위생표준 (Hygienic standard for cooked meat of products) GB 2726 - 2005	
정의 및 범위	마. 건조저장육류 식육을 그대로 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 건조하거나 열처리하여 건조한 것을 말하며 수분 55%이하의 것을 말한다(육함량 85%이상의 것). 아. 갈비가공품 식육의 갈비부위(뼈가 붙어 있는 것에 한한다)를 정형하여 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 양념하고 훈연하거나 열처리한 것을 말한다.	1. 범위: 본 표준은 조리된 육가공품의 위생지표 요구와 검사 방법 및 식품첨가제, 생산 가공 과정, 포장, 표시, 운반, 저장에 관한 위생 요구를 규정하였다. 본 표준은 생(냉동)가축, 가금육을 주요 원료로 하여 만든 조리된 건육가공품을 포함한 조리된 육가공품에 적용된다.	
성분 규격	(가) 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다. (나) 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하(다만, 포장육, 천연케이싱은 제외한다) (다) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(다만, 소시지류는 제외한다). (라) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다) (마) 휘발성염기질소(㎎%) : 20이하(원료육 및 포장육에 한한다) (바) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.	4.1 원료 요구: 원부재료는 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.2 관능 지표: 이상한 냄새, 산패한 냄새, 이물질이 없어야 하며, 조리된 건육가공품은 그을림과 곰팡이로 인한 반점이 없어야 한다. 4.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다. 4.4 미생물 지표: 미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.	

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	2.0이하(소르빈산으로서 기준하며, 포장육, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품은 검출되어서는 아니된다)

(사) 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).

(아) 대장균 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)

(자) 대장균 O157:H7 : 원료육 분쇄육, 분쇄가공육제품 또는 포장육(분쇄)은 음성, 생햄 및 발효소시지는 n=5, c=0, m=0/25g이어야 한다

(차) 클로스트리디움 퍼프린젠스 : 가열 햄류 및 소시지류는 n=5, c=1, m=10, M=100, 생햄 및 발효소시지는 n=5, c=2, m=10, M=100, 멸균제품은 음성이어야 한다.

(카) 살모넬라균 : n=5, c=0, m=0/25g(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)

(타) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)

(파) 황색포도상구균 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)

표1 이화학 지표

항목	지표
수분(g/100g) 건육, 러우쏭(肉松), 기타 조리된 건육가공품≤ 육포, 잘게 썬 육포 ≤ 바삭하게 가공한 러우쏭, 러우쏭 가루 ≤	 20.0 16.0 4.0
복합인산염[a](PO³⁻₄ 를 기준으로 계산)/(g/kg) 훈제햄 ≤ 기타 조리된 육가공품 ≤	 8.0 5.0
벤조(a)피렌[b]/(μg/kg) ≤	5.0
납(Pb)/(mg/kg) ≤	0.5
무기비소/(mg/kg) ≤	0.05
카드뮴(Cd)/(mg/kg) ≤	0.1
총 수은(mg/kg) ≤	0.05
아질산염	GB2760의 규정에 따름
a 굽거나 훈제한 육가공품에 한함.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/g)
불고기, 야오러우(肴肉), 러우관창(肉灌腸)
간수에 절인 육류 ≤
훈제 햄, 기타 조리된 육가공품 ≤
러우쏭, 바삭하게 조리한 러우쏭, 러우쏭 가루 ≤
건육, 육포, 잘게 썬 육포, 기타 조리된 건육 가공품 ≤</td><td>

50,000
80,000
30,000
30,000
10,000</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g)
러우관창(肉灌腸) ≤
불고기, 훈제 햄, 기타 조리된 육가공품 ≤
야오러우, 쟝루러우 ≤
러우쏭, 여우쑤러우쏭, 러우쏭 가루 ≤
건육, 육포, 잘게 썬 육포, 기타 조리된 건육 가공품 ≤</td><td>
30
90
150
40
30</td></tr>
<tr><td>식중독균(살모넬라균, 황색포도상구균, 쉬겔라균)</td><td>불검출</td></tr>
</table></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제 품종 및 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td>조리된 육가공품의 제조가공과정에 대한 위생요건은 GB12694의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	2. 식육가공품 및 포장육 나. 햄류 다. 소세지류 라. 베이컨류	3. 염지 육가공품 위생표준 (Hygienic standard for cured meat of products) GB 2730 - 2005	
정의 및 범위	나. 햄류 (1) 햄 : 식육을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말한다(뼈나 껍질이 있는 것도 포함한다). (2) 생햄 : 식육의 부위를 염지한 것이나 이에 식품첨가물 등을 첨가하여 저온에서 훈연 또는 숙성·건조한 것을 말한다(뼈나 껍질이 있는 것도 포함한다). (3) 프레스햄 : 식육의 육괴를 염지한 것이나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을첨가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다(육함량 85% 이상, 전분 5% 이하의 것). (4) 혼합프레스햄 : 식육의 육괴 또는 이에 어육의 육괴(어육은 전체 육함량의 10% 미만이어야 한다)를 혼합하여 염지한 것이거나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것(육함량 75%이상, 전분 8% 이하의 것)을 말한다. 다. 소세지류 (1) 소시지 : 식육(육함량중 10%미만의 알류를 혼합한 것도 포함)에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조	1. 범위: 본 표준은 염지 육가공품의 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공 과정, 표시, 포장, 운반, 저장에 관한 위생 요구를 규정하였다. 본 표준은 생(냉동)가축육을 주요 원료로 하여 생산(조리되지 않은)된 각 육가공품에 적용된다.	

	시킨 것이거나, 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다. (2) 발효소시지 : 식육에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 저온에서 훈연 또는 훈연하지 않고 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것을 말한다. (3) 혼합소시지 : 식육(전체 육함량중 20%미만의 어육 또는 알류를 혼합한 것도 포함)을 염지 또는 염지하지 않고 분쇄하거나 잘게 갈아낸 것에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조시킨 것이거나, 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다. 라. 베이컨류 돼지의 복부육(삼겹살) 또는 특정부위육(등심육, 어깨부위육)을 정형한 것을 염지한 후 훈연하거나 가열처리한 것을 말한다.		
성분 규격	(가) 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다. (나) 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하(다만, 포장육, 천연케이싱은 제외한다) (다) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(다만, 소시지류는 제외한다). (라) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다) (마) 휘발성염기질소(㎎%) : 20이하(원료육 및 포장육에 한한다) (바) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.	4.1 원료 요구: 4.1.1 원료: 상응하는 국가표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.1.2 부재료: 상응하는 국가표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.2 관능 지표: 점액, 곰팡이, 이상한 냄새, 산패한 냄새가 없어야 한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>2.0이하(소르빈산으로서 기준하며, 포장육, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품은 검출되어서는 아니된다)</td></tr>
</table>
(사) 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).
(아) 대장균 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)
(자) 대장균 O157:H7 : 원료육 분쇄육, 분쇄가공육제품 또는 포장육(분쇄)은 음성, 생햄 및 발효소시지는 n=5, c=0, m=0/25g이어야 한다
(차) 클로스트리디움 퍼프린젠스 : 가열 햄류 및 소시지류는 n=5, c=1, m=10, M=100, 생햄 및 발효소시지는 n=5, c=2, m=10, M=100, 멸균제품은 음성이어야 한다.
(카) 살모넬라균 : n=5, c=0, m=0/25g(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)
(타) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)
(파) 황색포도상구균 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 생햄 및 발효소시지에 한한다)
</td>
<td>
4.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th></th><th>지표</th></tr>
<tr><td>과산화물가
(지방을 기준으로 계산)/(g/100g)
햄
베이컨, 절인 고기, 소세지 가공품
비훈제, 훈제 빤야(板鴨)(소금에 절여 납작하게 눌러 말린 오리)</td><td>

≤
≤
≤</td><td>

0.25
0.50
2.50</td></tr>
<tr><td>산가
(지방을 기준으로 계산)(KOH)/(mg/g)
소세지 가공품, 베이컨, 절인 고기
비훈제, 훈제 빤야</td><td>
≤
≤</td><td>
4.0
1.6</td></tr>
<tr><td>트리메틸아민 니트로겐/(mg/100g)
햄</td><td>≤</td><td>2.5</td></tr>
<tr><td>벤조(a)피렌[a]/(μg/kg)</td><td>≤</td><td>5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>무기비소/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>카드뮴(Cd)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>총 수은
(Hg를 기준으로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>아질산염 잔류량</td><td></td><td>GB2750의 규정에 따름</td></tr>
<tr><td colspan="3">a 훈제가공을 거친 염지 육가공품에만 적용된다.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 종류와 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		4. 신선, 냉동 가금류 제품 (Fresh and frozen poultry product) GB 16869 - 2005	
정의 및 범위		1. 범위: 본 표준은 신선, 냉동 가금류 제품의 지표 요구, 검사방법, 검사규칙과 라벨, 표지, 포장, 저장에 관한 요구를 규정한다. 본 표준은 건강하게 살아있는 가금류를 도살, 가공, 포장의 과정을 거쳐 생산한 신선 가금류 제품이나 냉동 가금류 제품에 적용하며, 포장과정을 거치지 않은 신선 가금류 제품이나 냉동 가금류 제품에도 적용한다. 3.1 신선 가금류 제품(fresh poultry product): 살아있는 가금류를 도살, 가공한 후 예냉처리를 거친 제품: 흉강을 깨끗이 손질한 후의 가금류 한 마리 전체, 가금류의 일부 부위(고기, 날개, 다리 등), 가금류 부산품(머리, 목, 내장, 다리(발톱)등) 3.2 냉동 가금류 제품(frozen poultry product): 살아있는 가금류를 도살, 가공한 후 동결처리를 거친 제품: 흉강을 깨끗이 손질한 후의 가금류 한 마리 전체, 가금류의 일부 부위(고기, 날개, 다리 등), 가금류 부산품(머리, 목, 내장, 다리(발톱)등) 3.3 이물질(impurity): 가금류의 황색피부, 가금류 배설물, 담즙, 기타이물(비닐, 금속, 잔류사료 등)과 같이 정상적인 시력으로 보이는 불순물이나 오염물	
성분 규격		4.1 원료: 도살 전의 살아있는 가금류는 전염병이 없는 지역에서 온 것이어야 하며, 검역, 검사를 통과해야 한다. 4.2 가공: 도살 후의 가금류는 검역, 검사를 통과한 후 가공한	

다.

4.3 정리: 가금류 각 부위의 외상, 피, 피로 인한 오염물, 털 등을 정리 제거한다.

4.2.2 분할: 가금류를 분할할 때에는 먼저 예냉한 후 분할한다. 피를 뽑는 것으로부터 포장, 냉장 보관까지의 시간이 2시간을 넘지 않도록 한다.

4.3 냉동: 냉동이 필요한 제품의 경우 그 온도가 12시간 내에 -18℃, 혹은 -18℃이하에 이르러야 한다.

4.4 관능 지표: 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 관능 지표

항목	신선 가금류 제품	냉동 가금류 제품 (해동 후)
조직상태	근육에 탄성이 있어 손가락으로 눌렀을 때 오목하게 들어간 부분이 곧 원래상태로 돌아온다.	근육을 손가락으로 눌렀을 때 원래상태로 돌아오는 속도가 느리거나 완전히 원상태로 돌아오기 어렵다.
색깔	껍질과 근육을 자른 면에 광택이 있고 가금류 고유의 빛깔이 돈다.	
냄새	가금류 고유의 냄새가 나며, 이상한 냄새는 없다.	
가열 후 육즙	투명하고 맑으며, 지방이 육즙에 우러나와 가금류 특유의 맛이 난다.	
어혈 (어혈면적(S)를 기준으로 계산)/cm² S > 1 0.5 < S ≤ 1	불검출 조각수가 샘플량의 2%를 초과할 수 없다.	

S ≤ 0.5	계산에 넣지 않는다.
뻣뻣한 털 (길이12mm를 넘는 깃털, 직경2mm를 넘는 깃털모근)/(모근/10kg) ≤	1
이물질	불검출
주: 어혈면적이란 가금류 한 마리 전체, 혹은 한 마리로부터 분할된 어혈면적	

4.5 이화학 지표: 신선 가금류 제품과 냉동 가금류 제품은 표2의 규정에 부합해야 한다.

표2 이화학 지표

항목			지표
냉동 가금류 제품 해동 탈수율/(%)		≤	6
휘발성 염기질소/(mg/100g)		≤	15
수은(Hg)/(mg/kg)		≤	0.05
납(Pb)/(mg/kg)		≤	0.2
비소(As)/(mg/kg)		≤	0.5
BHC/(mg/kg)	지방함량이 10%미만인 경우, 전체를 기준으로 계산	≤	0.1
	지방함량이 10%이상인 경우, 지방을 기준으로 계산	≤	1
DDT/(mg/kg)	지방함량이 10%미만인 경우, 전체를 기준으로 계산	≤	0.2
	지방함량이 10%이상인 경우, 지방을 기준으로 계산	≤	2
DDVP/(mg/kg)		≤	0.05

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td rowspan="3">테트라사이클린/(mg/kg)</td><td>근육</td><td>≤</td><td>0.25</td></tr>
<tr><td>간</td><td>≤</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>신장</td><td>≤</td><td>0.6</td></tr>
<tr><td colspan="2">클로로테트라사이클린/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>1</td></tr>
<tr><td rowspan="3">옥시테트라사이클린/(mg/kg)</td><td>근육</td><td><</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>간</td><td>≤</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>신장</td><td>≤</td><td>0.6</td></tr>
<tr><td colspan="2">설파메타진/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">시오피돌/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.01</td></tr>
<tr><td colspan="3">디에칠스틸베스트롤</td><td>불검출</td></tr>
</table>

4.6 미생물 지표: 표3의 규정에 부합해야 한다.
표3 미생물 지표
<table>
<tr><td rowspan="2">항목</td><td colspan="2">지표</td></tr>
<tr><td>신선 가금류 제품</td><td>냉동 가금류 제품</td></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/g) ≤</td><td>1×10^6</td><td>5×10^5</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g) ≤</td><td>1×10^4</td><td>5×10^3</td></tr>
<tr><td>살모넬라균</td><td colspan="2">0/25g[a]</td></tr>
<tr><td>출혈성 대장균(O157:H7)</td><td colspan="2">0/25g[a]</td></tr>
<tr><td colspan="3">a 샘플 개수 5개를 검사.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td></td><td>5. 신선, 냉동 동물성 수산품 위생표준
(Hygienic standard for fresh and frozen marine products of animal origin)
GB 2733 - 2005</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td></td><td>1. 범위: 본 표준은 신선, 냉동 동물성 수산품의 위생지표와 검사방법 및 생산과정, 포장, 표시, 저장과 운반에 관한 위생 요구를 규정하였다. 본 표준은 신선(냉동) 동물성 수산 제품에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td></td><td>4.1 관능 지표: 명주달걀고둥, 민물게, 방게, 민물새우, 담수조개류는 반드시 신선도를 유지해야 한다.
4.2 이화학 지표: 이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th></th><th>지표</th></tr>
<tr><td>휘발성 염기질소[a]/(mg/100g)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>해수어, 새우, 두족류</td><td>≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>바닷게</td><td>≤</td><td>25</td></tr>
<tr><td>담수어, 새우</td><td>≤</td><td>20</td></tr>
<tr><td>해수조개류</td><td>≤</td><td>15</td></tr>
<tr><td>황어, 굴</td><td>≤</td><td>10</td></tr>
<tr><td>히스타민[a]/(mg/100g)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>고등어</td><td>≤</td><td>100</td></tr>
<tr><td>기타어류</td><td>≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>어류</td><td>≤</td><td>0.5</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>무기비소/(mg/kg)
어류 ≤
기타 동물성 수산품 ≤</td><td>
0.1
0.5</td></tr>
<tr><td>메틸수은/(mg/kg)
육식성 어류(상어, 돛새치, 다랑어, 꼬치고기 등) ≤
기타 동물성 수산품 ≤</td><td>
1.0
0.5</td></tr>
<tr><td>카드뮴(Cd)/(mg/kg)
어류 ≤</td><td>
0.1</td></tr>
<tr><td>PCB류[b]/(mg/kg) ≤
PCB138/(mg/kg) ≤
PCB153/(mg/kg) ≤</td><td>2.0
0.5
0.5</td></tr>
<tr><td colspan="2">a 살아있는 수산품에 적용하지 않는다.
b 해수산품에만 적용되며, PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138, PCB153과 PCB180의 총계로 계산한다.</td></tr>
</table>
4.3 농약 잔류량: 농약 잔류량은 국가 관련표준 및 관련 규정에 따른다.
</td>
<td></td>
</tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	12. 어육가공품	6. 어류가공품 위생표준 (Hygienic standard for aquatic product) GB 10132 - 2005	
정의 및 범위	1) 정의: 어육가공품이라 함은 어육을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 어묵, 어육소시지, 어육반제품, 어육살, 연육 등을 말한다. 4) 식품유형 (1) 어묵: 어묵은 어육 중 염(鹽)에 녹는 단백질을 용출시킨 고기풀에 식품 등을 가하여 제조·가공한 것을 말한다. (2) 어육소시지: 어육이나 어육 및 식육을 염지하여 훈연한 것 또는 어육이나 어육 및 식육 등을 케이싱에 충전하여 열처리한 것을 말한다(다만, 어육의 함량이 식육의 함량보다 많아야 한다). (3) 어육반제품: 어육의 염(鹽)에 녹는 단백질을 용출시킨 고기풀에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 열처리하지 아니한 것을 말한다. (4) 어육살: 생선을 채육, 가공한 어육살로서 부형제와 보존료(소르빈산 및 소르빈산칼륨 제외) 등 식품첨가물을 일절 첨가하지 아니한 것을 말한다. (5) 연육: 생선을 채육·가공한 어육살에 염·당류·인산염 등을 가한 것을 말한다. (6) 기타 어육가공품: 식품유형 (1)~(5)에 정하여지지 아니한 어육가공품을 말한다.	1. 범위: 본 표준은 어류와 새우류 제품의 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공 과정, 포장, 표시, 보관과 운반에 관한 위생방면의 요구를 규정하였다. 본 표준은 신선(냉동)어를 주요원료로 하고 부재료를 첨가하여 일정한 가공과정을 거쳐 생산된 어류가공품에 적용되며 (냉동)새우를 주요원료로 하고 부재료를 첨가하여 일정한 가공과정을 거쳐 생산된 새우류 제품에도 적용된다.	

<table>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>5) 규격
(1) 아질산이온(g/kg) : 0.05 이하(어육소시지에 한한다)
(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(어육소시지는 제외한다).
(3) 대장균군 : 음성(비가열제품제외)
(4) 세균수 : 음성이어야 한다(멸균제품에 한한다).
(5) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

<table>
<tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>2.0 이하(소르빈산으로서)</td></tr>
</table>
</td>
<td>3.1 원료요구: 원료는 GB2733의 규정에 부합해야 한다.
3.2. 관능 지표: 이상한 냄새, 산패한 냄새, 불순물이 없다.
3.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표

<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)
어류가공품 ≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>무기비소/(mg/kg)
어류가공품 ≤
새우가공품 ≤</td><td>
0.1
0.5</td></tr>
<tr><td>메틸수은/(mg/kg)
육식성어류(상어, 돛새치, 다랑어, 꼬치고기 및 기타) 가공품 ≤
비육식성어류 가공품 ≤</td><td>
1.0
0.5</td></tr>
<tr><td>카드뮴(Cd)/(mg/kg)
어류가공품 ≤</td><td>
0.1</td></tr>
<tr><td>PCB류[a]/(mg/kg) ≤
PCB138/(mg/kg) ≤
PCB153/(mg/kg) ≤</td><td>2.0
0.5
0.5</td></tr>
<tr><td colspan="2">a 해수어, 새우를 원료로 하는 어류가공품에 국한하며 PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138, PCB153과 PCB180의 총계로 계산한다.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.4 미생물 지표: 미생물 지표는 표2의 요구에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="2">지표</th></tr>
<tr><th>즉석섭취류</th><th>비즉석섭취류</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cgu/g) ≤</td><td>3,000</td><td>50,000</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g) ≤</td><td>30</td><td>450</td></tr>
<tr><td>식중독균(살모넬라균, 황색포도상구균, 비브리오균, 쉬겔라균)</td><td colspan="2">불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 질은 상응하는 표준과 관련 규정에 부합한다.
4.2 식품첨가제의 종류 및 그 사용량은 GB2760이 규정한 바에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td></td><td>7. 수산조미품 위생표준
(Hygienic standard for aquatic flavoring)
GB 10133 - 2005</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td></td><td>1. 범위: 본 표준은 수산조미품의 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공 과정, 표시, 포장, 저장과 운반에 관한 위생적 요구사항을 규정하였다.
본 표준은 어류, 새우류, 게류, 조개류를 원료로 하여 상응하는 가공과정을 거쳐 생산된 수산조미품에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td></td><td>4.1 원료 요구: 생선, 새우, 게, 조개류 원료는 관련 표준의 규정에 부합해야 한다.
4.2 관능 지표: 이상한 냄새와 불순물이 없어야 한다.
4.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표1의 요구에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th></th><th>지표</th></tr>
<tr><td>무기비소/(mg/kg)
어류 조미품
기타 조미품</td><td>
≤
≤</td><td>
0.1
0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)
어류 조미품</td><td>
≤</td><td>
0.5</td></tr>
<tr><td>카드뮴(Cd)/(mg/kg)
어류조미품</td><td>
≤</td><td>
0.1</td></tr>
<tr><td>PCB류[a]/(mg/kg)
PCB 138/(mg/kg)</td><td>≤
≤</td><td>2.0
0.5
0.5</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>PCB 153/(mg/kg) ≤</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">a 수산조미품에만 국한되며 PCB28, PCB52, PCB 101, PCB118, PCB138, PCB153과 PCB180 총계로 계산한다.</td></tr>
</table>
4.4 미생물 지표: 미생물 지표는 표2의 요구에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/g) ≤</td><td>8,000</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g) ≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>식중독균(살모넬라균, 황색포도상구균, 비브리오균, 쉬겔라균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제의 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종 및 그 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		8. 염지 동물성 수산가공품 위생표준 (Hygienic standard for salt and liquor-saturated aquatic products of animal origin) GB 10136 -2005	
정의 및 범위		1. 범위: 본 표준은 염지 동물성 수산가공품 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공 과정, 표시, 포장, 저장, 운반에 관한 위생적 요구사항을 규정한다. 본 표준은 명주달걀고둥, 민물 게, 방게, 민물새우, 조개류와 신선한 바닷게를 원료로 하여 소금에 절이거나 백주, 황주에 담가 가공하여 만든 직접 식용이 가능한 염장 수산품에 적용한다. 본 표준은 신선한 꽃게를 물에 깨끗이 씻어 껍질, 아가미, 다리 끝부분을 제거한 후 소금을 넣어 만든 직접 식용이 가능한 수산가공품에도 적용한다.	
성분 규격		3.1 원료, 부재료 요구 3.1.1 원료: GB 2733의 규정에 부합하되 그 중 명주달걀고둥, 민물 게, 방게, 민물새우, 조개류는 산 것이어야 한다. 3.1.2 부재료: 상응하는 표준의 규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표: 이상한 냄새나 불순물이 없어야 한다. 3.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표1의 요구에 부합해야 한다.	

표1 이화학 지표

항목	지표
휘발성염기질소/(mg/100g) 게 조각, 셰후(蟹糊, 게 껍질을 벗기고 더러운 것을 제거한 후 소금을 넣어 만든 요리) ≤	25
무기비소/(mg/100g) ≤	0.5
메틸수은/(mg/100g) 육식성어류 ≤ 기타 동물성 수산품 ≤	 1.0 0.5
N-2메틸니트로스아민[a] /(μg/kg) ≤	4
PCB류[b]/(mg/kg) ≤ PCB138/(mg/kg) ≤ PCB153/(mg/kg) ≤	2.0 0.5 0.5

a 수산가공품에만 적용된다.
b 수산제품에만 적용되며 PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138, PCB153과 PCB180의 총계로 계산한다.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>3.4 미생물 지표: 미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table><tr><th>항목</th><th>지표</th></tr><tr><td>일반세균수/(cgu/g) ≤</td><td>5,000</td></tr><tr><td>대장균군/(MPN/100g) ≤</td><td>30</td></tr><tr><td>식중독균(살모넬라균, 비브리오균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr></table>3.5 기생충 메타세르카리아 지표
기생충 메타세르카리아 불검출</td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td>4.1 식품첨가제의 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 종류 및 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		9. 소금에 절인 생선 위생표준 (Hygienic standard for salted fish) GB 10138 -2005	
정의 및 범위		1. 범위: 본 표준은 소금에 절인 생선의 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공 과정, 표시, 포장, 저장과 운반에 관한 위생 요구를 규정하였다. 본 표준은 신선어, 냉동어를 소금에 절인 후 가공하여 만든 절임 류 가공품에 적용한다.	
성분 규격		3.1 원료, 부재료 요구 3.1.1 식용 소금은 GB2721의 규정에 부합해야 한다. 3.1.2 원료 생선은 GN2733의 규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표: 이상한 맛, 산패한 냄새, 곰팡이로 인한 변질이 없어야 한다. 3.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표1의 요구에 부합해야 한다.	
식품첨가제		4.1 식품첨가제의 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.	
기 타			

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td></td><td>10. 동물성 수산 건제품 위생표준
(Hygienic standard for dried aquatic products of animal origin)
GB 10144 - 2005</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td></td><td>1. 범위: 본 표준은 동물성 수산 건제품의 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공 과정, 포장, 표시, 운반, 저장에 관한 위생 요구를 규정하였다.
본 표준은 신선, 냉동 동물성 수산물을 원료로 하여 부재료를 첨가하거나 혹은 첨가하지 않고 생산한 건제품에 적용한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td></td><td>3.1 원료 요구: 상응하는 표준 규정에 부합해야 한다.
3.2 관능 지표: 곰팡이로 인한 변질, 벌레 먹은 곳, 이상한 냄새, 불순물이 없어야 한다.
3.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표1의 요구에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th></th><th>지표</th></tr>
<tr><td>무기비소/(mg/kg)
패류 및 새우와 게류</td><td>≤</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)
어류</td><td>≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>산가(지방을 기준으로 계산)(KOH)/(mg/g)</td><td>≤</td><td>130</td></tr>
<tr><td>과산화물가
(지방을 기준으로 계산)/(g/100g)</td><td>≤</td><td>0.60</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>3.4 미생물 지표: 동물성 수산 건제품의 미생물 지표는 표2의 요구에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table><tr><th>항목</th><th>지표</th></tr><tr><td>일반세균수/(cfu/g) ≤</td><td>30,000</td></tr><tr><td>대장균군/(MPN/100g) ≤</td><td>30</td></tr><tr><td>식중독균(살모넬라균, 황색포도상구균, 쉬겔라균, 비브리오균)</td><td>불검출</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td>4.1 식품첨가제의 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		11. 조류(藻類) 제품 위생표준 (Hygienic standard for marine algae and algae products) GB 19643 - 2005	
정의 및 범위		범위 : 본 표준은 조류 제품의 위생지표 및 검사 방법, 식품첨가물, 생산 가공 과정, 표시, 포장, 수송, 보관의 위생 요구사항을 규정하고 있다. 본 표준은 해수 조류 및 해수 조류를 원료로 하고 부재료를 첨가 또는 첨가하지 않고 상응하는 공정 가공을 통해 제조된 제품에 적용된다.	
성분 규격		3.1 원료 요구 원료는 상응하는 표준과 관련 규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표 이상한 냄새나 외부로부터의 불순물이 없어야 한다. 3.3 이화학 지표 이화학 지표는 표1의 요구에 부합해야 한다.	

표1 이화학 지표

항목		지표
수분/(g/100g) 건조 김 제품 기타 건조 조류 제품	 ≤ ≤	 24 16
납(Pb)/(mg/kg)	≤	1.0
무기비소/(mg/kg)	≤	1.5
메틸수은(생물을 기준으로 계산)/(mg/kg)	≤	0.5
PCB류[a]/(mg/kg) PCB138/(mg/kg) PCB153/(mg/kg)	≤ ≤ ≤	2.0 0.5 0.5

a PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138 PCB153과 PCB180의 총계로 계산한다.

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.4 미생물 지표
식용조류제품의 미생물 지표는 표2의 요구에 부합해야 한다.

표2 미생물 지표

<table>
<tr><th colspan="2">항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/g)</td><td>≤</td><td>30,000</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g)</td><td>≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>곰팡이/(cfu/g)
건조 조류 제품</td><td>≤</td><td>300</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 비브리오균, 황색포도상구균, 쉬겔라균)</td><td></td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 품질은 상응하는 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 종류 및 사용량은 GB2760에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	축산물가공기준 3. 알가공품	12. 신선 알 위생표준 (Hygienic standard for fresh eggs) GB 2748 - 2003	
정의 및 범위	(1) 정의 알가공품이라 함은 알이나 알의 내용물에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 것이거나 분리, 건조, 냉동, 가열, 발효·숙성 등의 방법으로 가공한 난황액, 난백액, 전란분, 전란액, 난황분, 난백분, 알가열성형제품, 염지란, 피단 등을 말한다. (2) 축산물가공품의 유형 (가) 전란액 : 알의 전 내용물이거나 이에 식염, 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상). (나) 난황액 : 알의 노른자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상). (다) 난백액 : 알의 흰자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상). (자) 피단 : 알껍질 외부로부터 조미·향신료 등을 알 내용물에 침투시켜 특유의 맛과 단단한 조직을 갖도록 숙성한 것을 말한다(알 내용물 90% 이상).	범위 : 본 표준은 신선 알의 정의, 지표 요구, 표시, 운반, 저장과 검사방법을 규정하였다. 본 표준은 각종 가금류가 생산한 신선 알류에 적용된다. 3.1 신선 알 각종 가금류가 생산한, 가공을 거치지 않은 알	
성분 규격	(3) 가공기준 (가) 할란은 오염이 되지 않도록 구획된 작업장에서 위생적으로 실시하여야 한다. (나) 난각이 분변 등에 오염된 알을 사용하는 경우에는 깨끗이	4.1 관능 지표 관능 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td>세척하는 동시에 150ppm 이상의 차아염소산 나트륨으로 살균 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 살균하여야 한다.
(다) 살균란은 여과, 균질 및 살균공정을 거쳐야 한다.
(라) 제품의 특성에 따라 살균온도 및 시간관리를 철저히 하여야 한다. 특히 알가열성형 제품에 있어서는 90℃에서 20분간, 전란액은 64℃에서 2분 30초간, 난황액은 60℃에서 3분 30초간, 난백액은 55℃에서 9분 30초간 가열살균하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열살균하여야 한다.
(마) 건조제품에 있어서는 제품의 변색·변성 등이 방지되도록 알 중의 당성분을 제거한 후 건조하여야 한다.
(바) 비살균제품은 실금란·오란·연란을 제외한 정상란으로만 제조·가공하고 할란 후 속히 5℃이하로 냉각하여야 하며, 48시간을 초과하여 보관하여서는 아니된다.
(사) 살균제품은 모두 미생물의 증식을 극소화시킬 수 있도록 5℃이하에 신속히 냉각시켜야 한다.
(아) 원료용 알을 냉장보관 할 때에는 알가공품과 구획하여 보관하여야 한다.
(4) 성분규격
(다) 세균수 : 살균제품은 1g당 10,000이하, 비살균제품은 1g당 500,000이하 이어야 한다.
(라) 대장균군 : 살균제품은 1g당 10이하, 비살균제품은 1g당 100이하이어야 한다(피단의 경우에는 음성이어야 한다).
(마) 살모넬라균 : 음성이어야 한다.</td>
<td>표1 관능 지표
<table><tr><th>항목</th><th>지표</th></tr><tr><td>색</td><td>가금류 알 고유의 색을 가진다.</td></tr><tr><td>조직형태</td><td>껍질이 깨끗하고 파손된 곳이 없으며, 깨 보았을 때 노른자는 볼록하고 완전하며 점성이 있어야 하고, 흰자는 맑고 투명하며 엷고 짙음이 분명하다.</td></tr><tr><td>냄새</td><td>제품 고유의 냄새가 나며, 이상한 냄새가 없다.</td></tr><tr><td>불순물</td><td>불순물이 없고 내용물에 혈액 및 기타 닭 조직에서 나온 이물질이 없다.</td></tr></table>
4.2 이화학 지표
이화학 지표는 표2의 요구에 부합해야 한다.
표2 이화학 지표
<table><tr><th>항목</th><th>지표</th></tr><tr><td>무기비소/(mg/kg) ≤</td><td>0.05</td></tr><tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>0.2</td></tr><tr><td>카드뮴(Cd)/(mg/kg) ≤</td><td>0.05</td></tr><tr><td>총 수은(Hg를 기준으로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>0.05</td></tr><tr><td>BHC, DDT</td><td>GB2763의 규정에 따름</td></tr></table></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 종류와 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	축산물가공기준 3. 알가공품	13. 알 가공품 위생표준 (Hygienic standard for egg products) GB 2749 - 2003	
정의 및 범위	(1) 정의 알가공품이라 함은 알이나 알의 내용물에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 것이거나 분리, 건조, 냉동, 가열, 발효·숙성 등의 방법으로 가공한 난황액, 난백액, 전란분, 전란액, 난황분, 난백분, 알가열성형제품, 염지란, 피단 등을 말한다. (2) 축산물가공품의 유형 (가) 전란액 : 알의 전 내용물이거나 이에 식염, 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상). (나) 난황액 : 알의 노른자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상). (다) 난백액 : 알의 흰자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상). (라) 전란분 : 알의 전 내용물을 분말로 한 것을 말한다(알 내용물 90% 이상). (마) 난황분 : 알의 노른자를 분말로 한 것을 말한다(알 내용물 90% 이상). (바) 난백분 : 알의 흰자를 분말로 한 것을 말한다(알 내용물 90% 이상).	범위 : 본 표준은 알 가공품의 정의, 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공 과정의 위생 요구, 포장, 저장과 검사방법을 규정하였다. 본 표준은 신선 알을 원료로 하여 부재료를 첨가하거나 혹은 첨가하지 않고 상응하는 가공작업을 거쳐 생산된 알 가공품이다. 다음 용어와 정의가 본 표준에 적용된다. 3.1 살균 빙전단(冰全蛋) 신선 알을 원료로 하여 깨기, 여과, 저온살균, 냉동 과정을 거쳐 생산된 알 가공품 3.2 빙노른자 신선 알의 노른자를 원료로 가공, 냉동을 거쳐 생산된 알 가공품 3.3 빙흰자 신선 알의 흰자를 원료로 가공, 냉동을 거쳐 생산된 알 가공품 3.4 살균 전단 가루 신선 알을 원료로 깨기, 여과, 저온살균, 건조 과정을 거쳐 생산된 알 가공품	

	(사) 알가열성형제품 : 알을 원료로 하여 그대로 또는 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 응고온도 이상으로 가열, 살균 등의 열처리공정을 거치거나 이를 성형시킨 것을 말한다(알 내용물 30% 이상). (아) 염지란 : 알을 삶은 후 그대로 또는 할란하여 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 이를 일정시간 조리거나 가공한 것을 말한다(알 내용물 50% 이상). (자) 피단 : 알껍질 외부로부터 조미·향신료 등을 알 내용물에 침투시켜 특유의 맛과 단단한 조직을 갖도록 숙성한 것을 말한다(알 내용물 90% 이상).	3.5 노른자 가루 신선 알의 노른자를 원료로 가공, 건조과정을 거쳐 생산된 알 가공품 3.6 흰자편 신선 알의 흰자를 원료로 가공, 발효, 건조과정을 거쳐 생산된 알 가공품 3.7 단피 신선 알을 원료로 생석회, 염기, 소금 등을 배합한 액체 혹은 수산화나트륨 등을 배합한 액체로 가공하여 만든 알 가공품 3.8 절인 알 신선 알을 원료로 소금물이나 소금이 함유된 누런 진흙, 붉은 진흙, 풀과 나무를 태운 재 등으로 염지하여 만든 알 가공품 3.9 자오단(糟蛋) 신선 알을 원료로 껍질 깨기, 식염, 알코올 및 기타 재료를 배합하여 절이기 과정을 거쳐 만든 알 가공품	
성분 규격	(3) 가공기준 (가) 할란은 오염이 되지 않도록 구획된 작업장에서 위생적으로 실시하여야 한다. (나) 난각이 분변 등에 오염된 알을 사용하는 경우에는 깨끗이 세척하는 동시에 150ppm 이상의 차아염소산 나트륨으로 살균 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 살균하여야 한다. (다) 살균란은 여과, 균질 및 살균공정을 거쳐야 한다. (라) 제품의 특성에 따라 살균온도 및 시간관리를 철저히 하여야	4.1 원료 요구 4.1.1 원료 알: GB2748의 규정에 부합해야 한다. 4.1.2 부재료: 국가의 상응하는 표준과 관련 규정에 부 합해야 한다. 4.2 관능 지표 관능 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.	

한다. 특히 알가열성형 제품에 있어서는 90℃에서 20분간, 전란액은 64℃에서 2분 30초간, 난황액은 60℃에서 3분 30초간, 난백액은 55℃에서 9분 30초간 가열살균하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열살균하여야 한다.

(마) 건조제품에 있어서는 제품의 변색·변성 등이 방지되도록 알 중의 당성분을 제거한 후 건조하여야 한다.

(바) 비살균제품은 실금란·오란·연란을 제외한 정상란으로만 제조·가공하고 할란 후 속히 5℃이하로 냉각하여야 하며, 48시간을 초과하여 보관하여서는 아니된다.

(사) 살균제품은 모두 미생물의 증식을 극소화시킬 수 있도록 5℃이하에 신속히 냉각시켜야 한다.

(아) 원료용 알을 냉장보관 할 때에는 알가공품과 구획하여 보관하여야 한다.

(4) 성분규격

(가) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(나) 수분(%) : 10.0이하(분말제품에 한한다)

(다) 세균수 : 살균제품은 1g당 10,000이하, 비살균제품은 1g당 500,000이하 이어야 한다.

(라) 대장균군 : 살균제품은 1g당 10이하, 비살균제품은 1g당 100이하이어야 한다(피단의 경우에는 음성이어야 한다).

(마) 살모넬라균 : 음성이어야 한다.

표1 관능 지표

항목	지표
살균 빙전단	깨끗하고 고르며, 황색이나 담황색을 띠고, 빙전단의 정상적인 냄새가 나며, 이상한 냄새나 불순물이 없다.
빙노른자	깨끗하고 고르며, 황색을 띠고, 빙노른자의 정상적인 냄새가 나며, 이상함 냄새나 불순물이 없다.
빙흰자	깨끗하고 고르며, 백색이나 유백색을 띠고, 빙흰자의 정상적인 냄새가 나며, 이상함 냄새나 불순물이 없다.
살균전단 가루	분말상태나 쉽게 부스러지는 덩어리 상태를 띠며, 고른 담황색을 띠고, 전단 가루의 정상적 냄새가 나며, 이상한 냄새나 불순물이 없다.
노른자 가루	분말이나 쉽게 부스러지는 덩어리 형태를 띠며, 고른 황색을 띠고, 노른자 가루의 정상적 냄새가 나며, 이상한 냄새나 불순물이 없다.
흰자편	결정형태를 띠며, 고른 담황색을 띠고, 흰자편의 정상적 냄새가 나며, 이상한 냄새나 불순물이 없다.
피단	껍질을 덮은 진흙 등이 고르고 깨끗하며, 껍질이 완전하고 곰팡이가 없으며 흔들 때 물소리가 나지 않는다. 잘라보면 알모양이 완전하며, 흰자는 청갈색, 갈색, 황갈색을 띠고, 반투명상태로, 탄성이 있으며, 보통 송화무늬가 있다. 노른자는 흑녹색이나 황색을 띠고 굳지 않은 부분이 약간 보이기도 한다. 피단 고유의 맛과 냄새가 나며, 이상한 냄새가 없다.

절인 알	껍질을 덮은 진흙 등이 고르고 깨끗하며, 진흙을 벗겨내면 껍질이 완전하고 곰팡이가 없고, 빛에 비추어 보면 노른자의 그림자를 볼 수 있다. 잘라보면 흰자가 액체상태로 맑고, 노른자는 홍색이나 황색의 고리모양 겔 상태를 나타낸다. 절인 알 고유의 냄새가 나며 이상한 냄새가 없다.
자오단	알 모양이 완전하고 막에 터진 곳이 없고, 껍질이 탈락했거나 탈락하지 않은 경우도 있다. 흰자는 유백색, 옅은 황색을 띠며 색이 고르고 끈적한 풀이나 응고상태를 보인다. 노른자는 완전하고 황색이나 홍색을 띠며 반응고상태를 보인다. 자오단 고유의 짙은 향이 나며 이상한 냄새는 없다.

4.3 이화학 지표

이화학 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.

표2 이화학 지표

항목		지표
수분/(g/100g)		
살균 병전단	≤	76.0
빙노른자	≤	55.0
빙흰자	≤	88.5
살균 전단 가루	≤	4.5
노른자 가루	≤	4.0
흰자편	≤	16.0
지방/(g/100g)		

살균 빙전단	≥	10
빙노른자	≥	26
살균 전단 가루	≥	42
노른자 가루	≥	60
유리지방산/(g/100g)		
살균 빙전단	≤	4.0
빙노른자	≤	4.0
살균 전단 가루	≤	4.5
노른자 가루	≤	4.5
휘발성 염기질소/(mg/100g)	≤	
절인 알		10
산도(유산을 기준으로 계산)/(g/100g)		
흰자편	≤	1.2
납(Pb)/(mg/kg)		
피단	≤	2.0
자오단	≤	1.0
기타 알 가공품	≤	0.2
아연(Zn)/(mg/kg)	≤	50
무기비소/(mg/kg)	≤	0.05
총 수은(Hg를 기준으로 계산)/(mg/kg)	≤	0.05
BHC, DDT		GB2763의 규정에 따름

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.4 미생물 지표
미생물 지표는 표3의 요구에 부합해야 한다.
표3 미생물 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th></th><th>지표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/g)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>살균 빙전단</td><td>≤</td><td>5,000</td></tr>
<tr><td>빙노른자, 빙흰자</td><td>≤</td><td>1,000,000</td></tr>
<tr><td>살균 전단 가루</td><td>≤</td><td>10,000</td></tr>
<tr><td>노른자 가루</td><td>≤</td><td>50,000</td></tr>
<tr><td>자오단</td><td>≤</td><td>100</td></tr>
<tr><td>피단</td><td>≤</td><td>500</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>살균 빙전단</td><td>≤</td><td>1,000</td></tr>
<tr><td>빙노른자, 빙흰자</td><td>≤</td><td>1,000,000</td></tr>
<tr><td>살균 전단 가루</td><td>≤</td><td>90</td></tr>
<tr><td>노른자 가루</td><td>≤</td><td>40</td></tr>
<tr><td>자오단</td><td>≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>피단</td><td>≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>식중독균(살모넬라균, 쉬겔라균)</td><td></td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 종류와 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	축산물가공기준 2. 축산물별 기준 및 규격 카. 자연치즈 타. 가공치즈	15. 치즈 위생표준 (National food safety standard Cheese) GB 5420 - 2010	
정의 및 범위	카. 자연치즈 (1) 정의 자연치즈라 함은 원유 또는 유가공품에 유산균, 단백질 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조한 것을 말한다. (2) 축산물가공품의 유형 (가) 경성치즈 (나) 반경성치즈 (다) 연성치즈 (라) 생치즈 타. 가공치즈 (1) 정의 가공치즈라 함은 자연치즈를 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 유화시켜 가공한 것이거나 자연치즈에 속하지 아니하는 치즈로 총 유고형분 중 자연치즈에서 유래한 유고형분이 50% 이상인 것을 말한다.	범위 : 본 표준은 숙성된 치즈, 곰팡이 숙성 치즈와 미숙성 치즈에 적용된다. 정의 :치즈 Cheese 숙성 혹은 비숙성한 연질, 반경질, 경질, 특경질, 코팅이 된 유제품. 그 중 훼이 단백질/ 카세인의 비율이 우유 중의 상용 비율을 초과해서는 안된다. 치즈는 아래와 같은 방법으로 만든다. a) 응결효소 혹은 기타 상응하는 응결제의 작용 아래, 우유, 탈지유, 부분탈지유, 크림, 훼이 크림, 버터 밀크 중 하나 혹은 다수 재료에서 단백질 응고 혹은 부분응고. 응고체 배출 중 부분 유청으로 얻는다. 이 과정이 유단백질(특별히 카세인 부분)의 농축 과정이다. 즉 치즈 중의 단백질 함량은 재료 중의 단백질 함량보다 높다. b) 우유 혹은 유제품 중 단백질 응고 과정을 포함한 가공 작업 중 얻는 제품과 (a)에서 묘사한 종류의 물리 화학의 감각 특성이 있는 상품 3.1.1 숙성치즈 ripened cheese 생산 후 바로 사(식)용 알 수 없음. 일정한 온도아래 일정 기간 보관, 생화 물리 변화 후 생기는 치즈 특성의 치즈 3.1.2 곰팡이가 숙성된 치즈 mould ripened cheese 치즈 내부 혹은 표면의 특정 곰팡이가 생장을 통하여 숙성된 치즈	

<table>
<tr>
<td></td>
<td>(2) 축산물가공품의 유형
(가) 경성가공치즈
(나) 반경성가공치즈
(다) 혼합가공치즈
(라) 연성가공치즈</td>
<td>3.1.3 미숙성 치즈 unripened cheese
미숙성 치즈(신선한 치즈 포함)로 생산 후 바로 사(식)용 할 수 있는 치즈</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>카. 자연치즈
(3) 가공기준
(가) 치즈용 원유 및 유가공품은 63~65℃에서 30분간, 72~75℃에서 15초간 이상 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균하여야 한다.
(나) 유산균 접종 시 이종 미생물에 2차 오염이 되지 않도록 하고, 산도 및 시간 관리를 철저히 하여야 한다.
(다) 발효 또는 숙성 시에는 표면에 유해미생물이 오염되지 않도록 숙성실의 온도 및 습도관리를 철저히 하여야 한다.
(4) 성분규격
(가) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(나) 대장균(E. coli) : n=5, c=1, m=10, M=100
(다) 유고형분 및 유지방</td>
<td>4.1 원료 요구
4.1.1 생유: GB 19301의 요구에 부합해야 한다.
4.1.2 기타원료: 상응하는 안전 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 관능 요구: 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 관능 요구
<table>
<tr><th>항목</th><th>요구</th><th>검사방법</th></tr>
<tr><td>색</td><td>동종 제품에 나타나는 정상적생을띤다.</td><td rowspan="3">샘플을 50ml 비커에 넣고, 자연광 아래에서 색채와 조직 상태 관찰. 냄새를 맡고,따뜻한 물로 양치 후 맛을 본다.</td></tr>
<tr><td>맛과 냄새</td><td>동종 제품 특유의 맛과 냄새가 난다.</td></tr>
<tr><td>조직상태</td><td>조직이 섬세하고, 질이 고르며, 동종 제품 고유의 경도를 나타낸다.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

항 목 / 유 형	유고형분(%)	유지방(%)
경성치즈	60.0이상	24.0이상
반경성치즈	40.0이상	9.8이상
연성치즈	35.0이상	7.0이상
생치즈	18.0이상	3.6이상

(라)보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

데히드로초산나트륨	0.5이하(데히드로초산으로서)
소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	3.0이하(소르빈산으로서 기준하며, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0이하)
프로피온산 프로피온산칼슘 프로피온산나트륨	3.0이하(프로피온산으로서 기준하며, 소르빈산, 소르빈산칼륨 또는 소르빈산칼슘을 병용할 때에는 프로피온산 및 소르빈산의 사용량의 합계가 3.0이하)

타. 가공치즈

(3) 가공기준

(가) 자연치즈는 분쇄전 표면의 곰팡이 등 이물을 제거한 후 사용하여야 한다.

(나) 자연치즈는 분쇄한 후 균일한 조직이 되도록 충분히 교반 유화시켜야 한다.

4.3 오염물 제한량: GB 2762의 규정에 부합해야 한다.

4.4 진균독소 제한량: GB 2761의 규정에 부합해야 한다.

4.5 미생물 제한량: 표2의 규정에 부합해야 한다.

표2 미생물 제한량

항목	시료채취법a 및 제한량 (특별히 지정되지 않은 경우, CFU/g 표시)				검사방법
	n	c	m	M	
대장균군	5	2	100	1000	GB 4789.3평판계 수법
황생포도상구균	5	2	100	1000	GB 4789.10평판계 수법
살모넬라균	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
리스테리아 모노사이토게네스	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
효모b ≤	50				GB 4789.15
곰팡이균b ≤	50				

a 샘플의 분석과 처리 GB 4789.1과 GB 4789.18에 따라 실행
b 곰팡이가 숙성된 치즈 적용 안함

(다) 경성가공치즈는 사용하는 원료치즈 이외의 유가공품은 10%이하로 제조하여야 한다.

(라) 유화, 살균이 끝난 치즈믹스는 가능한 한 2차오염이 되지 않도록 신속히 충전 포장하여야한다.

(마) 보존료를 첨가할 경우에는 자연치즈에서 유래되는 보존료의 양을 고려하여 사용 기준양이 초과되지 않도록 주의를 기울여야 한다.

(4) 성분규격

(가) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(나) 대장균군 : n=5, c=2, m=<3, M=10

(다) 유고형분 및 유지방

항 목 / 유 형	유고형분(%)	유지방(%)
경성가공치즈	50.0이상	25.0이상
반경성가공치즈	46.0이상	18.4이상
혼합가공치즈	38.0이상	7.6이상
연성가공치즈	34.0이상	6.8이상

<table>
<tr>
<td></td>
<td>(라) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.
<table>
<tr><td>데히드로초산나트륨</td><td>0.5이하(데히드로초산으로서)</td></tr>
<tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>3.0이하(소르빈산으로서 기준하며, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0이하)</td></tr>
<tr><td>프로피온산
프로피온산칼슘
프로피온산나트륨</td><td>3.0이하(프로피온산으로서 기준하며, 소르빈산, 소르빈산칼륨 또는 소르빈산칼슘을 병용할 때에는 프로피온산 및 소르빈산의 사용량의 합계가 3.0이하)</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.6 식품첨가제와 영양강화제
4.6.1 식품첨가제와 영양강화제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.6.2 식품첨가제와 영양강화제 사용은 GB 2760과 GB 14880 의 규정에 부합해야 한다.
5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 종류와 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	축산물가공기준 1. 유가공품 가. 우유류	16. 생우유 위생표준 (Hygienic standard for raw milk) GB 19301 - 2003	
정의 및 범위	(1) 정의 우유류라 함은 원유 또는 원유에 비타민이나 무기질을 강화하여 살균 또는 멸균 처리한 것이거나, 살균 또는 멸균 후 유산균, 비타민, 무기질을 무균적으로 첨가한 것 또는 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원한 것을 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다. (2) 축산물가공품의 유형 (가) 우유 : 원유를 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다(원유 100%). (나) 강화우유 : 우유에 비타민 또는 무기질을 강화한 것을 말한다(원유 100%, 단, 강화제 제외). (다) 환원유 : 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원하여 살균 또는 멸균처리한 것으로 유고형분(전지분유와 성분규격이 같은 것) 11% 이상의 것을 말한다. (라) 유산균첨가우유 : 우유에 유산균을 첨가한 것을 말한다(원유 100%, 단, 유산균 제외).	1. 범위 본 표준은 생우유의 지표요구, 생산 가공 과정의 위생 요구, 저장, 운반과 검사방법을 규정하였다. 본 표준은 국가의 관련 요구에 부합하는 우유(양유) 속의 분비물에 식품첨가제가 없으며 어떠한 성분도 취하지 않은 경우 적용된다.	

<table>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>(가) 성상 : 유백색~황색의 액체로서 이미·이취가 없어야 한다.
(나) 비중(15℃) : 1.028~1.034
(다) 산도(%) : 0.18이하(젖산으로서)
(라) 무지유고형분(%) : 8.0이상
(마) 유지방(%) : 3.0이상
(바) 세균수 : 1㎖당 20,000이하(멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 표준평판배양법에 의할때 음성이어야 한다. 단, 유산균첨가제품의 경우 유산균수를 제외한다)
(사) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10(멸균제품의 경우 음성이어야 한다)
(아) 포스파타제 : 음성이어야 한다(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한한다).
(자) 유산균수 : 1㎖당 1,000,000이상(단, 유산균 첨가제품에 한한다)</td>
<td>3.1 관능 지표
관능 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 관능 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>색</td><td>유백색이나 미색을 띤다.</td></tr>
<tr><td>맛, 냄새</td><td>유류 고유의 향이 나며 이상한 맛이 나지 않는다.</td></tr>
<tr><td>조직 상태</td><td>균일한 콜로이드 상태의 액체로, 덩어리 진 것, 침전물, 육안으로 보이는 이물질이 없다.</td></tr>
</table>
3.2 이화학 지표
이화학 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 이화학 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td colspan="2">상대밀도/(20℃/4℃)</td><td>≥</td><td>1.028</td></tr>
<tr><td colspan="2">단백질/(g/100g)</td><td>≥</td><td>2.95</td></tr>
<tr><td colspan="2">지방/(g/100g)</td><td>≥</td><td>3.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">무지유고형분/(g/100g)</td><td>≥</td><td>8.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">산도/(°T)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>우유</td><td>≤</td><td>18</td></tr>
<tr><td>양유</td><td>≤</td><td>16</td></tr>
<tr><td colspan="2">불순물 정도/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>4.0</td></tr>
<tr><td colspan="2">납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.05</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>무기비소/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>아플라톡신M1/(μg/kg)</td><td>≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>BHC/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>DDT/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.02</td></tr>
</table>
3.3 동물용 의약품 잔류
동물용 의약품 잔류량은 국가 관련 표준의 규정에 부합해야 한다.
3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표3의 규정에 부합해야 한다.
표3 미생물 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/g)</td><td>≤</td><td>5×10^5</td></tr>
<tr><td colspan="2">식중독균(황색포도상구균, 살모넬라균, 쉬겔라균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기　　타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	축산물가공기준 1. 유가공품 바. 발효유류	17. 발효유 (National food safety standard Fermented milk) GB 19302 - 2010	
정의 및 범위	(1) 정의 발효유류라 함은 원유 또는 유가공품을 유산균, 효모로 발효시킨 것이나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 위생적으로 첨가한 것을 말한다. (2) 축산물가공품의 유형 (가) 발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 위생적으로 첨가한 것으로 무지유고형분 3% 이상의 것을 말한다. (나) 농후발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 위생적으로 첨가한 것으로 호상 또는 액상으로 한 무지유고형분 8% 이상의 것을 말한다. (다) 크림발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 위생적으로 첨가한 것으로 무지유고형분 3% 이상, 유지방 8% 이상의 것을 말한다. (라) 농후크림발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이나, 이에 다른 식품 또는 식품 첨가물 등을 위생적으로 첨가한 것으로 무지유고형분 8% 이상, 유지방 8%이상의 것을 말한다. (마) 발효버터유 : 버터유를 발효시킨 것으로 무지유고형분	1. 범위 본 표준은 전지, 탈지와 부분탈지 발효유에 적용된다. 3. 용어와 정의 3.1 발효유 fermented milk 신선 우유(양유) 또는 분유를 원료로 하며 살균, 발효 후 제조된 pH 값을 낮춘 제품 3.1.1 요구르트 yoghurt 신선 우유(양유) 또는 분유를 원료로 하며 살균을 거쳐 (Streptococcus thermophilus)와 (Lactobacillus bulgaricus, (Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus)를 접종하여 발효, 제조된 제품 3.2 맛 첨가 발효유 flavored fermented milk 80%이상의 신선 우유(양유) 또는 분유를 원료로 하며 기타 원료를 첨가하고 살균, 발효 후 pH값을 낮추며, 발효 전이나 후에 식품첨가물, 영양강화제, 과채, 곡물 등을 첨가하거나 첨가하지 않고 제조한 제품 3.2.1 맛 첨가 요구르트 flavored yoghurt 80%이상의 신선 우유(양유) 또는 분유를 원료로 하며 기타 원료를 첨가하고 살균을 한 후 스트렙토코커스 써모필러스	

	8%이상의 것을 말한다. (바) 발효유분말 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 위생적으로 첨가한 것으로 분말화한 유고형분 85%이상의 것을 말한다.	와 락토바실러스 불가리쿠스(락토바실러스 델브루에키이 서브스피시즈 불가리쿠스)를 접종하여 발효 전이나 후에 식품첨가제, 영양강화제, 과채, 곡물 등을 첨가하거나 하지 않고 제조된 제품	
성분 규격		4. 지표 요구 4.1 원료 요구 4.1.1 생유: GB 19301 요구에 부합해야 한다. 4.1.2 기타원료: 상응하는 안전표준과/또는 관련 규정에 부합해야 한다. 4.1.3 발효균종: 락토바실러스 불가리쿠스(락토바실러스 델브루에키이 서브스피시즈 불가리쿠스), 스트렙토코커스 써모필러스 또는 기타 국무원 위생행정부서가 사용을 승인한 균종 4.2 관능 지표: <표1>의 규정에 부합해야 한다.	

항목 \ 유형	발효유	농후 발효유	크림 발효유	농후크림 발효유	발효 버터유	발효유 분말
(가)성상	고유의 색택과 향미를 가진 액상으로서 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가진 호상 또는 액상으로서 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가진 액상으로서 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가진 액상으로서 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가진 액상으로서 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(나)수분(%)	-	-	-	-	-	5.0이하
(다)유고형분(%)	-	-	-	-	-	85이상
(나)무지유 고형분(%)	3.0이상	8.0이상	3.0이상	8.0이상	8.0이상	-
(다)유지방(%)	-	-	8.0이상	8.0이상	1.5이하	-
(라)유산균수 또는 효모수	1㎖당 10,000,000이상	1㎖당 100,000,000이상 (단, 냉동제품은 10,000,000이상)	1㎖당 10,000,000이상	1㎖당 100,000,000이상(단, 냉동제품은 10,000,000이상)	1㎖당 10,000,000이상	-
(마)대장균군	n=5, c=2, m=<3, M=10	n=5, c=2, m=<3, M=10	n=5, c=2, m=<3, M=10	n=5, c=2, m=<3, M=10	n=5, c=2, m=<3, M=10	n=5, c=2, m=<3, M=10

<표1관능요구>

항목	요구		검사방법
	발효유	맛 첨가 발효유	
색	색은 균일한 유백색이나 미황색을 띤다.	첨가성분의 상응하는 색을 갖는다.	샘플을 50ml 비커에 넣고, 자연광 아래에서 색채와 조직 상태를 관찰한다. 냄새를 맡고 따뜻한 물로 입을 헹군 후 맛을 본다.
맛과 냄새	발효유 특유의 맛, 냄새가 있다.	첨가성분의 상응하는 맛과 냄새를 낸다.	
조직상태	조직이 섬세하고 균일하며, 소량의 유청이 있을 수 있고, 맛 첨가 발효유에는 첨가성분의 특유의 조직상태가 있다.		

4.3 이화학적 지표: <표2>의 요구에 부합해야 한다.

<표2 이화학적 지표>

항목	지표		검사 방법
	발효유	맛 첨가 발효유	
지방[a]/(g/100g) ≥	3.1	2.5	GB 5413.3
무지유고형분/(g/100g) ≥	8.1	-	GB 5413.39
단백질/(g/100g) ≥	2.9	2.3	GB 5009.5
산도/(°T) ≥	70.0		GB 5413.34
[a] 는 전지 제품에만 적용한다.			

4.4 오염물질 제한량: GB 2762의 규정에 부합해야 한다.
4.5 진균독소 제한량: GB 2761의 규정에 부합해야 한다.
4.6 미생물 제한량: <표3>의 규정에 부합해야 한다.

<표3 미생물 제한량>

항목	견본추출 방안[a]과 제한량 (지정되어 있지 않을 경우, 보통 CFU/g 또는 CFU/mL로 표시)				검사방법
	n	c	m	M	
대장균군	5	2	1	5	GB 4789.3 평판 계수법
황색포도상구균	5	0	0/25g (mL)	-	GB 4789.10 정성검사
살모넬라균	5	0	0/25g (mL)	-	GB 4789.4
효모 ≤	100				GB 4789.15
곰팡이균 ≤	30				
[a] 샘플의 분석과 처리는 GB 4789.1과 GB 4789.18에 따라 이행한다.					

4.7 유산균수: <표4>의 규정에 부합해야 한다.

<표4 유산균수>

항목	제한량[CFU/g(mL)]	검사방법
유산균수[a] ≥	1×10^6	GB 4789.35
[a] 발효 후 열처리한 제품은 유산균수 요구를 적용하지 않는다.		

식품첨가제		4.8 식품첨가물과 영양강화제 4.8.1 식품첨가물과 영양강화제 품질은 상응하는 안전표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.8.2 식품첨가물과 영양강화제 사용은 GB 2760과 GB 14880의 규정에 부합해야 한다.	
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		18.분유 (National food safety standard Milk powder) GB 19644 - 2010	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 전지, 탈지, 부분탈지 분유와 조제분유에 적용된다. 3. 용어와 정의 3.1 분유 milk powder 생우유(양유)를 원료로 하며, 가공 제조된 분말 형태로 만든 제품 3.2 조제분유 formulated milk powder 생우유(양유) 혹은 기타 가공품을 주요 원료로 하며, 기타 원료를 첨가하고 식품첨가물과 영양강화제를 첨가하거나 하지 않은 상태에서 가공 제조한 유고형분 함량이 70%보다 적지 않은 분말 형태로 만든 제품.	
성분 규격		4. 기술 요구 4.1 원료 요구 4.1.1 생유: GB 19301 요구에 부합해야 한다. 4.1.2 기타원료: 상응하는 안전표준과(또는) 관련 규정에 부합해야 한다. 4.2 관능 지표: <표1>의 규정에 부합해야 한다.	

<표1 관능 요구>

항목	요구		검사방법
	분유	조제분유	
색	균일한 유황색을 띈다.	상응하는 색을 가지고 있다.	샘플을 50ml 비커에 넣고, 자연광에서 색채와 조직 상태를 관찰한다. 냄새를 맡고, 따뜻한 물로 입을 헹군 후 맛을 본다.
맛과 냄새	순수한 우유 향과 맛을 지닌다.	상응하는 맛과 냄새를 지닌다.	
조직상태	건조하고 균일한 분말상태이다.		

4.3 이화학적 지표: <표2>의 요구에 부합해야 한다.

<표2 이화학적 지표>

항목	지 표		검사방법
	분유	조제분유	
단백질/(%) ≥	무지유고형분[a]의 34%	16.5	GB 5009.5
지방[b]/(%) ≤	26.0	-	GB 5413.3
환원유 산도/(°T)			GB 5413.34
우유 ≤	18	-	
양유	7~14	-	
불순물 정도/(mg/kg) ≤	16	-	GB 5413.30
수분/(%) ≤	5.0		GB 5009.3

[a]는 무지유고형분(%)=100%-지방(%)-수분(%)

[b]는 전지분유에만 적용.

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.4 오염물질 제한량: GB 2762의 규정에 부합해야 한다.
4.5 진균독소 제한량: GB 2761의 규정에 부합해야 한다.
4.6 미생물 제한량: <표3>의 규정에 부합해야 한다.
<표3 미생물 제한량>
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="4">견본추출 방안[a]과 제한량
(지정되어 있지 않을 경우, 보통 CFU/g 또는 CFU/mL로 표시)</th><th rowspan="2">검사방법</th></tr>
<tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>일반세균수[b]</td><td>5</td><td>2</td><td>50000</td><td>200000</td><td>GB 4789.2</td></tr>
<tr><td>대장균수</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>100</td><td>GB 4789.3
평판 계수법</td></tr>
<tr><td>황색포도상구균</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td><td>GB 4789.10
평판 계수법</td></tr>
<tr><td>살모넬라균</td><td>5</td><td>0</td><td>0/25g</td><td>-</td><td>GB 4789.4</td></tr>
<tr><td colspan="6">[a] 샘플의 분석과 처리는 GB 4789.1과 GB 4789.18에 따라 이행한다.
[b] 활성세균(호기성 및 통성 혐기성 활생균)을 첨가한 제품에는 적용되지 않는다.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.7 식품첨가물과 영양강화제
4.7.1 식품첨가물과 영양강화제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.7.2 식품첨가물과 영양강화제 사용은 GB 2760과 GB 14880 의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	축산물가공기준 1. 유가공품 아. 농축유류	19. 연유 위생표준 · (Evaporated milk, sweetened condensed milk and formulated condensed milk) GB 13102 -2010	
정의 및 범위	(1) 정의 농축유류라 함은 원유·우유류 또는 저지방우유류를 그대로 농축한 것이거나 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축한 것을 말한다. (2) 축산물가공품의 유형 (가) 농축우유 : 원유를 그대로 농축한 것을 말한다. (나) 탈지농축우유 : 원유의 유지방분을 0.5%이하로 조정하여 농축한 것을 말한다. (다) 가당연유 : 원유에 당류를 가하여 농축한 것을 말한다. (라) 가당탈지연유 : 원유의 유지방분을 0.5%이하로 조정한 후 당류를 가하여 농축한 것을 말한다. (마) 가공연유 : 원유·우유류 또는 저지방우유류에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축한 것으로 유고형분 22.0%이상의 것을 말한다.	1. 범위 본 표준은 무가당연유, 가당연유와 조제연유에 적용된다. 3. 용어와 정의 3.1 무가당 연유 evaporated milk 생유 및(또는) 유제품을 원료로 식품첨가물과 영양강화제를 첨가 혹은 첨가하지 않고, 가공하여 제조한 진득진득한 형태의 제품 3.2 가당연유 sweetened condensed milk 생유 및(또는) 유제품, 설탕을 원료로 식품첨가물과 영양강화제를 첨가 혹은 첨가하지 않고, 가공하여 제조한 진득진득한 형태의 제품 3.3 조제 연유 formulated condensed milk 생유 및(또는) 유제품을 주원료로 설탕, 식품첨가물과 영양강화제를 첨가 혹은 첨가하지 않고, 부재료를 첨가, 가공하여 제조한 진득진득한 형태의 제품	

성분 규격

항목 \ 유형	농축우유, 탈지농축우유	가당연유	가당탈지 연유	가공연유
(가)성상	유백색~황색의 균질한 액체로서 이미·이취가 없어야 한다.	유백색~황색으로 균질하고 감미가 있는 액체로서 이미·이취가 없어야 한다.	유백색~황색으로 균질하고 감미가 있는 액체로서 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택을 가지고 균질하고 감미가 있는 액체로서 이미·이취가 없어야 한다.
(나)수분(%)	-	27.0이하	29.0이하	32.0이하
(다)유고형분(%)	22.0이상	29.0이상	25.0이상	22.0이상
(라)유지방(%)	6.0이상(농축우유에 한한다)	8.0이상	-	6.0이상
(마)산도(%)	0.4이하(젖산으로서 기준하며 농축우유에 한한다)	-	-	-
(바)당분(유당 포함%)	-	58.0이하	58.0이하	58.0이하
(사)세균수	1g당 20,000이하 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 표준평판배양법에 의할때 음성이어야 한	1g당 20,000이하	1g당 20,000이하	1g당 20,000이하

4. 기술 요구

4.1 원료 요구

4.1.1 생유: GB 19301 요구에 부합한다.

4.1.2 기타원료: 상응하는 안전표준과 관련 규정에 부합해야 한다.

4.2 관능 지표: 관능 지표: <표1>의 규정에 부합해야 한다.

<표1 관능 지표>

항목	요구			검사방법
	무가당연유	가당연유	조제연유	
색	균일하고 통일된 유백색 또는 유황색을 띠며, 광택이 있다		부재료의 상응하는 색을 지닌다.	샘플을 50ml 비커에 넣고, 자연광 아래에서 색채와 조직 상태를 관찰한다. 냄새를 맡고, 따뜻한 물로 입을 헹군 후 맛을 본다.
맛과 냄새	유(乳)의 맛과 냄새가 있다	유(乳)의 향과 달콤한 맛을 지닌다.	유(乳)와 부재료에 상응하는 맛과 냄새를 지닌다.	
조직상태	조직이 섬세하고, 재질이 균등하며, 점도가 적당하다.			

항목 \ 유형	농축우유, 탈지농축우유	가당연유	가당탈지 연유	가공연유
(아) 대장균군	다) n=5, c=2, m=<3, M=10 (멸균제품의 경우 음성이어야 한다)	n=5, c=2, m=<3, M=10	n=5, c=2, m=<3, M=10	n=5, c=2, m=<3, M=10

4.3 이화학적 지표: <표2>의 요구에 부합해야 한다.

<표2> 이화학적 지표

항목	지표				검사방법
	무가당연유	가당연유	조제연유		
			조제무가당연유	조제가당연유	
단백질/(g/100g) ≥	무지유고형분[a]의 34%		4.1	4.6	GB 5009.5
지방(X)/(g/100g)	7.5≤X<15.0		X≥7.5	X≥8.0	GB 5413.3
유고형분[b]/(g/100g) ≥	25.0	28.0	-	-	-
자당/(g/100g) ≤	-	45.0	-	48.0	GB 5413.5
수분/(%) ≤	-	27.0	-	28.0	GB 5009.3
산도/(°T) ≤	48.0				GB 5413.34

[a] 무지유고형분(%)=100%-지방(%)-수분(%)-자당(%)
[b] 유고형분(%)=100%-수분(%)-자당(%).

4.4 오염물질 제한량: GB 2762의 규정에 부합해야 한다.

4.5 진균독소 제한량: GB 2761의 규정에 부합해야 한다.

4.6 미생물 요구

4.6.1 무가당연유, 조제무가당연유는 상업성 멸균 요구에 부합해야 하며, GB/T 4789.26 규정의 방법에 따라 검사한다.

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.6.2 가당연유, 조제가당연유는 <표3>의 규정에 부합해야 한다.
<표3> 미생물 제한량
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="4">견본추출 방안[a]과 제한량
(지정되어 있지 않을 경우, 보통 CFU/g 또는 CFU/mL 표시)</th><th rowspan="2">검사방법</th></tr>
<tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>일반세균수</td><td>5</td><td>2</td><td>30000</td><td>100000</td><td>GB 4789.2</td></tr>
<tr><td>대장균수</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>100</td><td>GB 4789.10
평판 계수법</td></tr>
<tr><td>황색포도상구균</td><td>5</td><td>0</td><td>0/25g(mL)</td><td>-</td><td>GB 4789.10
정성검사</td></tr>
<tr><td>살모넬라균</td><td>5</td><td>0</td><td>0/25g(mL)</td><td>-</td><td>GB 4789.4</td></tr>
<tr><td colspan="6">[a] 샘플의 분석과 처리는 GB 4789.1과 GB 4789.18에 따라 이행한다.</td></tr>
</table></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.7 식품첨가물과 영양강화제
4.7.1 식품첨가물과 영양강화제 품질은 상응하는 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
4.7.2 식품첨가물과 영양강화제 사용은 GB 2760과 GB 14880의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	축산물가공기준 1. 유가공품 가. 우유류	저온살균유 (National food safety standard Pasturized milk) GB 19645 - 2010	
정의 및 범위	(1) 정의 우유류라 함은 원유 또는 원유에 비타민이나 무기질을 강화하여 살균 또는 멸균 처리한 것이거나, 살균 또는 멸균 후 유산균, 비타민, 무기질을 무균적으로 첨가한 것 또는 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원한 것을 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다. (2) 축산물가공품의 유형 (가) 우유 : 원유를 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다(원유 100%). (나) 강화우유 : 우유에 비타민 또는 무기질을 강화한 것을 말한다(원유 100%, 단, 강화제 제외). (다) 환원유 : 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원하여 살균 또는 멸균처리한 것으로 유고형분(전지분유와 성분규격이 같은 것) 11% 이상의 것을 말한다. (라) 유산균첨가우유 : 우유에 유산균을 첨가한 것을 말한다(원유 100%, 단, 유산균 제외).	1. 범위 본 표준은 전지, 탈지, 부분탈지 저온살균유에 적용된다. 3. 용어와 정의 3.1 저온살균유 pasteurized milk 생우(양)유를 원료로 하며, 저온 살균 등 공정을 통해 제조한 액체 제품	
성분 규격	(가) 성상 : 유백색~황색의 액체로서 이미·이취가 없어야 한다. (나) 비중(15℃) : 1.028~1.034 (다) 산도(%) : 0.18이하(젖산으로서)	4. 기술 요구 4.1 원료 요구: 생유는 GB 19301 요구에 부합해야 한다. 4.2 관능 지표: <표1>의 규정에 부합해야 한다.	

(라) 무지유고형분(%) : 8.0이상

(마) 유지방(%) : 3.0이상

(바) 세균수 : 1㎖당 20,000이하(멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 표준평판배양법에 의할 때 음성이어야 한다. 단, 유산균첨가제품의 경우 유산균수를 제외한다)

(사) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10(멸균제품의 경우 음성이어야 한다)

(아) 포스파타제 : 음성이어야 한다(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한한다).

(자) 유산균수 : 1㎖당 1,000,000이상(단, 유산균 첨가제품에 한한다)

<표1> 관능 요구

항목	요구	검사방법
색	유백색 또는 미황색	샘플을 50ml 비커에 넣고, 자연광 아래에서 색채와 조직 상태를 관찰한다. 냄새를 맡고, 따뜻한 물로 입을 헹군 후 맛을 본다.
맛과 냄새	유고형분의 향이 있으며, 이미, 이취가 없다.	
조직 상태	균일한 액체 상태로, 응결, 침전물이 없고, 정상 시력으로 봤을 때 이물질이 없다.	

4.3 이화학 지표: <표2>의 요구에 부합해야 한다.

<표2> 이화학 지표

항목		지 표	검사방법
지방[a]/(g/100g)	≥	3.1	GB 5413.3
단백질/(g/100g)			GB 5009.5
우유(牛)	≥	2.9	
양유(羊)	≥	2.8	
무지고형분/(g/100g)	≥	8.1	GB 5413.39
산도/(°T)			GB 5413.34
우유(牛)		12~18	
양유(羊)		6~13	

[a] 전지 저온살균유에만 적용된다.

4.4 오염물질 제한량: GB 2762의 규정에 부합해야 한다.
4.5 진균독소 제한량: GB 2761의 규정에 부합해야 한다.
4.6 미생물 제한량: <표3>의 규정에 부합해야 한다.

<표3> 미생물 제한량

항목	견본추출 방안[a]과 제한량 (지정되어 있지 않을 경우, 보통CFU/g 또는 CFU/mL 표시)				검사방법
	n	c	m	M	
균락총수[b]	5	2	50000	100000	GB 4789.2
대장균수	5	2	1	5	GB 4789.3 평판 계수법
황색포도상구균	5	0	0/25g(mL)	-	GB 4789.10 정성 검사
살모넬라균	5	0	0/25g(mL)	-	GB 4789.4
[a] 샘플의 분석과 처리는 GB 4789.1과 GB 4789.18에 따라 실행한다.					

식품첨가제		5.1 식품첨가제의 품질은 상응하는 표준과 관련 규정에 부합해야 한다. 5.2 식품첨가제의 종류와 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.	
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	자. 유크림류 차. 버터류	21. 크림, 버터와 탈수 유지방 National food safety standard Cream, butter and anhydrous milkfat GB 19646 - 2010	
정의 및 범위	(1) 정의 유크림류라 함은 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분 또는 이에 식품이나 식품첨가물 등을 가한 것을 각각 살균 또는 멸균처리한 것이나 이를 분말화한 것을 말한다. (2) 축산물가공품의 유형 (가) 유크림 : 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분으로 유지방분 30% 이상의 것을 말한다. (나) 가공유크림 : 유크림에 다른식품 또는 식품첨가물등을 가하여 가공한 것으로 유지방분 18%이상의 것을 말한다. (다) 분말유크림 : 유크림에 다른식품 또는 식품첨가물등을 가하여 분말화 한 것으로 유지방분 50% 이상의 것을 말한다.	1. 범위 본 표준은 크림, 버터와 탈수 유지방에 적용된다. 3. 용어와 정의 3.1 크림 cream 유(乳)를 원료로 하며, 분리해낸 지방이 함유된 부분에 기타원료, 식품첨가물, 영양강화제를 첨가하거나 첨가하지 않고 가공한 지방 함량이 10.0%~80.0%인 제품 3.2 버터 butter 유(乳)와(또는) 크림(발효 또는 비발효)을 원료로 하며, 기타원료, 식품첨가물, 영양강화제를 첨가하거나 첨가하지 않고 가공한 지방 함량이 80.0%보다 적지 않은 제품 3.3 탈수 유지방 anhydrous milkfat 유(乳)와(또는) 버터, 크림(발효 혹은 비발효)을 원료로 하며, 식품첨가물과 영양강화제를 첨가하거나 첨가하지 않고 가공한 지방 함량이 99.8%보다 적지 않은 제품	

	(1) 정의 버터류라 함은 원유 또는 우유류에서 유지방분을 분리한 것이나 발효시킨 것을 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 각각 교반, 연압한 것을 말한다. (2) 축산물가공품의 유형 (가) 버터 : 원유의 유지방분을 분리하여 교반, 연압한 것으로 유지방분 80% 이상의 것을 말한다. (나) 가공버터 : 원유 또는 우유류의 유지방분을 분리하여 이에 식품이나 식품첨가물을 가한 후, 교반, 연압한 것으로 유지방분 30%이상(단, 유지방분의 함량이 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50% 이상일 것)의 것을 말한다. (다) 버터오일 : 버터 또는 크림에서 유지방 이외의 거의 모든 수분과 무지유고형분을 제거한 것을 말한다.		
성분 규격	(4) 성분규격	4. 기술 요구 4.1 원료 요구 4.1.1 생유: GB 19301의 요구에 부합해야 한다. 4.1.2 기타원료: 상응하는 안전 표준과(또는) 관련 규정에 부합해야 한다.	

항목 \ 유형	유크림	가공유크림	분말유크림
(가) 성상	유백색~황색의 균질한 유동성 액체 또는 반고형체로서 이마이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가진 분말로서 이미·이취가 없어야 한다.
(나 수분(%)	-	-	5.0이하
(다 산도(%)	0.20이하 (젖산으로서)	-	-
(라) 유지방(%)	30.0이상	18.0이상	50.0이상
(마) 세균수	1g당 20,000이하	1g당 20,000이하 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 표준평판배양법에 의할 때 음성이어야 한다)	1g당 20,000이하
(바) 대장균군	n=5, c=2, m=<3, M=10	n=5, c=2, m=<3, M=10(멸균제품의 경우 음성이어야 한다)	n=5, c=2, m=<3, M=10(멸균제품의 경우 음성이어야 한다)

4.2 관능 지표: 관능 지표는 <표1>의 규정에 부합해야 한다.

<표1> 관능 요구

항목	요구	검사방법
색	균일한 유백색, 유황색을 띠거나 상응하는 부재료가 가져야 하는 색을 띠어야 한다.	샘플을 50ml 비커에 넣고, 자연광 아래에서 색채와 조직 상태를 관찰한다. 냄새를 맡고, 따뜻한 물로 입을 헹군 후 맛을 본다.
맛과 냄새	크림, 버터, 탈수 유지방 또는 상응하는 부재료가 가져야 하는 맛과 냄새를 가져야 하며, 이미가 없어야 한다.	
조직 상태	균일하며, 상응하는 부재료의 침전물을 허용하며, 정상적인 시력으로 봤을 때 보이는 불순물이 없어야 한다.	

항목 \ 유형	버터	가공버터	버터오일
(가) 성상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지며 이미·이취가 없어야 한다.
(나) 수분(%)	18.0이하	18.0이하	0.3이하
(다) 유지방(%)	80.0이상	30.0이상	99.6이상
(라) 산가	2.8이하	2.8이하	2.8이하
(마) 지방의 낙산가	20.0±2	-	20.0±2
(바) 타르색소	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.
(사) 대장균군	n=5, c=2, m=<3, M=10	n=5, c=2, m=<3, M=10	n=5, c=2, m=<3, M=10
(아) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.			
부틸히드록시아니졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2이하)		
몰식자산 프로필	0.1이하		
(자) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.			
데히드로초산나트륨	0.5이하(데히드로초산으로서)		

4.3 이화학 지표: <표2>의 요구에 부합해야 한다.

<표2> 이화학 지표

항목	지표			검사방법
	크림	버터	탈수 유지방	
수분(%) ≤	-	16.0	0.1	버터는 GB 5009.3의 방법에 따라 측정한다. 탈수 유지방은 GB 5009.3중의 칼 피셔법으로 측정한다.
지방(%) ≥	10.0	80.0	99.8	GB 5413.3[a]
산도[b]/(°T) ≤	30.0	20.0	-	GB 5413.34
무지유고형분[c]/(%)≤	-	2.0	-	-

[a] 탈수 유지방의 지방(%)=100%-수분(%)

[b] 발효 크림을 원료로 하는 제품에는 적용하지 않는다.

[c] 무지유고형분(%)=100%-지방(%)-수분(%)(염분을 함유한 버터는 식염 함량을 뺌.)

4.4 오염물질 제한량: GB 2762의 규정에 부합해야 한다.

4.5 진균독소 제한량: GB 2761의 규정에 부합해야 한다.

4.6 미생물 제한량

4.6.1 통조림 공정 또는 초고온 순간 멸균 공정으로 가공한 크림 제품은 상업적 무균 요구사항에 부합해야 한다. GB/T 4789.26 규정의 방법으로 검사한다.

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.6.2 기타 제품은 <표3>의 규정에 부합해야 한다.
<표3> 미생물 제한량
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="4">견본추출 방안[a]과 제한량
(지정되어 있지 않다면, 보통CFU/g 또는 CFU/mL 표시)</th><th rowspan="2">검사방법</th></tr>
<tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>균락총수[b]</td><td>5</td><td>2</td><td>10000</td><td>100000</td><td>GB 4789.2</td></tr>
<tr><td>대장균수</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td><td>GB 4789.3
평판 계수법</td></tr>
<tr><td>황색포도상구균</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>100</td><td>GB 4789.10
평판 계수법</td></tr>
<tr><td>살모넬라균</td><td>5</td><td>0</td><td>0/25g (mL)</td><td>-</td><td>GB 4789.4</td></tr>
<tr><td>곰팡이균 ≤</td><td colspan="4">90</td><td>GB 4789.15</td></tr>
<tr><td colspan="6">[a] 샘플의 분석과 처리는 GB 4789.1과 GB 4789.18에 따라 이행한다.
[b] 발효 크림을 원료로 하는 제품에는 적용되지 않는다.</td></tr>
</table></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.7 식품첨가물과 영양강화제
4.7.1 식품첨가물과 영양강화제 품질은 상응하는 안전표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
4.7.2 식품첨가물과 영양강화제 사용은 GB 2760과 GB 14880의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	1. 통・병조림식품	22. 육류 통조림 위생표준 (Hygienic standard for canned meat) GB 13100 -2005	
정의 및 범위	"통・병조림식품"이라 함은 식품을 통 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균한 것을 말한다.	1. 범위 본 표준은 육류 통조림의 위생지표 요구와 검사방법 및 식품 첨가제, 생산 가공 과정, 포장, 표시, 운반, 저장에 관한 위생 요구를 규정하였다. 본 표준은 가축, 가금육을 주요원료로 하여 처리, 분리선별, 정리, 요리(요리과정을 거치지 않는 경우도 있음), 통조림 포장(철제 통조림, 유리 통조림, 복합박막포장봉지 혹은 기타 포장재용기 포함), 밀봉, 살균, 냉각을 거쳐 생산되어 일정정도 진공상태에 있는 육류 통조림 식품에 적용된다.	
성분 규격	2) 규 격 (1) 성 상 : 관 또는 병 뚜껑이 팽창 또는 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 색택을 가지고 이미・이취가 없어야 한다. (2) 진공도(cmHg) : 적당한 진공도를 가져야 한다 (다만, 원터치캔의 경우는 제외한다). (3) 주석(mg/kg) : 150 이하 (다만, 산성통조림은 200 이하) (4) 세 균 : 세균발육이 음성이어야 한다.	3.1 원료 요구 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표 새거나 부풀어 오른 곳이 없고, 용기 안팎의 표면에 녹슨 곳이 없어야 하며, 내벽 도료가 완전하며 불순물이 없어야 한다. 3.3 이화학 지표 이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th></th><th>지표</th></tr>
<tr><td>무기비소/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>주석(Sn)/(mg/kg)
주석도금 통조림</td><td>≤</td><td>250</td></tr>
<tr><td>총 수은(Hg를 기준으로 계산) (mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>카드뮴(CD) (mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>아연(Zn) (mg/kg)</td><td>≤</td><td>100</td></tr>
<tr><td>아질산염(NaNo2를 기준으로 계산) /(mg/kg)
서양식 햄 통조림
기타 소금에 절인 류 통조림</td><td>
≤
≤</td><td>
70
50</td></tr>
<tr><td>벤조(a)피렌[a]/(μg/kg)</td><td></td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="3">a 벤조(a)피렌은 굽거나 훈제한 육류 통조림에만 적용된다.</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표
통조림 상업적 살균의 요구에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 종류 및 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	1. 통・병조림식품	23. 어류 통조림 위생표준 (Hygienic standard for canned fish) GB 14939 -2005	
정의 및 범위	"통・병조림식품"이라 함은 식품을 통 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균한 것을 말한다.	1. 범위 본 표준은 어류 통조림의 위생지표 요구와 검사방법 및 식품 첨가제, 생산 가공 과정, 표시, 포장, 저장과 운반에 관한 위생 요구를 규정하였다. 본 표준은 신선(냉동)어를 원료로 처리, 분리선별, 정리, 가공, 통조림 포장(철제 통조림, 유리 통조림, 복합박막포장봉지 혹은 기타 포장재용기 포함), 밀봉, 살균, 냉각을 거쳐 생산되어 일정 정도 진공상태에 있는 통조림 식품에 적용된다.	
성분 규격	2) 규 격 (1) 성상 : 관 또는 병 뚜껑이 팽창 또는 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 색택을 가지고 이미・이취가 없어야 한다. (2) 진공도(cmHg) : 적당한 진공도를 가져야 한다 (다만, 원터치캔의 경우는 제외한다). (3) 주석(mg/kg) : 150 이하 (다만, 산성통조림은 200 이하) (4) 세 균 : 세균발육이 음성이어야 한다.	3.1 원료, 부재료 요구 3.1.1 생선: GB2733의 규정에 부합해야 한다. 3.1.2 부재료: 상응하는 위생표준의 규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표 불순물이나 내벽 도료의 벗겨짐이 없어야 하며, 이상한 냄새, 부식한 곳, 새는 곳, 부풀어 오른 곳이 없어야 한다. 3.3 이화학 지표 이화학 지표는 표1의 요구에 부합해야 한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>벤조(a)피렌[a]/(μg/kg) ≤</td><td>5</td></tr>
<tr><td>히스타민[b]/(mg/100g) ≤</td><td>100</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>무기비소/(mg/kg) ≤</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>메틸수은/(mg/kg)
육식성 어류(상어, 돛새치, 다랑어, 꼬치고기 및 기타) ≤
비육식성 어류 ≤</td><td>
1.0
0.5</td></tr>
<tr><td>주석(Sn)/(mg/kg)
주석도금 통조림 ≤</td><td>
250</td></tr>
<tr><td>아연(Zn)/(mg/kg) ≤</td><td>50</td></tr>
<tr><td>카드뮴(Cd)/(mg/kg) ≤</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>PCB류/(mg/kg) ≤
PCB138/(mg/kg) ≤
PCB153/(mg/kg) ≤</td><td>2.0
0.5
0.5</td></tr>
<tr><td colspan="2">a 훈제 생선 통조림에만 적용된다.
b 고등어 통조림에만 적용된다.
c 해수어 통조림에만 적용되며, PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138, PCB153과 PCB180의 총계로 계산한다.</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표
통조림 식물 상업적 살균 요구에 부합해야 한다.
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 품질은 상응하는 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 종류 및 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	차. 식용우지 카. 식용돈지	24. 식용 동물유지 위생표준 (Hygienic standard fPor edible animal fats) GB 10146 - 2005	
정의 및 범위	차. 식용우지 (1) 정의 우지라 함은 소의 지방조직으로부터 채취한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (2) 축산물가공품의 유형 (가) 원료우지 : 생지방(소의 지방조직으로 원료우지의 원료)을 가공하여 용출한 것으로 우지의 원료를 말한다. (나) 식용우지 : 원료우지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. 카. 식용돈지 (1) 정의 돈지라 함은 돼지의 지방조직으로부터 채취한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (2) 축산물가공품의 유형 (가) 원료돈지 : 생지방(돼지의 지방조직으로 원료돈지의 원료)을 가공하여 용출한 것으로 돈지의 원료를 말한다. (나) 식용돈지 : 원료돈지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.	1. 범위 본 표준은 식용 동물유지의 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공 과정, 표시, 포장, 운반, 저장에 관한 위생 요구를 규정하였다. 본 표준은 수의사의 검사를 거쳐 인가받은 산 돼지, 소, 양의 기름, 고기, 망막, 혹은 내장기관에 붙어있는 순 지방조직을 단독으로 혹은 여러 종류를 혼합하여 생산한 식용돼지기름, 양기름, 소기름에 적용된다.	

<table>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>
(4) 성분규격
(가) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(나) 비중(40℃/20℃) : 0.893~0.904(원료우지는 제외한다)
(다) 굴절률(40℃) : 1.448~1.460(원료우지는 제외한다)
(라) 수분(%) : 0.3이하 (원료우지일 경우 0.7이하)
(마) 비비누화물(%) : 1.2이하(원료우지는 제외한다)
(바) 산가 : 0.3이하(원료우지일 경우 4.0이하)
(사) 비누화가 : 190~202(원료우지는 제외한다)
(아) 요오드가 : 32~50(원료우지는 제외한다)
(자) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 산화방지제는 아래 기준에 적합하여야 한다.
<table>
<tr><td>부틸히드록시아니졸
디부틸히드록시톨루엔
터셔리부틸히드로퀴논</td><td>0.2이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2이하)</td></tr>
<tr><td>몰식자산 프로필</td><td>0.1이하</td></tr>
</table>
(4) 성분규격
(가) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.'
(나) 비중(40℃/20℃) : 0.894~0.906(원료돈지는 제외한다)
(다) 굴절률(40℃) : 1.448~1.461(원료돈지는 제외한다)
(라) 수분(%) : 0.3이하(원료돈지일 경우 0.7이하)
(마) 비비누화물(%) : 1.2이하(원료돈지는 제외한다)
(바) 산가 : 0.3이하(원료돈지일 경우 4.0이하)
(사) 비누화가 : 192~203(원료돈지는 제외한다)
</td>
<td>
3.1 원료 요구
상응하는 국가표준과 관련규정에 부합해야 한다.
3.2 관능 지표
이상한 냄새, 산패한 맛이 없어야 한다.
3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>산가(KOH)/ (mg/g)
돼지기름 ≤
소기름, 양기름 ≤</td><td>
1.5
2.5</td></tr>
<tr><td>과산화물가/(g/100g) ≤</td><td>0.20</td></tr>
<tr><td>말론디알데히드(malondialdehyde, MDA)/(mg/100g) ≤</td><td>0.25</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>총 비소(As를 기준으로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>0.1</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>(아) 요오드가 : 45~70(원료돈지는 제외한다)
(자) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 산화방지제는 아래 기준에 적합하여야 한다.
<table><tr><td>부틸히드록시아니졸
디부틸히드록시톨루엔
터셔리부틸히드로퀴논</td><td>0.2이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2이하)</td></tr><tr><td>몰식자산 프로필</td><td>0.1이하</td></tr></table></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		식품안전 국가표준 유청분말말 및 유청단백분말 (National food safety standard Whey powder and whey protein powder) GB 11674 - 2010	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 탈염유청분말과 비탈염유청분말, 농축 유청단백분말, 분리 유청단백분말 등 제품에 적용된다. 2.용어와 정의 2.1 유청 (whey) 생유를 원료로 하며 응유효소, 산성화 혹은 막 여과 등의 방식으로 치즈, 카제인과 기타 유사 제품 생산 시 응유 덩어리를 분리한 후 얻어지는 액체 2.2 유청분말 (whey powder) 유청을 원료로 건조를 거쳐 만든 분말 형태의 제품 2.2.1 탈염유청분말 (Demineralized whey powder) 유청을 원료로 탈염, 건조를 거쳐 만든 분말 형태의 제품 2.2.2 비탈염유청분말 (Non-demineralized whey powder) 유청을 원료로 탈염을 거치지 않고, 건조를 거쳐 만든 분말 형태의 제품 2.3 유청단백분말 (whey protein powder) 유청을 원료로, 분리, 농축, 건조 등 공정을 거쳐 단백질 함량이 25%보다 적지 않은 분말 형태의 제품	

<table>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td></td>
<td>4. 기술 요구
4.1 원료 요구
4.1.1 유청: GB 19301 요구에 부합한 생유를 원료로 유제품을 생산하고 얻어진 유청
4.1.2 기타 원료: 상응하는 안전표준/또는 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 관능 지표: <표1>의 규정에 부합해야 한다.
<표1 관능 지표>
<table>
<tr><th>항목</th><th>요구</th><th>검사방법</th></tr>
<tr><td>색</td><td>균일하고 통일된 색을 가짐</td><td rowspan="3">샘플을 50ml 비커에 넣고, 자연광에서 색채와 조직 상태 관찰. 냄새를 맡고, 따뜻한 물로 양치 후 맛을 본다.</td></tr>
<tr><td>맛과 냄새</td><td>제품 특유의 맛과 냄새가 있으며, 이상한 냄새가 없음</td></tr>
<tr><td>조직상태</td><td>건조하고 균일한 분말상태 제품, 덩어리진 것이나 정상시력으로 보이는 불순물 없음</td></tr>
</table></td>
<td></td>
</tr>
</table>

4.3 물리화학적 지표: <표2>의 요구에 부합해야 한다.

<표2 물리화학적 지표>

항목	지 표			검사방법
	탈염유청 분말	비탈염 유청 분말	유청단백 분말	
단백질/(g/100g) ≥	10.0	7.0	25.0	GB 5009.5
회분/(g/100g) ≤	3.0	15.0	9.0	GB 5009.4
유당/(g/100g) ≥	61.0		-	GB 5413.5
수분/(g/100g) ≤	5.0		6.0	GB 5009.3

4.4 오염물질 제한량: GB 2762의 규정에 부합해야 한다.

4.5 진균독소 제한량: GB 2761의 규정에 부합해야 한다.

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.6 미생물 제한량: <표3>의 규정에 부합해야 한다.

<표3 미생물 제한량>
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="4">샘플추출 방안[a] 및 제한량
(지정되어 있지 않다면, 모두 CFU/g 표시)</th><th rowspan="2">검사방법</th></tr>
<tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>황색포도상구균</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td><td>GB 4789.10
평판계수법</td></tr>
<tr><td>살모넬라균</td><td>5</td><td>0</td><td>0/25g</td><td>-</td><td>GB 4789.4</td></tr>
<tr><td colspan="6">[a] 샘플의 분석과 처리는 GB 4789.1과 GB 4789.18에 따라 이행함.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.7 식품첨가물과 영양강화제
4.7.1 식품첨가물과 영양강화제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.7.2 식품첨가물과 영양강화제 사용은 GB 2760과 GB 14880의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

-식물성 식품표준-

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	13. 두부류 또는 묵류 (1) 두부 (2) 전두부 (3) 유바 (4) 가공두부 (5) 묵류	1.비발효성 콩 제품 및 글루텐 위생표준 (Hygienic standard for non-fermented bean products and gluten) GB 2711 - 2003	
정의 및 범위	(1) 두부 대두(대두분 포함, 100%, 단 식염제외)를 원료로 하여 얻은 대두액에 응고제를 가하여 응고시킨 것을 말한다. (2) 전두부 대두(대두분 포함, 100%, 단 식염제외)를 미세화하여 얻은 전두유액에 응고제를 가하여 응고시킨 것을 말한다. (3) 유바 대두액을 일정한 온도로 가열시 형성되는 피막을 채취하거나 이를 가공한 것을 말한다. (4) 가공두부 두부 또는 전두부 제조시 다른 식품을 첨가하거나 두부 또는 전두부에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다(다만, 두부 또는 전두부 30% 이 상이어야 한다). (5) 묵류 전분질원료, 해조류 또는 곤약을 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.	범위 :본 표준은 비발효성 콩 제품 및 글루텐의 지표와 식품첨가제, 생산 가공과정에서의 위생 요건, 포장, 표시, 저장 및 운송 요건, 검사방법 등을 규정한다. 본 표준은 대두나 기타 잡두를 원료로 제조한 두부와 삶거나 튀기거나 훈제하거나, 또는 건조한 콩 제품 및 밀을 원료로 제조한 글루텐 등에 적용된다.	

<table>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>(1) 중금속(mg/kg) : 3.0 이하
(2) 대장균군 :
① 두부.전두부 : 1 g당 10 이하
(충전, 밀봉한 제품에 한한다)
② 묵류 : 음성(충전, 밀봉한 제품에 한한다)
(3) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.</td>
<td>3.1 원료 요구
해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
3.2 관능 지표
본 품종의 정상적인 색과 향, 맛, 질감을 가져야 하며, 시거나 끈적이지 않고, 다른 냄새가 나거나 이물질이 섞여 있어서는 안 되며, 곰팡이가 생겨도 안 된다.
3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg)</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>아연(Pb)/(mg/kg)</td><td>1.0</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.(대두 단백류 가운데 부죽(腐竹)(콩물을 납작하게 말린 것), 두부분말 등 직접 입으로 들어가는 건조류 콩 제품은 제외)

표2 미생물 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="2">지표</th></tr>
<tr><th>소분 포장제품</th><th>정형포장</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/g) ≤</td><td>100,000</td><td>750</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g) ≤</td><td>150</td><td>40</td></tr>
<tr><td>식중독균(살모넬라균, 황색포도상구균, 쉬겔라균)</td><td colspan="2">불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	20. 장 류 (1) 메주 ① 한식메주 ② 개량메주 (2) 한식간장 ① 재래한식간장 ② 개량한식간장 (3) 양조간장 (4) 산분해간장 (5) 효소분해간장 (6) 혼합간장 (7) 한식된장 (8) 된장 . (9) 조미된장 (10) 고추장 (11) 조미고추장 (12) 춘장 (13) 청국장 (14) 혼합장 (15) 기타장류	2. 발효성 콩 제품 (Hygienic standard for fermented bean product) GB 2712 - 2003	
정의 및 범위	(1) 메주 ① 한식메주 대두를 주원료로 하여 찌거나 삶아 성형하여 발효시킨 것을 말한다.		

	② 개량메주 대두를 주원료로 하여 원료를 찌거나 삶은 후 선별된 종균을 이용하여 발효시킨 것을 말한다. (2) 한식간장 ① 재래한식간장 한식메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효 .숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다. ② 개량한식간장 개량메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효 .숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다. (3) 양조간장 대두, 탈지대두 또는 곡류 등에 누룩균 등을 배양하여 식염수 등을 섞어 발효 . 숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다. (4) 산분해간장 단백질을 함유한 원료를 산으로 가수분해한 후 그 여액을 가공한 것을 말한다. (5) 효소분해간장 단백질을 함유한 원료를 효소로 가수분해한 후 그 여액을 가공한 것을 말한다. (6) 혼합간장	1. 범위 본 표준은 발효성 콩 제품의 지표 요구와 식품첨가제, 생산 가공 과정의 위생요건, 포장, 표시, 저장 및 운송 요건, 검사 방법을 규정했다. 본 표준은 대두 혹은 기타 잡두를 원료로 하여 이를 발효시켜 만든 푸루(腐乳 :삭힌 두부), 떠우츠(豆豉: 콩을 발효시켜 만든 청국과 비슷한 식품), 낫토 등 발효성 제품에 적용된다.	

	한식간장 또는 양조간장에 산분해간장 또는 효소분해간장을 혼합하여 가공한 것이나 산분해간장 원액에 단백질 또는 탄수화물 원료를 가하여 발효 .숙성시킨 여액을 가공한 것 또는 이의 원액에 양조간장 원액이나 산분해간장 원액 등을 혼합하여 가공한 것을 말한다. (7) 한식된장 한식메주에 식염수를 가하여 발효한 후 여액을 분리한 것을 말한다. (8) 된장 대두, 쌀, 보리, 밀 또는 탈지대두 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 식염을 혼합하여 발효 .숙성시킨 것 또는 메주를 식염수에 담가 발효하고 여액을 분리하여 가공한 것을 말한다. (9) 조미된장 된장(90% 이상)을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다. (10) 고추장 두류 또는 곡류 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가하여 발효 .숙성하거나 숙성 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가한 것을 말한다. (11) 조미고추장		

	고추장(90% 이상)을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다. (12) 춘장 대두, 쌀, 보리, 밀 또는 탈지대두 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 식염, 카라멜색소 등을 가하여 발효 .숙성하거나 숙성 후 식염, 카라멜색소 등을 가한 것을 말한다. (13) 청국장 대두를 주원료로 하여 바실러스(Bacillus)속균으로 발효시켜 제조한 것이거나, 이를 고춧가루, 마늘 등으로 조미한 것으로 페이스트, 환, 분말 등을 말한다. (14) 혼합장 간장, 된장, 고추장, 춘장 또는 청국장 등을 주원료로 하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 제조 .가공한 것(장류 50% 이상이어야 한다)을 말한다. (15) 기타장류 식품유형 (2)~(11)에 해당하지 아니하는 간장, 된장, 고추장을 말한다.		
성분 규격	(1) 총질소 (w/v%) : 0.8 이상(간장에 한하며, 한식간장은 0.7 이상) (2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다. (3) 대장균군 : 음성[혼합장(살균제품)에 한한다]	3.1 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표 각각의 발효성 콩 제품 고유의 색과 향, 맛, 형태를 지녀야 하며, 이상한 냄새나 맛이 나서는 안 되고 이물질이 섞여도	

<table>
<tr>
<td></td>
<td>(4) 보존료(g/kg 다만, 간장은 g/L) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.
<table>
<tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>1.0 이하(소르빈산으로서, 간장 제외, 청국장은 비건조식품에 한한다)</td></tr>
<tr><td>안식향산
안식향산나트륨
안식향산칼륨
안식향산칼슘</td><td>0.6 이하(간장에 한한다. 파라옥시안식향산에틸 및 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg 이하)</td></tr>
<tr><td>파라옥시안식향산메틸
파라옥시안식향산에틸</td><td>0.25 이하(간장에 한한다. 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg이하)</td></tr>
</table>
</td>
<td>안 된다.
3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>아플라톡신B_1 /(㎍/kg)</td><td>≤</td><td>5</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g)</td><td>≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td colspan="2">식중독균(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	29. 기타식품류 29-3 . 전분류 (1) 전분 (2) 기타전분	3. 전분 제품 (Hygienic standard for starch products) GB 2713 - 2003	
정의 및 범위	(1) 전분 감자, 고구마의 전분질원료를 사용하여 마쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다. (2) 기타전분 식품유형 (1)에 정하여지지 아니한 전분을 말한다	본 표준은 전분 제품의 지표 요구와 식품첨가제, 생산 가공 과정의 위생요건, 포장, 표시, 저장 및 운송에 관한 위생요건, 검사 방법을 규정했다. 본 표준은 곡류, 고구마 감자류, 콩류 등의 식물을 주요 원료로 하는 전분제품에 적용한다. 본 표준은 곡류, 고구마 감자류, 콩류 등의 식물을 주요 원료로 하는 전분에는 적용하지 않는다.	
성분 규격	(1) 수분(%) ① 감자전분.20.0 이하 ② 고구마전분.18.0 이하 ③ 기타전분.15.0 이하 (2) 회분(%).0.4 이하 (3) 산도(0.02 N 수산화나트륨액의 소비량).3 mL 이하	3.1 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표 각 품종 고유의 형태와 색을 지녀야 하며, 신맛이 나거나 엉겨 붙어서는 안 된다. 곰팡이가 피거나 변질되어서도 안 되며, 이물질이 섞여서도 안 되고, 입안에서 모래가 섞인 듯한 느낌을 주어서도 안 된다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>아플라톡신B_1 /(μg/kg) ≤</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>이산화황 잔류량</td><td>GB 2760에 따라 집행</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표
미생물 지표[1]는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>일반세균수(cfu/g) ≤</td><td>1,000</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100g) ≤</td><td>70</td></tr>
<tr><td>식중독균(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

1) 미생물 지표는 직접 먹는 식용 전분류 제품에만 적용한다.

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	25. 절임식품 (1) 절임류 (2) 당절임	4. 염장 채소 (Hygienic standard for preserved vegetables) GB 2714 - 2003	
정의 및 범위	(1) 절임류 주원료를 식염, 장류, 식초 등에 절이거나 이를 혼합하여 조미.가공한 식염절임, 장류절임, 식초절임 등을 말한다. (2) 당절임 주원료를 꿀, 설탕 등 당류에 절이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다. 수분함량이 10% 이하인 것은 건조당절임이라고 말한다.	본 표준은 염장채소의 지표 요구와 식품첨가제, 생산 가공과정의 위생요건, 포장, 표시, 저장 및 운송 요건, 검사 방법을 규정했다. 본 표준은 발효성 비발효성 각종 염장채소와 각종 피클 등에 적용된다.	
성분 규격	(1) 세균수.음성이어야 한다(멸균제품에 한한다). (2) 대장균군.음성이어야 한다(살균 또는 멸균제품에 한한다). (3) 타르색소.검출되어서는 아니된다(다만, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균 처리한 오이절임, 생강절임, 매실절임식품 등은 제외한다). (4) 이산화황(g/kg) : 0.030 미만(건조당절임에 한한다) (5) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.	3.1 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표 염장채소 고유의 색, 향, 맛을 지녀야 하며, 이물질이 섞이거나 기타 나쁜 맛이 나서도 안 되고, 흰 막처럼 곰팡이가 생겨서도 안 된다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td rowspan="3">소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>1.0 이하
(소르빈산으로서, 다만, 당절임, 식초절임 제외)</td></tr>
<tr><td>0.5 이하
[소르빈산으로서, 당절임(건조당절임 제외), 식초절임(오이초절임 제외)에 한함]</td></tr>
<tr><td>0.5 이하
(오이초절임에 한함, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소르빈산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하)</td></tr>
<tr><td>안식향산
안식향산나트륨
안식향산칼륨
안식향산칼슘</td><td>1.0 이하
(오이초절임에 한함. 소르빈산, 소르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소르빈산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소르빈산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하))</td></tr>
</table>
</td>
<td>
3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>1</td></tr>
<tr><td>아질산염 ($NaNO_2$로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>20</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g)
소분포장 제품 ≤
병포장(봉지포장) ≤</td><td>
90
30</td></tr>
<tr><td>식중독균 (살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	제 4. 규격외 일반가공식품의 기준 및 규격 1)곡류가공품	5. 곡류 위생표준 (Hygienic standard for grains) GB 2715 - 2005	
정의 및 범위	곡류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.	본 표준은 곡류의 위생지표와 검사방법, 포장, 표시, 운송 및 저장에 관한 위생 요건을 규정했다. 본 표준은 사람들이 먹는 곡물과 벼, 콩류, 고구마 감자류 등 그 제품에 적용되고 가공식용유의 원료에는 적용되지 않는다.	
용어와 정의		3.1 열 손상 곡물 알갱이(heat damaged kernel) 미생물이나 기타 원인에 의해 생긴 열 때문에 색이 변한 곡물 알갱이 3.2 맥각(ergot) 화본과 식물의 이삭에 기생하여 균핵이 된 것 3.3 독맥(lolium temulentum) 화본과 초본식물의 이삭열매 3.4 곰팡이 핀 알갱이(moldy kernel) 곰팡이가 생겨 배아와 배유가 손상되어 식용 가치가 없는 알갱이	
성분 규격	1) 성 상 : 적합하여야 한다. 2) 이 물 : 적합하여야 한다. 3) 산 가 (1) 식용유지가공품 : 3.0 이하	4.1 관능 지표 정상적인 곡류의 색과 맛을 지니고, 청결하고 위생적이어야 하며 표1의 규정에 부합해야 한다.	

(2) 참깨분 및 대두분 : 4.0 이하
(3) 식용번데기 가공품 또는 유탕·유처리식품 : 5.0 이하
4)과산화물가 : 60 이하(식용번데기 가공품 또는 유탕·유처리식품에 한한다)
5)중금속(mg/kg) : 10 이하(식용유지가공품 또는 당류가공품에 한한다)
6)대장균군 : 음성이어야 한다(살균제품에 한한다).
7)세 균 수 : 음성이어야 한다(멸균제품에 한한다).
8)타르색소, 합성보존료, 산화방지제는 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여진 식품에 한하여 검사하며 중요성에 따라 선별 적용할 수 있다.

표1 관능 지표

항목	지표
열 손상 알갱이(%) 밀 ≤	0.5
곰팡이가 핀 알갱이 ≤	2.0

4.2 유독 유해 균류, 식물종자에 관한 지표
표2의 규정에 부합해야 한다.

표2 유독 유해 균류, 식물종자에 관한 지표

항목	지표
맥각(%) 쌀, 옥수수, 콩류 ≤ 밀, 보리 ≤	불검출 0.01
독맥(과립/kg) 밀, 보리 ≤	1
독말풀과 기타 유독 식물의 종자(과립/kg) 콩류 ≤	1

4.3 이화학 지표
4.3.1 진균독소 허용량 지표
표3의 규정에 부합해야 한다.

표3 진균 독소 허용량 지표

항목		허용량/(μg/kg)
아플라톡신B_1		
옥수수	≤	20
쌀	≤	10
기타	≤	5
데오시니네발레놀(Don)		
밀, 보리, 옥수수와 그 상품곡물	≤	1,000
제랄레논		
밀, 옥수수	≤	60
오크라톡신A		
곡류, 콩류	≤	5

4.3.2 오염물질 허용량 지표

표4의 규정에 부합해야한다.

표4 오염물질 허용량

항목		허용량/(μg/kg)
납(Pb)	≤	0.2
카드뮴(Cd)		
벼(쌀 포함), 콩류	≤	0.2
맥류(밀가루 포함), 옥수수와 기타	≤	0.1
수은(Hg)	≤	0.02
무기비소(As로 계산)		
쌀	≤	0.15
밀가루	≤	0.1
기타	≤	0.2

4.3.3 농약 최대 잔류 허용량

표5의 규정에 부합해야 한다.

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>표5 농약 최대 잔류 허용량
<table>
<tr><th>항목</th><th>최대 잔류 허용량 /(mg/kg)</th></tr>
<tr><td>인화합물(PH3로 계산) ≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>메틸 브로마이드 ≤</td><td>5</td></tr>
<tr><td>말라티온
쌀 ≤</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>클로르피리포스메틸 ≤</td><td>5</td></tr>
<tr><td>피리미포스메틸
밀, 벼 ≤</td><td>5</td></tr>
<tr><td>델타메스린 ≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>BHC ≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>린단
밀 ≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>DDT ≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>클로르피크린(원곡(가공전의 상태)기준) ≤</td><td>2</td></tr>
<tr><td>헵타클로르 ≤</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>알드린 ≤</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>디엘드린 ≤</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>기타 농약</td><td>GB 2763의 규정에 따름</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	14. 식용유지류 (1) 콩기름(대두유) (2) 옥수수기름(옥배유) (3) 채종유(유채유 또는 카놀라유) (4) 미강유(현미유) (5) 참기름 (6) 들기름 (7) 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) (8) 해바라기유 (9) 목화씨기름(면실유) (10) 땅콩기름(낙화생유) (11) 올리브유 (12) 팜유류 (13) 야자유 (14) 혼합식용유 (15) 가공유지 (16) 쇼트닝 (17) 마가린류 (18) 고추씨기름 (19) 향미유 (20) 기타 식용유지	6. 식물성 식용유 (Hygienic standard for edible vegetable oil) GB 2716 - 2005	

정의 및 범위	(1) 콩기름(대두유) 콩으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (2) 옥수수기름(옥배유) 옥수수의 배아로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (3) 채종유(유채유 또는 카놀라유) 유채로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (4) 미강유(현미유) 미강으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (5) 참기름 참깨를 압착하여 얻은 압착참기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 참기름과 참깨로부터 추출한 원유를 정제한 추출참깨유를 말한다. (6) 들기름 들깨를 압착하여 얻은 압착들기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 들기름과 들깨로부터 추출한 원유를 정제한 추출들깨유를 말한다. (7) 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) 홍화씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 홍화유, 고올레 산홍화유를 말한다. (8) 해바라기유 해바라기의 씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 해바라	본 표준은 식물원유, 식용식물유의 위생지표와 검사방법, 식품첨가제, 포장, 표시, 저장 및 운송에 관한 위생 요건을 규정했다. 본 표준은 식물원유, 식용식물유에 적용하고. 수소첨가유와 마가린에는 적용하지 않는다. 3.1 식물원유(virgin vegetable oil) 식물유를 원료로 만드는 원료유 3.2 식용식물유(edible vegetable oil) 식물유 혹은 식물원유를 원료로 만드는 식물성 식용유지	

	기유(압착해바라기유 포함), 고올레산해바라기유를 말한다. (9) 목화씨기름(면실유) －5-14-1 목화씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 목화씨기름, 목화씨샐러드유, 목화씨스테아린유를 말한다. (10) 땅콩기름(낙화생유) 땅콩으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 땅콩기름, 정제 땅콩기름을 말한다. (11) 올리브유 올리브과육을 물리적 또는 기계적인 방법에 의하여 압착 .여과한 압착올리브유, 올리브원유를 정제한 정제올리브유, 압착올리브유와 정제올리브유를 혼합한 혼합올리브유를 말한다. (12) 팜유류 팜의 과육으로부터 채취한 팜유, 팜유를 분별한 팜올레인유 또는 팜스테아린유, 팜의 핵으로부터 채취한 팜핵유를 말한다. (13) 야자유 야자과육으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (14) 혼합식용유 이 공전에서 제품유형이 정하여진 2종 이상의 식용유지(다만, 압착한 참기름, 압착한 들기름, 향미유 제외)를 단순히 혼합한 것을 말한다. (15) 가공유지 식용유지류에 수소첨가, 분별 또는 에스테르 교환의 방법에 의하여 유지의 물 리, 화학적 성질을 변화시킨 것으로 식용에		

	적합하도록 정제한 것을 말한다. (16) 쇼트닝 식용유지를 그대로 또는 이에 식품첨가물을 가하여 가소성, 유화성 등의 가공성을 부여한 고체상 또는 유동상의 것을 말한다. (17) 마가린류 식용유지(유지방 포함)에 물, 식품, 식품첨가물 등을 혼합하고 유화시켜 만든 고체상 또는 유동상인 마가린과 저지방마가린(지방 스프레드)을 말한다(다만, 유지방 원료로 할 때는 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50%미만일 것). (18) 고추씨기름 고추씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 압착고추씨기름과 고추씨기름을 말한다. (19) 향미유 식용유지(다만, 압착참기름, 초임계추출참기름, 압착들기름, 초임계추출들기름은 제외)에 향신료, 향료, 천연추출물, 조미료 등을 혼합한 것(식용유지 50% 이 상)으로서, 조리 또는 가공 시 식품에 풍미를 부여하기 위하여 사용하는 것을 말한다. (20) 기타 식용유지 기타 식용유지라 함은 단일 유지성 원료로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것 또는 압착방법으로 착유하고 남은 박으로부터 채취한 원유를 식용에 적합 하도록 정제처리한 것을 말한다. 다만, 다른 기준 및 규격이 정하여 져 있는 것은 제외한다.		

<table>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>
<table>
<tr><th>유형
항목</th><th>콩기름</th><th>옥수수기름</th><th>채종유</th><th>미강유</th></tr>
<tr><td>(1) 산가</td><td>0.6 이하</td><td>0.6 이하</td><td>0.6 이하</td><td>0.6 이하</td></tr>
<tr><td>(2) 요오드가</td><td>123~142</td><td>103~130</td><td>95~127</td><td>92~115</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>유형
항목</th><th>참기름</th><th>추출참깨유</th><th>들기름</th><th>추출들깨유</th></tr>
<tr><td>(1) 산가</td><td>4.0 이하</td><td>0.6 이하</td><td>5.0 이하</td><td>0.6 이하</td></tr>
<tr><td>(2) 요오드가</td><td>103~118</td><td>103~118</td><td>160~209</td><td>160~209</td></tr>
<tr><td rowspan="3">(3)산화방지제 (g/kg)</td><td rowspan="3">—</td><td rowspan="3">—</td><td colspan="2">다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.</td></tr>
<tr><td>부틸히드록시아니졸
디부틸히드록시톨루엔
터셔리부틸히드로퀴논</td><td>0.2 이하 (병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)</td></tr>
<tr><td>몰식자산프로필</td><td>0.1 이하</td></tr>
<tr><td>(4)리놀렌산(%) *</td><td>0.5 이하</td><td>—</td><td>—</td><td>—</td></tr>
<tr><td>(5) 에루스산(%)</td><td>검출되어서는 아니된다.</td><td>—</td><td>—</td><td>—</td></tr>
</table>
* 팔미트산(C16:0), 스테아르산(C18:0), 올레산(C18:1), 리놀레산(C18:2), 리놀렌산(C18:3), 아라키딘산(C20:0) 중 리놀렌산 함량
</td>
<td>
4.1 원료와 보조 원료 요구
4.1.1 원료는 BG 19641의 규정에 부합해야 한다.
4.1.2 담가 사용하는 추출용제는 GB16629의 요구 조건과 기타 규정에 부합해야한다.
4.2 관능 지표
제품의 정상적인 색과 투명도, 냄새, 맛을 지녀야 하며, 탄냄새가 나지 않아야하고, 산패되어서도 안 되며, 기타 이상한 맛이 나서도 안 된다.
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

항목 \ 유형	홍화유	고올레산 홍화유	해바라기유	고올레산 해바라기유
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하 (압착해바라기유는 4.0 이하)	0.6 이하
(2) 요오드가	140~150	80~100	120~142	75~88

항 목 \ 유 형	목화씨기름	목화씨샐러드유	목화씨스테아린유
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	102~120	105~123	83~105
(3) 냉각시험	—	5시간 30분 맑고 투명하여야 한다.	—

4.3 이화학 지표

이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표

항목	지표	
	식물원유	식용식물유
산가* (KOH)/(mg/g) ≤	4	3
과산화물가* /(g/100g) ≤	0.25	0.25
잔류용제(mg/kg) ≤	100	50
유리상태의 고시폴/(%) 면실유 ≤	-	0.02
총 비소(As로 계산)/(mg/kg) ≤	0.1	0.1
납(Pb)/(mg/kg) ≤	0.1	0.1
아플라톡신B_1 /(μg/kg) 땅콩기름, 옥수수 배아유 ≤ 기타기름 ≤	 20 10	 20 10
벤조(α)피렌/(μg/ kg) ≤	10	10
농약 잔류량	GB 2763의 규정에 따름	

* 표 안의 항목이 강제성 국가 표준으로 이미 규정된 제품이 있으면, 이미 규정된 지표에 따라 집행하도록 한다.

항목 \ 유형	땅콩기름	정제땅콩기름
(1) 산가	2.0 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	84~103	84~103
(3) 산화방지제 (g/kg)	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제는 검출되어서는 아니된다.	
	부틸히드록시아 니졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하 (병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)
	몰식자산 프로필	0.1 이하

항목 \ 유형	압착올리브유	정제올리브유	혼합올리브유
(1) 산가	2.0 이하	0.6 이하	2.0 이하
(2) 요오드가	75~94	75~94	75~94

항목 \ 유형	팜유	팜올레인유	팜스테아린유	팜핵유
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하
(2) 과산화물가	—	5.0 이하	3.0 이하	—
(3) 요오드가	44~60	—	—	14~22

항목 \ 유형	야자유	혼합식용유	가공유지
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하
(2) 과산화물가	—	—	3.0 이하
(3) 요오드가	7~11	—	—
(4) 산화방지제 (g/kg)	—	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.	
		부틸히드록시아졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하 (병용할 때는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)
		몰식자산 프로필	0.1 이하

항목 \ 유형	쇼트닝	마가린	저지방마가린 (지방스프레드)
(1) 조지방 (%)	—	80.0 이상	10.0 이상~80.0 미만
(2) 산가	0.8 이하(다만, 일반 시중에 유통 판매할 목적이 아닌 업소용으로서 레시틴, 글리세린지방산에스테르 등 유화제를 사용한 경우는 제외한다)	1.0 이하 (다만, 유지방 또는 레시틴, 글리세린지방산에스테르 등을 사용한 경우는 제외한다)	1.0 이하 (다만, 유지방 또는 레시틴, 글리세린지방산에스테르 등을 사용한 경우는 제외한다)
(3) 타르색소	—	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.
(4)산화방지제 (g/kg)	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.		
	부틸히드록시아니졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.2 이하)	
	몰식자산 프로필	0.1 이하	
	—	E.D.T.A 칼슘이나트륨 0.075 이하 (E.D.T.A이나트륨으로서)	

항목 \ 유형	쇼트닝	마가린	저지방마가린 (지방스프레드)
(5) 보존료 (g/kg)	—	다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.	
		데히드로초산 데히드로초산나트륨	0.5 이하 (데히드로초산으로서)
		안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘	1.0 이하 (안식향산으로서)
		소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	1.0 이하 [소르빈산으로서, 단 저지방마가린(지방스프레드)은 2.0 이하]
		상기(안식향산류 및 소르빈산류)의 보존료를 병용 사용시	1.0 이하[안식향산 및 소르빈산의 합으로서, 단 저지방 마가린(지방스프레드)은 안식향산 및 소르빈산의 합으로서 2.0 이하이며 그중 안식향산은 1.0 이하]

항목 \ 유형	압착고추씨기름	고추씨기름	향미유
(1) 산가	3.0 이하	0.6 이하	3.0 이하
(2) 요오드가	120~139	120~139	—
(3) 타르색소	—	—	검출되어서는 아니된다.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td colspan="2">유형 / 항목</td><td>기타 식용유지</td></tr>
<tr><td colspan="2">(1) 산가</td><td>0.6 이하 (압착유는 4.0 이하)</td></tr>
<tr><td rowspan="3">(2)산화방지제
(g/kg)</td><td colspan="2">다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.</td></tr>
<tr><td>부틸히드록시아니졸
디부틸히드록시톨루엔
터셔리부틸히드로퀴논</td><td>0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)</td></tr>
<tr><td>몰식자산 프로필</td><td>0.1 이하</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종 및 그 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	20. 장 류 (2) 한식간장 ① 재래한식간장 ② 개량한식간장 (3) 양조간장 (4) 산분해간장 (5) 효소분해간장 (6) 혼합간장	7. 간장 (Hygienic standard for soy sauce) GB 2717 - 2003	
정의 및 범위	(2) 한식간장 ① 재래한식간장 한식메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다. ② 개량한식간장 개량메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다. (3) 양조간장 대두, 탈지대두 또는 곡류 등에 누룩균 등을 배양하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다. (4) 산분해간장 단백질을 함유한 원료를 산으로 가수분해한 후 그 여액을 가공한 것을 말한다. (5) 효소분해간장 단백질을 함유한 원료를 효소로 가수분해한 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.	본 표준은 간장의 지표에 대한 요구조건과, 식품첨가제, 생산 가공 과정의 위생요건, 포장, 표시, 저장 및 운송 요건, 검사 방법을 규정했다. 본 표준은 양조간장과 혼합간장에 적용된다.	

	(6) 혼합간장 한식간장 또는 양조간장에 산분해간장 또는 효소분해간장을 혼합하여 가공한 것이나 산분해간장 원액에 단백질 또는 탄수화물 원료를 가하여 발효·숙성시킨 여액을 가공한 것 또는 이의 원액에 양조간장 원액이나 산분해간장 원액 등을 혼합하여 가공한 것을 말한다.		
용어와 정의		3.1 간장 단백질이 풍부한 콩류와 전분이 풍부한 곡류 그리고 그 부산물을 주원료로, 미생물 효소의 촉매 작용을 통해 분해되고 우려내진 조미액즙을 말한다. 간장은 생산방법에 따라 양조간장과 혼합간장으로 나뉘고 먹는 방법에 따라 조리용간장과 식탁용 간장으로 나뉜다. 3.2 양조간장 대두 혹은 탈지대두, 밀 혹은 밀기울을 원료로 미생물 발효를 거쳐 만든 특유의 색과 향, 맛을 지닌 액상 조미료 3.3 혼합간장 양조간장을 주체로 단백질 가수분해 조미액과 식품첨가제 등을 섞어 만든 액상 조미료 3.4 조리용 간장 직접 먹지 않고 조리 가공에 사용하는 간장 3.5 식탁용 간장 직접 먹을 수도 있고 조리 가공에 사용할 수도 있는 간장	

성분 규격

(1) 총질소 (w/v%) : 0.8 이상
(간장에 한하며, 한식간장은 0.7 이상)
(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
(3) 총 아플라톡신(μg/kg) : 15 이하(B1, B2, G1 및 G2의 합으로서, 단 B1은 10 μg/kg 이하이어야 하며, 메주에 한함)
(4) 대장균군 : 음성[혼합장(살균제품)에 한한다]
(5) 보존료(g/kg 다만, 간장은 g/L) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다(다만, 메주는 검출되어서는 아니된다).

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	1.0 이하(소르빈산으로서, 간장 제외, 청국장은 비건조식품에 한한다)
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하(간장에 한한다. 파라옥시안식향산에틸 및 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg 이하)
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.25 이하(간장에 한한다. 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg이하)

4.1 원료 요구

해당 표준과 관련규정에 부합해야 하고, 단백질 가수분해물 조미액은 SB10338의 요구조건에 부합해야 한다.

4.2 관능 지표

양조간장 고유의 색과 향 맛을 지녀야 하고, 나쁜 맛이나 냄새가 나서는 안 되며, 시고 쓰고 떫은 맛, 곰팡이 냄새 등이 나서도 안 된다. 색이 혼탁해서도 안 되고 침전물이 있어서도 안 된다. 이물질이 없어야하고 표면에 흰색의 곰팡이 막이 생겨서도 안 된다.

4.3 이화학 지표

이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표

항목	지표
아미노산성질소(g/100㎖) ≥	0.4
총산[a] (유산으로 계산)/(g/100㎖) ≤	2.5
총 비소(As로 계산)/(mg/L) ≤	0.5
납(Pb)/(mg/L) ≤	1
아플라톡신B_1 /(μg/ L) ≤	5
[a] 는 조리용 간장에만 쓰임	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.

표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>일반세균수[a](cfu/mℓ)</td><td>30 000</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100mℓ)</td><td>30</td></tr>
<tr><td>식중독균(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
<tr><td>[a] 식탁용 간장에만 쓰임</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	20. 장류 (1) 메주 ① 한식메주 ② 개량메주 (7) 한식된장 (8) 된장 (9) 조미된장 (10) 고추장 (11) 조미고추장 (12) 춘장 (13) 청국장 (14) 혼합장 (15) 기타장류	8. 장류 (Hygienic standard for soybean paste) GB 2718 - 2003	
정의 및 범위	(1) 메주 ① 한식메주 대두를 주원료로 하여 찌거나 삶아 성형하여 발효시킨 것을 말한다. ② 개량메주 대두를 주원료로 하여 원료를 찌거나 삶은 후 선별된 종균을 이용하여 발효시킨 것을 말한다. (7) 한식된장 한식메주에 식염수를 가하여 발효한 후 여액을 분리한 것을 말한다. (8) 된장 대두, 쌀, 보리, 밀 또는 탈지대두 등을 주원료로 하여	본 표준은 장류 식품의 지표에 대한 요구조건과, 식품첨가제, 생산 가공 과정의 위생요건, 검사 방법을 규정했다. 본 표준은 곡류를 주원료로 하여 발효시켜 만든 각종 장류 식품에 적용된다.	

	누룩균 등을 배양한 후 식염을 혼합하여 발효·숙성시킨 것 또는 메주를 식염수에 담가 발효하고 여액을 분리하여 가공한 것을 말한다. (9) 조미된장 된장(90% 이상)을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다. (10) 고추장 두류 또는 곡류 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가하여 발효·숙성하거나 숙성 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가한 것을 말한다. (11) 조미고추장 고추장(90% 이상)을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다. (12) 춘장 대두, 쌀, 보리, 밀 또는 탈지대두 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 식염, 카라멜색소 등을 가하여 발효·숙성하거나 숙성 후 식염, 카라멜색소 등을 가한 것을 말한다. (13) 청국장 대두를 주원료로 하여 바실러스(Bacillus)속균으로 발효시켜 제조한 것이거나, 이를 고춧가루, 마늘 등으로 조미한 것으로 페이스트, 환, 분말 등을 말한다. (14) 혼합장 간장, 된장, 고추장, 춘장 또는 청국장 등을 주원료로		

	하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 제조·가공한 것(장류 50% 이상이어야 한다)을 말한다. (15) 기타장류 식품유형 (2)~(11)에 해당하지 아니하는 간장, 된장, 고추장을 말한다.		
성분 규격	(1) 총질소 (w/v%) : 0.8 이상(간장에 한하며, 한식간장은 0.7 이상) (2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다. (3) 총 아플라톡신(μg/kg) : 15 이하(B1, B2, G1 및 G2의 합으로서, 단 B1은 10 μg/kg 이하이어야 하며, 메주에 한함) (4) 대장균군 : 음성[혼합장(살균제품)에 한한다] (5) 보존료(g/kg 다만, 간장은 g/L) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다(다만, 메주는 검출되어서는 아니된다).	3.1 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표 정상적으로 빚어진 장 고유의 색과 냄새, 맛을 지녀야 하고, 떫은맛이나 기타 나쁜 맛이 나서는 안 되며, 신맛, 쓴맛, 누른(탄) 맛, 기타 이상한 맛이 나서도 안 되고 이물질이 있어서도 안 된다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>1.0 이하(소르빈산으로서, 간장 제외, 청국장은 비건조식품에 한한다)</td></tr>
<tr><td>안식향산
안식향산나트륨
안식향산칼륨
안식향산칼슘</td><td>0.6 이하(간장에 한한다. 파라옥시안식향산에틸 및 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg 이하)</td></tr>
<tr><td>파라옥시안식향산메틸
파라옥시안식향산에틸</td><td>0.25 이하(간장에 한한다. 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg이하)</td></tr>
</table>
</td>
<td>
3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>식염(NaCl로 계산)/(g/100g)
된장 ≥
단맛이 나는 된장 ≥</td><td>
12
7</td></tr>
<tr><td>아미노산 질소/(g/100g)
된장 ≥
단맛이 나는 된장 ≥</td><td>
0.6
0.3</td></tr>
<tr><td>총산(유산으로 계산)/(g/100g) ≤</td><td>2</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>1</td></tr>
<tr><td>아플라톡신B_1 /(μg/kg) ≤</td><td>5</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g) ≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>식중독균(살모넬라균, 황색포도상구균, 쉬겔라균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	21. 조미식품 21-1 식초 (1) 발효식초 (2) 합성식초 (3) 기타식초	9. 식초 (Hygienic standard for vinegar) GB 2719 - 2003	
정의 및 범위	(1) 발효식초 과실.곡물술덧(주요), 과실주, 과실착즙액, 곡물주, 곡물당화액, 주정 또는 당류 등을 원료로 하여 초산발효한 액과 이에 과실착즙액 또는 곡물당화액을 혼합. 숙성한 것을 말한다. 이 중 감을 초산발효한 액을 감식초라 한다. (2) 합성식초 빙초산 또는 초산을 먹는물로 희석하여 만든 액을 말한다. (3) 기타식초 식품유형 (1)~(2)에 정하여지지 아니한 식초를 말한다.	본 표준은 식초의 지표에 대한 요구조건, 식품첨가제, 생산가공 과정의 위생요건과 검사 방법을 규정했다. 본 표준은 양조식초와 합성식초에 적용된다.	
용어와 정의		3.1 식초 전분, 당류, 알코올을 함유한 곡류, 과일, 주류 등을 원료로 미생물의 발효를 거쳐 만드는 일종의 액체 산성 조미료이다. 3.2 양조식초 전분, 당을 함유한 각종 물질이나 알코올을 단독 혹은 혼합 사용해 미생물의 발효를 거쳐 만든 액체 조미료. 3.3 혼합식초 양조 식초를 주체로 빙초산(식품급), 식품첨가제 등을 한데 섞어 만든 조미 식초	

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>(1) 총산(초산으로서, w/v%) : 4.0~29.0(다만, 감식초는 2.6 이상)
(2) 타르색소.검출되어서는 아니된다.
(3) 보존료 (g/L) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.
<table>
<tr><td>파라옥시안식향산메틸
파라옥시안식향산에틸</td><td>0.1 이하(파라옥시안식향산으로서)</td></tr>
</table></td>
<td>4.1 원료 요구
해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 관능 지표
식초 고유의 색과 향 맛을 지녀야 하고, 떫은맛이나 기타 나쁜 맛이 나서는 안 되며 부유물이나 침전물, 이물질이 있어서도 안 된다. 또 식초 벌레가 있어서도 안 된다.
4.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>유리광산*(游离礦酸)</td><td>불검출</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/L) ≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/L) ≤</td><td>1</td></tr>
<tr><td>아플라톡신B_1 /(μg/ L) ≤</td><td>5</td></tr>
</table>
※ 유리광산(游离礦酸): 황산, 염산, 질산, 인산 등 무기산 및 초산등 유기산을 말함.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>일반세균수(cfu/㎖)</td><td>10,000</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100㎖)</td><td>3</td></tr>
<tr><td>식중독균(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	식품첨가물공전 25. L-글루타민산나트륨	10. 화학조미료(MSG) (Hygienic standard for weijing(gourmet powder) GB 2720 - 2003	
정의 및 범위		본 표준은 화학조미료 MSG의 지표에 대한 요구조건과, 식품첨가제, 생산 가공 과정의 위생요건과 검사 방법을 규정했다. 본 표준은 화학조미료 MSG에 적용된다.	
용어와 정의		3.1 화학조미료 MSG(글루타민산나트륨 ≥ 80g/100g) 탄수화합물 (전분, 쌀, 당밀 등의 당질)을 원료로 미생물(코리네박테리움글루타미컴)등의 발효, 추출, 중화, 결정, 제조를 거친 고유한 맛을 지닌 흰색의 결정 혹은 가루	
성분 규격		4.1 원료 요구 원료는 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.2 관능 지표 무색 혹은 백색의 결정체 혹은 분말로 고유의 맛을 지니고 있어야 하며, 이상한 맛이 나서는 안 되고, 육안으로 보이는 이물질이 있어서도 안 된다.	

<table>
<tr><td></td><td></td><td>4.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표
<table><tr><th>항목</th><th>지표</th></tr><tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>0.5</td></tr><tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>1</td></tr><tr><td>아연(Zn)/(mg/kg) ≤</td><td>5</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td>5.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	29. 기타 29-12 식염 (1) 천일염 (2) 재제소금(재제조소금) (3) 태움・용융소금 (4) 정제소금 (5) 기타소금 (6) 가공소금	11. 식용 소금 (Hygienic standard for food grade salt) GB 2721 - 2003	
정의 및 범위	(1) 천일염 염전에서 해수를 자연 증발시켜 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체와 이를 분쇄, 세척, 탈수 또는 건조한 염을 말한다. (2) 재제소금(재제조소금) 원료 소금(100%)을 정제수, 해수 또는 해수농축액 등으로 용해, 여과, 침전, 재결정, 탈수, 염도조정 등의 과정을 거쳐 제조한 소금을 말한다. (3) 태움・용융소금 원료 소금(100%)을 태움・용융 등의 방법으로 그 원형을 변형한 소금을 말한다. 다만, 원료 소금을 세척, 분쇄, 압축의 방법으로 가공한 것은 제외한다. (4) 정제소금 해수(해양심층수 포함)를 이온교환막 등의 방법으로 정제한 농축함수 또는 원료소금(100%)을 용해한 물을 진공증발관 등에 넣어 제조한 소금을 말한다.	본 표준은 식용소금의 지표에 대한 요구조건과, 식품첨가제, 영양강화제, 생산 가공 과정의 위생요건, 검사 방법을 규정했다. 본 표준은 해수, 지하 암염 침전물, 천연소금에서 얻어진 염화나트륨을 주요 성분으로 가공을 거쳐 만든 식용 소금에 적용하며 저나트륨염에는 적용하지 않는다.	

	(5) 기타소금 식염 중 위 식품유형 (1)부터 (4) 이외의 소금으로 암염이나 호수염 등을 식용에 적합하도록 가공하여 분말, 결정형 등으로 제조한 소금을 말한다. (6) 가공소금 천일염, 재제소금, 태움·용융소금, 정제소금, 기타소금을 50% 이상 사용하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 소금을 말한다.		
성분 규격		3.2 이화학 지표(표1) "염화나트륨(건량기준)/(g/100g)≥ 97%"를 "염화나트륨은 GB5461의 규정에 따름"으로 수정한다. "수불용성 물질, 황산염, 아질산염, 구리, 카드뮴, 총 수은 항목과 지표"를 삭제한다. "불소(F)/(mg/kg) ≤ 2.5"는 "불소(F)는 GB2760의 규정에 따름"으로 수정한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><th>항목 \ 유형</th><th>천일염</th><th>재제소금</th><th>태움·용융소금</th><th>정제소금</th><th>기타소금</th><th>가공소금</th></tr>
<tr><td>(1) 염화나트륨(%)</td><td>70.0 이상</td><td>88.0 이상</td><td>88.0 이상</td><td>95.0 이상 (해양심층수염은 70.0 이상)</td><td>88.0 이상</td><td>35.0 이상</td></tr>
<tr><td>(2) 총염소(%)</td><td>40.0 이상</td><td>54.0 이상</td><td>50.0 이상</td><td>58.0 이상 (해양심층수염은 40.0 이상)</td><td>54.0 이상</td><td>20.0 이상</td></tr>
<tr><td>(3) 수분(%)</td><td>15.0 이하</td><td>9.0 이하</td><td>4.0 이하</td><td>4.0 이하 (해양심층수염은 10.0 이하)</td><td>9.0 이하</td><td>5.5 이하</td></tr>
<tr><td>(4) 불용분(%)</td><td>0.15 이하</td><td>0.02 이하</td><td>3.0 이하</td><td>0.02 이하</td><td>0.15 이하</td><td>-</td></tr>
<tr><td>(5) 황산이온(%)</td><td>5.0 이하</td><td>5.0 이하</td><td>5.0 이하</td><td>0.4 이하 (해양심층수염은 5.0 이하)</td><td>5.0 이하</td><td>5.0 이하</td></tr>
<tr><td>(6) 사분(%)</td><td>0.2 이하</td><td>-</td><td>0.1 이하</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td>(7)비소(mg/kg)</td><td>0.5 이하</td><td>0.5 이하</td><td>0.5 이하</td><td>0.5 이하</td><td>0.5 이하</td><td>0.5 이하</td></tr>
<tr><td>(8) 납(mg/kg)</td><td>2.0 이하</td><td>2.0 이하</td><td>2.0 이하</td><td>2.0 이하</td><td>2.0 이하</td><td>2.0 이하</td></tr>
<tr><td>(9) 카드뮴(mg/kg)</td><td>0.5 이하</td><td>0.5 이하</td><td>0.5 이하</td><td>0.5 이하</td><td>0.5 이하</td><td>0.5 이하</td></tr>
<tr><td>(10) 수은(mg/kg)</td><td>0.1 이하</td><td>0.1 이하</td><td>0.1 이하</td><td>0.1 이하</td><td>0.1 이하</td><td>0.1 이하</td></tr>
<tr><td>(11)페로시안화이온 (g/kg)</td><td>불검출</td><td>0.01 이하</td><td>0.01 이하</td><td>0.010 이하</td><td>0.01 이하</td><td>0.01 이하</td></tr>
</table>
</td>
<td>
수정 후 표1의 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>염화나트륨</td><td>GB 5461의 규정에 따름</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>2</td></tr>
<tr><td>바륨(Ba)/(mg/kg) ≤</td><td>15</td></tr>
<tr><td>요오드(I)[a]</td><td>GB 14880의 규정에 따름</td></tr>
<tr><td>불소(F)[b]</td><td>GB 2760의 규정에 따름</td></tr>
<tr><td colspan="2">[a] 는 요오드를 강화하는 식용염에 만 쓰인다.
[b] 는 불소를 강화하는 식용염에 만 쓰인다.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제와 영양 강화제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제와 영양강화제의 품종 및 사용량은 GB 2760과 GB 14880의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	27. 주류 27-6 소주 27-7 위스키 27-8 브랜디 27-9 일반증류주	12. 증류주와 혼합주 (Hygienic standard for alcoholic beverages) GB 2757 - 2012	
정의 및 범위	27-6 소주 소주라 함은 전분질원료, 국을 원료로 하여 발효시켜 증류제성한 것 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 주류나 곡물주정을 첨가한 것을 말한다. 27-7 위스키 위스키라 함은 발아된 곡류 또는 이에 곡류를 넣어 발효시킨 술덧(주요)을 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것이나 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다. 27-8 브랜디 브랜디라 함은 과실(과즙 포함) 또는 이에 당질을 넣어 발효시킨 술덧(주요)이나 과실주(과실주박 포함)를 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다. 27-9 일반증류주 일반증류주라 함은 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효, 증류한 것 또는 증류주를 혼합한 것으로서 주정, 소주, 위스키, 브랜디 이외의 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.	1 범위 본 표준은 증류주와 혼합주에 적용된다. 2. 용어와 정의 2.1 증류주 양곡, 서류, 과일, 유(乳)류 등을 주원료로 하며 발효, 증류, 혼합하여 만든 음료주 2.2 증류주의 혼합주 증류주와(또는) 식용 알코올이 주(酒)의 기본이 되며 식용 가능한 부재료나 식품첨가물을 첨가하고, 배합, 혼합 또는 가공을 하여 만든 것으로, 기존의 기본 주 맛이 변화된 음료주	

<table>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>27-6 소주
(1) 에탄올(v/v%).주세법의 규정에 의한다.
(2) 메탄올(mg/mL).0.5 이하
(3) 알데히드(mg/100mL).70.0 이하

27-7 위스키
(1) 에탄올(v/v%).주세법의 규정에 의한다.
(2) 메탄올(mg/mL).0.5 이하
(3) 알데히드(mg/100mL).70.0 이하

27-8 브랜디
(1) 에탄올(v/v%).주세법의 규정에 의한다.
(2) 메탄올(mg/mL).1.0 이하
(3) 알데히드(mg/100mL).70.0 이하

27-9 일반증류주
(1) 에탄올(v/v%).주세법의 규정에 의한다.
(2) 메탄올(mg/mL).0.5 이하
(다만, 용설란(Agave tequilana)을 주원료로 한 제품에 한하여 1.0 이하)
(3) 알데히드(mg/100mL).70.0 이하</td>
<td>3. 기술 요구
3.1 원료 요구
상응하는 위생표준과 관련규정에 부합해야 한다.
3.2 관능 요구
상응하는 위생표준과 관련규정에 부합해야 한다.
3.3 이화학 지표
이화학 지표는 <표1>의 규정에 부합해야 한다.

<표1> 이화학 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="2">지 표</th><th rowspan="2">검사방법</th></tr>
<tr><th>양곡류</th><th>기타</th></tr>
<tr><td>메틸알코올[a]/(g/L) ≤</td><td>0.6</td><td>2.0</td><td>GB/T 5009.48</td></tr>
<tr><td>시안화물[a](HCN으로계산)/(mg/L)≤</td><td colspan="2">8.0</td><td>GB/T 5009.48</td></tr>
<tr><td colspan="4">[a] 메틸알코올, 시안화물 지표는 100% 알코올 도수로 환산한다.</td></tr>
</table>
3.4 오염물질과 진균독소 제한량
3.4.1 오염물질 제한량은 GB 2762의 규정에 부합해야 한다.
3.4.2 진균독소 제한량은 GB 2761의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>3.5 식품첨가물
식품첨가물의 사용은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	27. 주류 27-1 탁주 27-2 약주 27-3 청주 27-4 맥주 27-5 과실주 27-11기타 주류	13. 발효주와 혼합주 (Hygienic standard for fermented alcoholic beverages) GB 2758 - 2012	
정의 및 범위	27-1 탁주 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 혼탁하게 제성한 것을 말한다. 27-2 약주 약주라 함은 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과하여 제성한 것을 말한다. 27-3 청주 청주라 함은 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 제성과정에 주류 등을 첨가한 것을 말한다. 27-4 맥주 맥주라 함은 맥아 또는 맥아와 전분질원료, 호프 등을 주원료로 하여 발효시켜 여과 제성한 것을 말한다. 27-5 과실주 과실주라 함은 과실 또는 과즙을 주원료로 하여 발효시킨 술	1. 범위 본 표준은 발효주와 혼합주에 적용된다. 2. 용어와 정의 2.1 발효주 양곡, 과일, 유(乳)류 등을 주원료로 하며 발효 또는 일부 발효로 양조되어 만들어진 음료주 2.2 발효주의 혼합주 발효주가 주(酒)의 기반이 되며, 식용 가능한 부재료나 식품첨가물을 넣고, 배합, 혼합 혹은 가공하여 원래 기본 주의 맛이 달라진 음료주	

<table>
<tr><td></td><td>덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 과정에 과실, 당질 또는 주류 등을 첨가한 것을 말한다.
27-11 기타 주류
기타 주류라 함은 따로 기준 및 규격이 제정되지 아니한 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>27-1 탁주
(1) 에탄올(v/v%).주세법의 규정에 의한다.
(2) 총산(w/v%).0.5 이하(초산으로서)
(3) 메탄올(mg/mL).0.5 이하
(4) 진균수.음성이어야 한다(다만, 살균제품에 한한다).
(5) 보존료.검출되어서는 아니된다.

27-2 약주
(1) 에탄올(v/v%).주세법의 규정에 의한다.
(2) 총산(w/v%).0.7 이하(초산으로서)
(3) 메탄올(mg/mL).0.5 이하
(4) 진균수.음성이어야 한다(다만, 살균제품에 한한다).
(5) 보존료.검출되어서는 아니된다.

27-3 청주
(1) 에탄올(v/v%).주세법의 규정에 의한다.
(2) 총산(w/v%).0.3 이하(호박산으로서)
(3) 메탄올(mg/mL).0.5 이하

27-4 맥주</td><td>3. 기술 요구
3.1 원료 요구
상응하는 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
3.2 관능 요구
상응하는 제품 표준의 관련 규정에 부합해야 한다.
3.3 이화학 지표
이화학 지표는 <표1>의 규정에 부합해야 한다.

<표1> 이화학 지표
<table><tr><th rowspan="2">항목</th><th>지표</th><th rowspan="2">검사방법</th></tr><tr><th>맥주</th></tr><tr><td>포름알데히드/(g/L) ≤</td><td>2.0</td><td>GB/T 5009.49</td></tr></table>
3.4 오염물질과 진균독소 제한량
3.4.1 오염물질 제한량은 GB 2762의 규정에 부합해야 한다.
3.4.2 진균독소 제한량은 GB 2761의 규정에 부합해야 한다.
3.5 미생물 제한량
미생물 제한량은 <표2>의 규정에 부합해야 한다.</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>(1) 에탄올(v/v%).주세법의 규정에 의한다.
(2) 메탄올(mg/mL).0.5 이하

27-5 과실주
(1) 에탄올(v/v%).주세법의 규정에 의한다.
(2) 메탄올(mg/mL).1.0 이하
(3) 보존료.다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

27-11 기타 주류
(1) 에탄올(v/v%).주세법의 규정에 의한다.
(2) 메탄올(mg/mL): 1.0 이하</td>
<td><표2> 미생물 제한량
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="3">견본추출 방안과 제한량[a]</th><th rowspan="2">검사방법</th></tr>
<tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th></tr>
<tr><td>살모넬라균</td><td>5</td><td>0</td><td>0/25 mL</td><td rowspan="2">GB/T 4789.25</td></tr>
<tr><td>황색포도상구균</td><td>5</td><td>0</td><td>0/25 mL</td></tr>
<tr><td colspan="5">[a] 샘플의 분석과 처리는 GB 4789.1에 따라 이행한다.</td></tr>
</table></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>3.6 식품첨가물
식품첨가물의 사용은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	1. 과자류 (4) 빙과류	14. 빙과류 (Hygienic standard for frozen drinks) GB 2759 - 2003	
정의 및 범위	(4) 빙과류 먹는물에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 냉동한 것으로 유지방함유 아이스크림류에 해당되지 아니하는 것을 말한다.	본 표준은 빙과류의 지표에 대한 요구조건과, 식품첨가제, 생산가공 과정에 대한 위생 요건, 포장, 표시, 저장 및 운송에 관한 방법을 규정했다. 본 표준은 소프트 타입 아이스크림, 하드타입 아이스크림, 식용얼음 등에 적용한다.	
용어와 정의		3.1 빙과류 음용수, 감미료, 유제품, 과일제품, 콩, 식용유 등을 주원료로, 적당한 양의 향료, 착색제, 안정제, 유화제 등의 식품 첨가제를 넣고 배합, 멸균, 응고를 통해 만든 냉동 고체 상태의 빙과.	
성분 규격	(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다. (2) 산가 : 2.0 이하(유탕·유처리식품에 한하며, 유밀과는 3.0 이하) (3) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(캔디류, 추잉껌에 한한다). (4) 허용외 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다(캔디류에 한한다). (5) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다(추잉껌에 한한다).	4.1 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.2 관능 지표 품명에 부합하는 색, 맛을 지녀야 하며, 이상한 냄새나 맛이 나서는 안 되고, 육안으로 보이는 이물질이 있어서도 안 된다. 4.3 이화학 지표 표1의 규정에 부합해야 한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>부틸히드록시아니졸
디부틸히드록시톨루엔
터셔리부틸히드로퀴논</td><td>0.4g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니졸으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4g/kg 이하)</td></tr>
</table>
(6) 세균수
① 과자, 캔디류 : 1 g 당 10,000 이하(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다)
② 빙과류 : 검체를 녹인 액체 1 mL 당 3,000 이하(다만, 유산균 함유 빙과류는 제외한다)
(7) 대장균군 : 1 mL 당 10 이하(빙과류에 한한다)
(8) 유산균수 : 표시량 이상(유산균함유 과자, 캔디류, 빙과류에 한한다)
(9) 압착강도(Newton) : 5 이하(컵모양 등 젤리에 한한다)
(10) 총 아플라톡신(μg/kg) : 15 이하(B1, B2, G1 및 G2의 합으로서, 단 B1은 10 μg/kg 이하이어야 하며, 땅콩 및 견과류 함유제품에 한함)
(11) 푸모니신(mg/kg) : 1 이하(B1 및 B2의 합으로서. 단, 옥수수 50% 이상 함유제품에 한한다)
</td>
<td>
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>총 비소 (As로 계산)/(mg/L) ≤</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/L) ≤</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>구리(Cu)/(mg/L) ≤</td><td>5.0</td></tr>
</table>
4.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="3">지표</th></tr>
<tr><th>일반세균수/(cfu/㎖)</th><th>대장균군/(MPN/100㎖)</th><th>식중독균[a]</th></tr>
<tr><td>우유단백질함유 냉동빙과 ≤</td><td>25,000</td><td>450</td><td>불검출</td></tr>
<tr><td>콩류 함유 냉동빙과 ≤</td><td>20,000</td><td>450</td><td>불검출</td></tr>
<tr><td>전분, 과일류 함유 냉동빙과 ≤</td><td>3,000</td><td>100</td><td>불검출</td></tr>
<tr><td>식용 얼음덩어리 ≤</td><td>100</td><td>6</td><td>불검출</td></tr>
<tr><td colspan="4">[a] 식중독균은 살모넬라균,쉬겔라균,황색포도상구균이다.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5. 식품첨가제
5.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	18. 음료류 18-2 탄산음료류 (1) 탄산음료 (2) 탄산수	15. 탄산음료 (Hygienic standard for carbonated drinks) GB 2759.2 - 2003	
정의 및 범위	(1) 탄산음료 먹는물에 식품 또는 식품첨가물과 탄산가스를 혼합한 것이거나 탄산수에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다. (2) 탄산수 천연적으로 탄산가스를 함유하고 있는 물이거나 먹는물에 탄산가스를 가한 것을 말한다.	본 표준은 탄산음료의 지표에 대한 요구조건과, 식품첨가제, 생산 가공 과정의 위생 요건, 포장, 표시, 저장 및 운송, 검사방법을 규정했다. 본 표준은 일정 조건에서 이산화탄소를 주입한 음료에 적용한다. 본 표준은 이산화탄소를 주입한 차 음료에는 적용하지 않는다. 3.1 탄산음료 일정한 조건하에서 이산화탄소를 주입한 제품. 발효법을 통해 자체적으로 이산화탄소가 만들어진 음료는 포함하지 않는다. 제품 가운데 이산화탄소 함량(20°C일 때의 체적 배수)이 2.0배보다 낮아서는 안 된다.	
성분 규격	(1) 탄산가스압(kg/cm2) ① 탄산수 : 1.0 이상 ② 탄산음료 : 0.5 이상 (2) 납(mg/kg) : 0.3 이하 (3) 카드뮴(mg/kg) : 0.1 이하 (4) 주석(mg/kg) : 150 이하(캔 제품에 한한다) (5) 세균수 : 1 mL당 100 이하 (6) 대장균군 : 음성이어야 한다. (7) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.	4.1 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.2 관능 지표 주요 성분의 순수한 색과 맛을 지녀야 하고, 이상한 냄새나 맛이 나서는 안 되며, 이물질이 있어서도 안 된다. 4.3 이화학 지표 표1의 규정에 부합해야 한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>안식향산
안식향산나트륨
안식향산칼륨
안식향산칼슘</td><td>0.6 이하(안식향산으로서, 단 탄산수는 검출되어서는 아니된다)</td></tr>
</table>
</td>
<td>
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/L) ≤</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/L) ≤</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>구리(Cu)/(mg/L) ≤</td><td>5</td></tr>
</table>
4.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>일반세균수(cfu/㎖) ≤</td><td>100</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100㎖) ≤</td><td>6</td></tr>
<tr><td>곰팡이/(cfu/㎖) ≤</td><td>10</td></tr>
<tr><td>효모/(cfu/㎖) ≤</td><td>10</td></tr>
<tr><td>식중독균(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5. 식품첨가제
5.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		16. 식용 버섯 (Hygienic standard for edible fungi) GB 7096 - 2003	
정의 및 범위		본 표준은 식용버섯의 지표에 대한 요구조건과, 식품첨가제, 생산 가공 과정의 위생요건, 검사 방법을 규정했다. 본 표준은 식용의 생것이나 마른 대형 진균에 적용한다. 본 표준은 흰참나무 버섯에는 적용하지 않는다.	
성분 규격		3.1 원료 요구 해당 표준과 관련 규정에 부합해야 한다. 3.1 관능 지표 정상적인 식용 버섯의 외형을 유지해야하고, 고유한 색과 맛을 지녀야 한다. 비식용 버섯과 섞여있어서는 안되고, 이상한 맛이 나서도 안 된다. 곰팡이가 피거나 좀 벌레가 있어서도 안 된다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.2 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="2">지표</th></tr>
<tr><th>마른 식용 버섯</th><th>생식용 버섯</th></tr>
<tr><td>수분[a] /(g/100g) ≤</td><td>12</td><td>-</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>1.0</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>2.0</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>총 수은(Hg)/(mg.kg) ≤</td><td>0.2</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>BHC/(mg.kg) ≤</td><td>0.2</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>DDT/(mg/kg) ≤</td><td>0.1</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td colspan="3">[a] 마른 표고버섯 수분 ≤ 13g / 100g</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>29. 기타식품
29-19 버섯가공식품
(1) 버섯자실체가공식품
(2) 버섯균사체가공식품</td><td>17. 식용 버섯 통조림
(Hygienic standard for canned edible fungi)
GB 7098 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>(1) 버섯자실체가공식품
영지, 운지 또는 표고버섯의 자실체의 건조물을 분말화하거나 자실체를 추출하여 가공한 것으로 자실체가 30% 이상(자실체추출물의 경우 자실체의 건조물로 환산)인 것을 말한다.
(2) 버섯균사체가공식품
영지, 운지 또는 표고버섯의 균사체 배양물을 추출하여 가공한 것으로 균사체가 50% 이상(균사체 배양물 추출물의 경우에는 균사체 배양물의 건조물로 환산)인 것을 말한다.</td><td>본 표준은 식용버섯통조림의 지표에 대한 요구조건과, 식품첨가제, 생산 가공 과정의 위생요건, 검사 방법을 규정했다.
본 표준은 식용 버섯을 원료로 가공처리, 탈기, 밀봉, 가열살균, 냉각 등의 가공 과정을 거쳐 만든 통조림 식품에 적용한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>
<table>
<tr><th>항목 \ 유형</th><th>버섯자실체가공식품</th><th>버섯균사체가공식품</th></tr>
<tr><td>(1) 수분(%)</td><td colspan="2">7.0 이하(액상제품은 제외한다)</td></tr>
<tr><td>(2) 자실체(%)</td><td>30.0 이상(추출물의 경우 자실체의 건조물로 환산)</td><td>-</td></tr>
<tr><td>(3) 균사체(%)</td><td>-</td><td>50.0 이상(추출물의 경우 균사체 배양물의 건조물로 환산)</td></tr>
<tr><td>(4) 타르색소</td><td colspan="2">검출되어서는 아니된다.</td></tr>
</table>
</td><td>3.1 원료 요구
해당 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
3.2 관능 지표
용기가 잘 밀봉된 상태로 새지 않아야하며, 내용물이 부패해서 팽창하는 현상이 나타나서도 안 된다. 용기 표면이 부식되어서도 안 되고 내벽 도료가 벗겨져서도 안 된다. 내용물은 식용버섯 통조림 식품 정상의 색, 냄새를 유지해야하고, 이상한 맛이 나거나 이물질이 있어서도 안 된다.</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>(5) 대장균군</td><td>음성</td><td>음성</td></tr>
<tr><td>(6) 붕해시험</td><td colspan="2">적합하여야 한다
(정제, 캡슐에 한한다. 단, 씹어먹는 것은 제외한다).</td></tr>
</table>
</td>
<td>
3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th></tr>
<tr><td>주석(Sn)/(mg/kg) ≤</td><td>250</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>총 수은(Hg로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>붕크렉산(bongkrekic acid)[a]/(mg.kg) ≤</td><td>0.25</td></tr>
<tr><td>BHC/(mg/kg) ≤</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>DDT/(mg/kg) ≤</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">[a] 는 흰목이버섯에 국한된다.</td></tr>
</table>
3.4 미생물에 관한 지표
통조림 식품 상업 무균 규정에 부합해야 한다.
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준 및 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	.중 국	비 고
식품 분류 및 유형	2. 빵 또는 떡류 (1) 빵류	18. 케이크· 빵 위생 표준 (Hygienic standard for pastry and bread) GB 7099 - 2003	
정의 및 범위	(1) 빵류 밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품 첨가물을 가하여 발효시키거나 발효하지 아니하고 반죽한 것 또는 이를 익힌 것으로서 식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그 등을 말한다.	본 표준은 케이크와 빵에 대한 요구조건과, 식품첨가제, 생산 가공 과정에 대한 위생 요건, 포장, 표시, 저장 및 운송에 관한 방법을 규정했다. 본 표준은 곡류, 유지, 설탕, 달걀을 주요 원료로 적당량의 보조재를 첨가해, 배합, 성형, 굽기 등의 공정을 거쳐 만든 각종 케이크와 빵류 식품에 적용한다.	
용어와 정의		3.1 열 가공 케이크, 빵 가공 과정에서 가열하여 익힌 것을 최종 공정으로 하는 케이크, 빵류 식품 3.2 냉 가공 케이크, 빵 가공 과정에서 가열하여 익힌 후에 다시 크림과 마가린, 계란 흰자, 코코아 등의 보조 재료를 첨가한 뒤 다시 가열처리하지 않은 케이크와 빵류 식품	
성분 규격	(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다. (2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(식빵, 카스텔라에 한한다). (3) 삭카린나트륨 : 검출되어서는 아니된다. (4) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.	4.1 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 개봉 혹은 낱개 포장한 크림, 버터, 계란흰자 등 쉽게 부패하는 원료는 저온에서 보관해야한다. 4.2 관능 지표 케이크, 빵 고유의 색과 냄새, 맛, 조직 상태를 지녀야하고, 산패 발효 등의 맛이 나서는 안 된다. 식품내부와 외부에 곰팡이가 피거나, 벌레가 생기거나, 기타 외부로부터 생기는 오염물	

프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	2.5 이하(프로피온산으로서 기준하며, 빵 및 케이크류에 한한다)
소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	1.0 이하(소르빈산으로서 기준하며, 팥 등 앙금류에 한한다)

(5) 황색포도상구균 : 음성이어야 한다(다만, 크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다).

(6) 살모넬라 : 음성이어야 한다(다만, 크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다).

질이 있어서도 안 된다.

4.3 이화학 지표

표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표

항목		지표
산가(지방으로 계산)(KOH)/(mg/g)	≤	5
과산화물가(지방으로 계산)/(g/100g)	≤	0.25
총 비소(As로 계산)/(mg/kg)	≤	0.5
납(Pb)/(mg/kg)	≤	0.5
아플라톡신B_1 /(μg/kg)	≤	5

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="2">지표</th></tr>
<tr><th>열 가공</th><th>냉 가공</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/g) ≤</td><td>1,500</td><td>10,000</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g) ≤</td><td>30</td><td>300</td></tr>
<tr><td>진균계수(cfu/g) ≤</td><td>100</td><td>150</td></tr>
<tr><td>식중독균(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td colspan="2">불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	16. 다 류 (3) 고형차	20.고체(분말) 음료 (Hygienic standard for solid drink) GB 7101 - 2003	
정의 및 범위	(3) 고형차 식물성 원료를 주원료로 하여 가공한 것으로 분말 등 고형의 기호성 식품을 말한다.	1. 범위 본 표준은 고체음료의 용어와 정의, 지표 조건, 식품첨가제, 생산 가공 과정에 대한 위생 요건, 포장, 표시, 저장 및 운송에 관한 방법을 규정했다. 본 표준은 과즙, 동식물 단백질, 식물 추출물 등의 원료로 만든, 수분 함량이 5.0g/100g 보다 낮은 고체 음료에 적용한다. 본 표준은 베이킹 과정을 거치지 않은 코코아를 원료로 가공한 고체 음료에는 적용하지 않는다. 3. 용어와 정의 아래 용어와 정의를 본 표준에 적용한다. 3.1 단백형 고체 음료 각종 젖과 유제품, 알과 알제품 등 기타 동식물의 단백질 등을 원료로 보조 재료를 첨가하거나 첨가하지 않고 만든 단백질 함량이 4%보다 많거나 4%인 제품 3.2 보통형 고체 음료 과즙 혹은 베이킹 과정을 거친 커피, 차, 국화, 띠풀뿌리 등 식물에서 추출한 물질을 원료로 기타 보조 재료를 첨가하거나 첨가하지 않은, 단백질 함량이 4%보다 적은 제품	
용어와 정의		3.1 단백형 고체 음료 각종 젖과 유제품, 알과 알제품 등 기타 동식물의 단백질 등을 원료로 보조 재료를 첨가하거나 첨가하지 않고 만든 단백질	

		함량이 4%보다 많거나 4%인 제품 3.2 보통형 고체 음료 과즙 혹은 베이킹 과정을 거친 커피, 차, 국화, 띠풀뿌리 등 식물에서 추출한 물질을 원료로 기타 보조 재료를 첨가하거나 첨가하지 않은, 단백질 함량이 4%보다 적은 제품	
성분 규격	(1) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다. (2) 납(mg/kg) : 2.0 이하(단, 침출차는 5.0 이하, 액상차는 0.3 이하) (3) 카드뮴(mg/kg) : 0.1 이하(액상차에 한한다) (4) 주석(mg/kg) : 150 이하(알루미늄 캔 이외의 액상 캔제품에 한한다) (5) 세균수 : 1 mL당 100 이하(액상제품에 한한다) (6) 대장균군 : 음성이어야 한다(액상제품에 한한다).	4.1 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.2 관능 지표 해당 식품 고유의 정상적인 색과 향, 맛을 지녀야 하고, 덩어리가 지거나 자극이 있어서는 안 된다. 눌러 붙거나 산패되거나 이상한 맛이 나서는 안 되고, 물에 녹인 뒤에는 맑고 고른 현탁액이어야 하며, 육안으로 보이는 이물질이 있어서도 안 된다. 4.3 이화학 지표 표1의 규정에 부합해야 한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="2">지표</th></tr>
<tr><th>단백형</th><th>보통형</th></tr>
<tr><td>단백질/(g/100g) ≥</td><td>4.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>수분/(g/100g) ≤</td><td colspan="2">5.0</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td colspan="2">0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
<tr><td>구리(Cu)/(mg/kg) ≤</td><td colspan="2">5</td></tr>
</table>
4.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="2">지표</th></tr>
<tr><th>단백형</th><th>보통형</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/g) ≤</td><td>30,000</td><td>1,000</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g) ≤</td><td>90</td><td>40</td></tr>
<tr><td>진균계수(cfu/g) ≤</td><td colspan="2">50</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균,쉬겔라균,황색포도상구균)</td><td colspan="2">불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	14. 식용유지류 (1)콩기름(대두유) (2)옥수수기름(옥배유) (3) 채종유(유채유 또는 카놀라유) (4) 미강유(현미유) (7) 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) (8) 해바라기유 (9) 목화씨기름(면실유) (10) 땅콩기름(낙화생유) (11) 올리브유 (12) 팜유류 (13) 야자유 (19) 향미유	21.튀김식품에 사용된 식물성 식용유 (Hygienic standard for edible vegetable oils used in frying food) GB 7102.1 - 2003	
정의 및 범위	(1) 콩기름(대두유) 콩으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (2) 옥수수기름(옥배유) 옥수수의 배아로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (3) 채종유(유채유 또는 카놀라유) 유채로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (4) 미강유(현미유) 미강으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (7) 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	1. 범위 본 표준은 튀김식품에 사용된 식물성 식용유의 지표 요구와 식품첨가제 위생 요건을 규정하였다. 본 표준은 식품을 튀기거나 부치는 과정중의 각종 식물성 식용유에 적용한다.	

	홍화씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 홍화유, 고올레산홍화유를 말한다. (8) 해바라기유 해바라기의 씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 해바라기유(압착해바라기유 제외), 고올레산해바라기유를 말한다. (9) 목화씨기름(면실유) 목화씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 목화씨기름, 목화씨샐러드유, 목화씨스테아린유를 말한다. (10) 땅콩기름(낙화생유) 땅콩으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 땅콩기름, 정제땅콩기름을 말한다. (11) 올리브유 올리브원유를 정제한 정제올리브유를 말한다. (12) 팜유류 팜의 과육으로부터 채취한 팜유, 팜유를 분별한 팜올레인유 또는 팜스테아린유, 팜의 핵으로부터 채취한 팜핵유를 말한다. (13) 야자유 야자과육으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. (19) 향미유 식용유지(다만, 압착참기름, 초임계추출참기름, 압착들기름, 초임계추출들기름은 제외)에 향신료, 향료, 천연추출물, 조미료 등을 혼합한 것(식용유지 50% 이상)으로서, 조리 또는 가공 시 식품에 풍미를 부여하기 위하여 사용하는 것을 말한다.		

성분 규격

항목 \ 유형	콩기름	옥수수기름	채종유	미강유
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	123~142	103~130	95~127	92~115

항목 \ 유형	참기름	추출 참깨유	들기름	추출들깨유
(1) 산가	4.0 이하	0.6 이하	5.0 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	103~118	103~118	160~209	160~209
(3)산화방지제 (g/kg)	—	—	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.	
			부틸히드록시아니졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)
			몰식자산 프로필	0.1 이하
(4)리놀렌산(%)*	0.5 이하	—	—	—
(5)에루스산(%)	검출되어서는 아니된다.	—	—	—

3.1 원료 요구

해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.

3.2 관능 지표

각종 식품을 튀기고 부치는 과정의 정상적인 식용유의 색과 냄새 맛을 지녀야 하고, 이상한 맛이 나서도 안 되며 이물질이나 찌꺼기가 있어서도 안 된다.

3.3 이화학 지표

표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표

항목		지표
산가(KOH)/(mg/g)	≤	5
카르보닐기가/(meq/kg)	≤	50
극성화합물(polar compounds(pc)) (%)	≤	27

항목 \ 유형	홍화유	고올레산 홍화유	해바라기유	고올레산 해바라기유
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하 (압착해바라기유는 4.0 이하)	0.6 이하
(2) 요오드가	140~150	80~100	120~142	75~88

항목 \ 유형	압착올리브유	정제올리브유	혼합올리브유
(1) 산가	2.0 이하	0.6 이하	2.0 이하
(2) 요오드가	75~94	75~94	75~94

항 목 \ 유 형	목화씨기름	목화씨샐러드유	목화씨스테아린유
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	102~120	105~123	83~105
(3) 냉각시험	—	5시간 30분 맑고 투명하여야 한다.	—

항목 \ 유형	땅콩기름	정제땅콩기름
(1) 산가	2.0 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	84~103	84~103
(3) 산화방지제 (g/kg)	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제는 검출되어서는 아니된다.	
	부틸히드록시아니졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)
	몰식자산 프로필	0.1 이하

항목 \ 유형	팜유	팜올레인유	팜스테아린유	팜핵유
(1) 산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하
(2) 과산화물가	—	5.0 이하	3.0 이하	—
(3) 요오드가	44~60	—	—	14~22

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>유형
항목</td><td>압착고추씨기름</td><td>고추씨기름</td><td>향미유</td></tr>
<tr><td>(1) 산가</td><td>3.0 이하</td><td>0.6 이하</td><td>3.0 이하</td></tr>
<tr><td>(2) 요오드가</td><td>120~139</td><td>120~139</td><td>—</td></tr>
<tr><td>(3) 타르색소</td><td>—</td><td>—</td><td>검출되어서는 아니된다.</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>유형
항목</td><td>야자유</td></tr>
<tr><td>(1) 산가</td><td>0.6 이하</td></tr>
<tr><td>(2) 과산화물가</td><td>—</td></tr>
<tr><td>(3) 요오드가</td><td>7~11</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td>4.1 식품첨가제의 품질은 해당 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>1. 과자류
(2) 캔디류</td><td>23.사탕
(Hygienic standard for candy)
GB 9678.1 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>(2) 캔디류
식물성원료나 당류, 당알코올, 앙금 등을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 성형 등 가공한 것으로 사탕, 캐러멜, 양갱, 젤리 등을 말한다.</td><td>1. 범위
본 표준은 사탕의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건과 검사방법을 규정한다.
본 표준은 백설탕, 전분시럽, 유제품, 응고제 등을 원료로 하여 일정 가공처리를 거쳐 생산된 사탕에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 산가 : 2.0 이하
(유탕·유처리식품에 한하며, 유밀과는 3.0 이하)
(3) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다
(캔디류, 추잉껌에 한한다).
(4) 허용외 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다
(캔디류에 한한다).
(6) 세균수
① 과자, 캔디류 : 1 g 당 10,000 이하(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다)
(8) 유산균수 : 표시량 이상(유산균함유 과자, 캔디류, 빙과류에 한한다)
(9) 압착강도(Newton) : 5 이하(컵모양 등 젤리에 한한다)
(10) 총 아플라톡신(μg/kg) : 15.0 이하(B1, B2, G1 및 G2의 합으로서, 단 B1은 10.0μg/kg 이하이어야 하며, 땅콩 및 견과류 함유제품에 한함)
(11) 푸모니신(mg/kg) : 1 이하(B1 및 B2의 합으로서. 단, 옥수수 50% 이상 함유제품에 한한다)</td><td>4.1 원료 요구
상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 관능 지표
각종 사탕에 상응하는 색깔, 향, 맛, 형태를 지니며 이상한 맛이나 육안으로 보이는 이물질이 없어야 한다.
4.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table><tr><th>항 목</th><th></th><th>지 표</th></tr><tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>1</td></tr><tr><td>총비소(As로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.5</td></tr><tr><td>구리(Cu)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>10</td></tr><tr><td>이산화황 잔류량</td><td></td><td>GB 2760의 규정에 따름</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>(12) 납 (mg/kg) : 1.0 이하(젤리에 한한다) 0.2 이하(사탕에 한한다)</td>
<td>4.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.

표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th></th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반 세균수(cfu/g)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>딱딱한 질감의 사탕, 광택을 낸 사탕</td><td>≤</td><td>750</td></tr>
<tr><td>카라멜류, 바람을 넣은 사탕</td><td>≤</td><td>20,000</td></tr>
<tr><td>속에 소가 들어간 사탕</td><td>≤</td><td>2,500</td></tr>
<tr><td>젤리사탕</td><td>≤</td><td>1,000</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100g)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>딱딱한 질감의 사탕, 광택을 낸 사탕</td><td>≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>카라멜류, 바람을 넣은 사탕</td><td>≤</td><td>440</td></tr>
<tr><td>속에 소가 들어간 사탕</td><td>≤</td><td>90</td></tr>
<tr><td>젤리사탕</td><td>≤</td><td>90</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td colspan="2">불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류 (1) 코코아가공품류 ①코코아매스 ②코코아버터 ③코코아분말 (2) 초콜릿류 ①초콜릿 ②스위트초콜릿 ③밀크초콜릿 ④패밀리밀크초콜릿 ⑤화이트초콜릿 ⑥준초콜릿 ⑦초콜릿가공품	24.초콜릿 (Hygienic standard for chocolate) GB 9678.2 - 2003	
정의 및 범위	(1) 코코아가공품류 ① 코코아매스 카카오열매를 볶은 후 껍질을 벗겨서 분쇄시킨 것을 말한다. ② 코코아버터 카카오열매의 껍질을 벗긴 후 압착 또는 용매추출하여 얻은 지방을 말한다. ③ 코코아분말 카카오열매를 볶은 후 껍질을 벗겨서 지방을 제거한 덩어리를 분말화한 것을 말한다. (2) 초콜릿류 ① 초콜릿 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한	1. 범위 본 표준은 초콜릿과 초콜릿 제품의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건과 검사방법을 규정한다. 본 표준은 코코아액이나 조각, 코코아 분말, 코코아 유지, 코코아 유지류, 코코아 유지 대체품, 백설탕, 유제품, 식품첨가제 등을 원료로 하며 일정 가공처리를 거쳐 생산된 초콜릿과 초콜릿 제품에 적용된다.	

	것으로서 코코아고형분 함량 35% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아고형분 14% 이상)인 것을 말한다. ② 스위트초콜릿 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아고형분 함량 30% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아고형분 12% 이상)인 것을 말한다. ③ 밀크초콜릿 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로 코코아고형분을 25% 이상(무지방 코코아고형분 2.5% 이상) 함유하고 유고형분이 12% 이상(유지방 2.5% 이상)인 것을 말한다. ④ 패밀리밀크초콜릿 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서, 코코아고형분을 20% 이상(무지방 코코아고형분 2.5% 이상) 함유하고, 유고형분이 20% 이상(유지방 5% 이상)인 것을 말한다. ⑤ 화이트초콜릿 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서, 코코아버터를 20% 이상 함유하고, 유고형분이 14% 이상(유지방 2.5% 이상)인 것을 말한다. ⑥ 준초콜릿 코코아고형분에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아고형분 함량 7% 이상인 것을 말한다. ⑦ 초콜릿가공품 견과류, 캔디류, 비스킷류 등 식용가능한 식품에 ①~⑥의 초콜릿류를 혼합, 코팅, 충전 등의 방법으로 가공한 것을 말한다.		

<table>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미・이취가 없어야 한다.
(2) 납(mg/kg) : 2.0 이하(코코아분말에 한한다)
(3) 요오드가 : 33~42(코코아버터에 한한다)
(4) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(코코아매스, 코코아버터, 코코아분말
은 제외한다).
(5) 세균수 : 1 g 당 10,000 이하(밀봉한 초콜릿류제품에 한하며, 발효제품 또는 유
산균 첨가제품은 제외한다)
(6) 유산균수 : 표시량 이상(유산균 함유 초콜릿류에 한한다)
(7) 살모넬라 : 음성이어야 한다.</td>
<td>3.1 원료 요구
상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
3.2 관능 지표
각종 초콜릿과 초콜릿 제품에 상응하는 색깔, 향, 맛, 형태를 지니며 이상한 맛이 나지 않고 육안에 보이는 이물질이 없어야 한다.
3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>1</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>구리(Cu)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>15</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	1.통, 병조림식품 29-4 과・채가공품류	25.과일, 야채통조림 (Hygienic standard for canned fruits and vegetables) GB 11671 - 2003	
정의 및 범위	1.통, 병조림식품 식품을 통 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균한 것을 말한다. 29-4 과・채가공품류 과・채가공품류란 과일류 또는 채소류를 주원료로 하여 제조・가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 과・채가공품, 과・채퓨레・페이스트를 말한다(다만, 따로 기준・규격이 정하여져 있는 식품은 그 기준・규격에 의한다).	1. 범위 본 표준은 과일, 야채류 통조림의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건과 검사방법을 규정한다. 본 표준은 과일, 야채, 토마토(버섯 제외)를 원료로 하여 가공처리, 진공, 밀봉, 가열살균, 냉각 등 가공과정을 거쳐 생산된 과일, 야채, 잼류의 통조림식품에 적용된다. 유리병, 금속 통조림, 비닐・ 플라스틱천・ 알루미늄 외 재질로 된 포장을 포함한다.	
용어와 정의		3.1 밀봉 식품용기를 닫은 후 미생물의 진입을 막을 수 있는 상태를 지칭한다. 3.2 외형변형(부풀어 오름) 통조림 내부 미생물이 활성화되거나 화학작용을 일으켜 기체를 발생하여 압력을 형성함으로써 통조림의 한쪽이나 양쪽이 밖으로 돌출되어 나오는 현상을 지칭한다. 3.3 누출 통조림의 밀봉구조에 결함이 있거나 충격으로 밀봉이 파괴되거나 혹은 통조림 벽이 부패되어 구멍이 뚫리는 등의 원인으로 미생물이 침입한 현상을 지칭한다.	

<table>
<tr><td></td><td></td><td>3.4 상업적 무균
통조림 식품이 적절한 살균처리를 거친 뒤 병원성 미생물과 상온에서 번식하는 비병원성 미생물을 함유하지 않은 경우 이러한 상태를 상업적 무균상태라고 한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>1.통, 병조림식품
(1) 성상 :관 또는 병 뚜껑이 팽창 또는 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 색택을 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
(2) 주석 (mg/kg) : 150 이하(다만, 산성통조림은 200이하)
(3) 세균 : 세균발육이 음성이어야 한다.

29-4 과・채가공품류
(1) 대장균 : 음성이어야 한다.
(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.</td><td>4.1 원료 요구
상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 관능 지표
용기의 밀봉상태가 양호하고 누출되거나 외형의 변화가 없는 상태. 용기 외부표면에 부식이 없고 내부 벽의 도료가 벗겨지지 않은 상태. 내용물이 해당 품종 통조림 식품의 정상적인 색깔, 향, 맛을 지니며 액체가 맑거나 약간 혼탁한 정도여야 한다. 토마토케첩 통조림의 내용물은 작고 부드러워야 한다.
4.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table><tr><th>항목</th><th></th><th>지표</th></tr><tr><td>주석(Sn)(mg/kg)</td><td>≤</td><td>250</td></tr><tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.5</td></tr><tr><td>납(Pb)(mg/kg)</td><td>≤</td><td>1.0</td></tr></table>4.4 미생물 지표
통조림 식품의 상업적 무균 요구에 부합하여야 하며 토마토케첩 통조림의 진균계수(%시야)가 50 이하여야 한다.</td><td></td></tr>
</table>

식품첨가제		5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.	
기 타			

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>1.유가공품
라. 가공유류
(라)유음료

18-6기타음료</td><td>26.우유함유 음료
(Hygienic standard for milk beverage)
GB 11673 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>(라)유음료
무지유 고형분이 4%이상 함유된 음료로서 다른 유가공품에 해당되지 아니하는 것을 말한다.

18-6기타음료
기타음료라 함은 먹는물에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 제조하거나 또는 동·식물성원료를 이용하여 음용할 수 있도록 가공한 것으로 다른 식품유형이 정하여지지 아니한 음료를 말한다.</td><td>1. 범위
본 표준은 우유함유 음료의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구 및 검사 방법을 규정한다.
본 표준은 생우유나 분유를 원료로 적당량의 부재료를 배합하여 생산되며 상응하는 맛과 향을 내는 우유함유음료에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td><table>
<tr><th>유형
항목</th><th>유음료</th></tr>
<tr><td>(가) 성상</td><td>고유의 색택과 향미를 가진 액상으로서 이미·이취가 없어야 한다.</td></tr>
<tr><td>(나) 무지유 고형분(%)</td><td>4.0이상</td></tr>
<tr><td>(라) 세균수</td><td>1㎖당 20,000이하(멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주보관 후 표준평판배양법에 의할때 음성이어야 한다)</td></tr>
<tr><td>(마) 대장균군</td><td>n=5, c=2, m=0, M=10(멸균제품의 경우 음성이어야 한다)</td></tr>
</table></td><td>3.1 원료 요구
상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
3.2 관능 지표
투입된 물질에 상응하는 색깔, 향, 맛, 형태를 지니며 이상한 맛이 나지 않고 육안에 보이는 이물질이 없어야 한다.
3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>18-6기타음료
(1) 산소량(mg/L) : 24 이상(인위적으로 산소를 충전한 제품에 한한다)
(2) 납(mg/kg) : 0.3 이하
(3) 카드뮴(mg/kg) : 0.1 이하
(4) 주석(mg/kg) : 150 이하(알루미늄 캔 이외의 캔제품에 한한다)
(5) 세균수 : 1 mL당 100 이하(유산균 함유제품은 제외한다. 다만, 분말제품은 1 g당 3,000 이하)
(6) 대장균군 : 음성이어야 한다.
(7) 유산균수 : 표시량 이상(다만, 유산균 함유제품에 한한다)
(8) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.
<table>
<tr><td>안식향산
안식향산나트륨
안식향산칼륨
안식향산칼슘</td><td>0.6 이하(파라옥시안식향산에틸 및 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하이어야 한다. 또한 분말제품은 검출되어서는 아니 된다.)</td></tr>
<tr><td>파라옥시안식향산메틸
파라옥시안식향산에틸</td><td>0.1 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하이어야 한다. 또한 분말제품은 검출되어서는 아니 된다)</td></tr>
</table>
</td>
<td>표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th></th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>단백질/(g/100mL)</td><td>≥</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>지방[a]10</td><td></td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>구리(Cu)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">a 우유를 원료로 하는 경우에만 적용</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th></th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/mL)</td><td>≤</td><td>10,000</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100mL)</td><td>≤</td><td>40</td></tr>
<tr><td>곰팡이/(cfu/mL)</td><td>≤</td><td>10</td></tr>
<tr><td>효모/(cfu/mL)</td><td>≤</td><td>10</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td></td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		27.흰목이버섯 (Hygienic standard for tremella fuciformis berk) GB 11675 - 2003	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 흰목이버섯의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건과 검사방법을 규정한다. 본 표준은 인공합성재배 흰목이버섯, 인공단목재배 흰목이버섯, 야생 흰목이버섯의 건조제품에 적용된다.	
성분 규격			

3.1 관능 지표

관능 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 관능

항목	지표		
	외형	색깔	냄새
건제품	완전한 귀 모양이다. 인공합성재배 흰목이버섯의 직경≥3cm, 인공단목재배 흰목이버섯≥1cm	엽편은 옅은 황색이고 표면에 광택이 있다. 뿌리부분은 미황색이나 귤색을 띄고 곰팡이 자국이 없다.	흰목이버섯의 정상적인 향기가 나며 이상한 냄새가 나지 않는다.
건제품을 물에 담근 경우 (40℃, 30min)	완전한 귀 모양이다. 직경이 명확하게 증가하고 엽편은 완전히 펴지거나 거의 펴진 상태이다. 가장자리는 단정하고 탄성이 있으며 점성이 없고 흐물흐물해진다.		

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.2 이화학 지표
이화학 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.

표2 이화학 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th></th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>수분(건제품)/(g/100g)</td><td>≤</td><td>12</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>2</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>1.5</td></tr>
<tr><td>총 수은(Hg로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.6</td></tr>
<tr><td>bongkrekic acid/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.25</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>4. 잼 류
(1) 잼
(2) 마멀레이드
(3) 기타 잼류

25.절임식품
(2)당절임</td><td>28.설탕에 절인 과일
(Hygienic standard for preserved fruits)
GB 14884 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>4. 잼 류
잼류라 함은 과일류 또는 채소류를 당류 등과 함께 젤리화 또는 시럽화한 것으로 잼, 마멀레이드 등을 말한다.
25.절임식품
절임식품이라 함은 채소류, 과일류, 향신료, 야생식물류, 수산물 등을 주원료로 하여 식염, 식초, 당류 또는 장류 등에 절인 후 그대로 또는 이에 다른 식품을 가하여 가공한 절임류, 당절임을 말한다. 다만, 다른 식품유형이 정하여져 있는 식품은 제외한다.</td><td>1. 범위
본 표준은 설탕에 절인 과일의 지표 요구, 식품첨가제, 생산가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구와 검사방법을 규정한다.
본 표준은 과일, 채소 및 설탕류를 원료로 하여 가공을 거쳐 생산된 미젠(蜜餞)류, 량궈(凉果)류, 궈푸(果脯)류, 훠화(活化)류, 궈단(果丹)류, 과일케이크류에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>4. 잼 류
(1) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(기타 잼류는 제외).
(2) 보존료(g/kg) : 다음에 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.
<table>
<tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>1.0 이하(소르빈산으로서)</td></tr>
<tr><td>안식향산</td><td>1.0 이하(안식향산으로서)</td></tr>
</table></td><td>4.1 원료 요구
상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 관능 지표
해당 품종에 상응하는 정상적인 색깔, 향, 맛, 형태를 지니며 이상한 맛이 나지 않고 곰팡이가 없으며 육안에 보이는 불순물이 없어야 한다.</td><td></td></tr>
</table>

안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	1.0 이하(파라옥시안식향산으로서)
프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	1.0 이하(프로피온산으로서)
상기의 보존료를 병용 사용 시	1.0 이하(소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향. 산 및 프로피온산의 합으로서)

(3) 납 (mg/kg) : 1.0 이하

25.절임식품

(1) 세균수 : 음성이어야 한다(멸균제품에 한한다).

(2) 대장균군 : 음성이어야 한다(살균 또는 멸균제품에 한한다).

(3) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(다만, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균 처리한 오이절임, 생강절임, 매실절임식품 등은 제외한다).

(4) 이산화황(g/kg) : 0.030 미만(건조당절임에 한한다)

(5) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

4.3 이화학 지표

이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표

항 목		지 표
납(Pb)/(mg/kg)	≤	1
구리(Cu)/(mg/kg)	≤	10
총 비소(As로 계산)/(mg/kg)	≤	0.5
이산화황 잔류량		GB 2760의 규정에 따름

4.4 미생물 지표

미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.

표2 미생물 지표

항 목		지 표
일반세균수(cfu/g)	≤	1,000
대장균군(MPN/100g)	≤	30
식중독균 (살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)		불검출
곰팡이균(cfu/g)	≤	50

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>1.0 이하
(소르빈산으로서, 다만, 당절임, 식초절임 제외)</td></tr>
<tr><td></td><td>0.5 이하
[소르빈산으로서, 당절임(건조당절임 제외)에 한함]</td></tr>
<tr><td></td><td>0.5 이하
(식초절임에 한함, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소르빈산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하)</td></tr>
<tr><td>안식향산
안식향산나트륨
안식향산칼륨
안식향산칼슘</td><td>1.0 이하
(식초절임에 한함. 소르빈산, 소르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소르빈산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소르빈산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하))</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>용어와정의</td>
<td></td>
<td>3.1 미젠(蜜餞)류
과일을 주원료로 하여 설탕에 졸이거나 담근 뒤, 식품첨가제를 넣거나(혹은 넣지 않음) 약간의 건조처리를 거쳐 생산된, 촉촉하게 설탕커버가 되었거나 설탕액에 담겨 있는 비 건조 제품을 가리킨다.
3.2 량궈(凉果)류
과일과 야채를 주원료로 하여 설탕에 졸이거나 담그거나 혹은 절여진 것으로 혹은 식품첨가제 등을 넣는 등 다른 가공처리를 거쳐 생산된 강한 향기를 내는 건조된 제품을 가리킨다.

3.3 궈푸(果脯)류
과일과 야채를 주원료로 하여 설탕에 졸이거나 담근 뒤 식품첨가제를 부재료로 하여 생산된, 표면이 끈적거리지도 건조하지도 않고 투명하며 표면에 설탕자국이 남아 있지 않은 건조된</td>
<td></td>
</tr>
</table>

		제품을 가리킨다. 3.4 훠화(活化)류 과일을 주원료로 하여 졸인 뒤 식품첨가제를 넣고 설탕이나 감초는 넣거나 넣지 않은 건조된 제품을 가리킨다. 3.5 궈단(果丹)류 과일과 야채를 주원료로 하여 설탕에 졸이거나 담그거나 소금에 졸여 건조한 뒤 짤게 분쇄하고 다시 형태를 만들어 생산된 다양한 모양의 건조제품을 가리킨다. 3.6 과일케이크 류 과일과 야채를 주원료로 하여 조각을 내어 부수거나 쨈으로 만든 뒤 설탕 류나 식품첨가제를 넣어 생산된 각종 형태의 케이크 제품을 가리킨다.	
식품첨가제		5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.	
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		29.식용대두박 (Hygienic standard for edible soybean meal) GB 14932.1 - 2003	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 식용대두박의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구와 검사방법을 규정한다 본 표준은 대두를 원료로 침출법을(사전에 추출한 액체를 이용한 침출이나 직접 침출)통해 얻어낸 적합한 식품으로 가공용의 부드럽게 부서지고 단백질이 풍부한 물질에 적용된다	
성분 규격		3.1 원료 요구 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다 3.2 관능 지표 조각, 입자 형태로 대두박 고유의 색깔과 향, 맛을 지니며 곰팡이가 없고 벌레 먹지 않으며 이물질이 없고 이상한 맛이나 냄새가 나지 않아야 한다	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th></th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>수분(g/100g)</td><td>≤</td><td>13</td></tr>
<tr><td>회분
(건조중량으로 계산)/(g/100g)</td><td>≤</td><td>8</td></tr>
<tr><td>단백질
(건조중량으로 계산)/(g/100g)</td><td>≥</td><td>46</td></tr>
<tr><td>잔류용제량/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>500</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>05</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>1</td></tr>
<tr><td>우레아제활성지수(pH수치)</td><td>≥</td><td>002</td></tr>
</table></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	29.기타식품류 29-7 벌꿀류 (1) 벌꿀	30.벌꿀 (Hygienic standard for honey) GB 14963 - 2011	
정의 및 범위	(1) 벌꿀 벌꿀류란 꿀벌들이 꽃꿀, 수액 등 자연물을 채집하여 벌집에 저장한 것을 채밀한 것 또는 일벌의 인두선에서 분비되는 분비물을 그대로 또는 섭취가 용이하도록 가공한 것을 말한다	1. 범위 본 표준은 벌꿀에 적용되며 벌꿀제품에는 적용되지 않는다. 2. 용어와 정의 벌꿀: 꿀벌이 식물의 화밀, 꽃 분비물 혹은 (진드기나 깍지벌레가 배설해 내놓는) 고당분 액체를 채취하여 자신의 분비물과 혼합한 후, 충분히 양조해 얻어지는 천연 단 물질.	
성분 규격	(1) 벌꿀 ① 수분%) : 200 이하 ② 물불용물%) : 05 이하 ③ 산도meq/kg) : 400 이하 ④ 전화당%) : 600 이상 ⑤ 자당%) : 70 이하 ⑥ 히드록시메틸푸르푸랄mg/kg) : 800 이하 ⑦ 타르색소 : 검출되어서는아니된다 ⑧ 인공감미료 : 검출되어서는아니된다 ⑨ 이성화당 : 음성이어야한다	3. 기술 요구 3.1 밀원 요구 꿀벌이 식물의 화밀, 꽃 분비물 혹은 (진드기나 깍지벌레가 배설해 내놓는) 고당분 액체를 채취한 것은 안전, 무독해야 하며, 뇌공등(Tripterygium wiloriiHook.F.), 죽자초[Macleaya cordata(Willd.)R.Br], 피뿌리풀(Stellera chamaejasmeL.)등 유독 밀원 식물이 출처여서는 안된다.	

3.2 관능검사 요구

관능검사 요구는 <표1>의 규정에 부합해야 한다.

<표1> 관능검사 요구

항목	요구	검사방법
색	밀원 품종별로 수백색(무색에 가까움)에서부터 짙은색(암갈색)까지 나타난다.	SN/T 0852의 상응하는 방법에 따라 검사한다.
맛과 냄새	제품 특유의 맛과 냄새가 나며, 이상한 맛은 없다.	
조직 상태	상온에서 점성을 지닌 유체 상태 또는 일부나 전체가 결정상태	자연광에서 상태를 관찰하고 불순물이 없는지 검사한다.
불순물	벌의 일부분이나 유충 밀랍조각이 없어야 하며, 정상적인 시력으로 관찰 했을 때 분순물이 없어야 한다.(밀랍 조각이 함유된 벌집 제외)	

3.3 이화학 지표

이화학 지표는 <표2>의 규정에 부합해야 한다.

<표2> 이화학 지표

항목	지표	검사방법
과당 및 포도당/(g/100g) ≥	60	GB/T 18932.22
자당/(g/100g) 유칼립투스 벌꿀, 감귤나무 벌꿀 자주개자리벌꿀, 여지 벌꿀, 야생목서 벌꿀 ≤ 기타벌꿀 ≤	 10 5	
아연(Zn)/(mg/kg) ≤	25	GB/T 5009.14

3.4 오염물질 제한량

오염물질 제한량은 GB 2762 규정에 부합해야 한다.

3.5 동물용 의약품 잔류 제한량 및 농약 잔류 제한량

3.5.1 동물용 의약품 잔류 제한량

동물용 의약품 잔류 제한량은 관련 표준 규정에 부합해야 한다.

3.5.2 농약 잔류 제한량

농약 잔류 제한량은 GB 2763 및 관련 규정에 부합해야 한다.

3.6 미생물 제한량

미생물 제한량은 <표3>의 규정에 부합해야 한다.

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<표3> 미생물 제한량
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th><th>검사방법[a]</th></tr>
<tr><td>균락총수/(CFU/g) ≤</td><td>1,000</td><td>GB 4789.2</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/g) ≤</td><td>0.3</td><td>GB 4789.3</td></tr>
<tr><td>곰팡이균 계수(CFU/g) ≤</td><td>200</td><td>GB 4789.15</td></tr>
<tr><td>호압 효모 계수/(CFU/g) ≤</td><td>200</td><td>부록 A</td></tr>
<tr><td>살모넬라균</td><td>0/25g</td><td>GB 4789.4</td></tr>
<tr><td>시겔라균</td><td>0/25g</td><td>GB/T 4789.5</td></tr>
<tr><td>황색포도상구균</td><td>0/25g</td><td>GB 4789.10</td></tr>
<tr><td colspan="3">[a] 샘플의 분석과 처리는 GB 4789.1에 따라 실행한다.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>5 설탕
(1) 백설탕
(2) 갈색설탕
(3) 기타설탕</td><td>31.설탕
(Hygienic standard for sugars)
GB 13104 - 2005</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>설탕이라 함은 사탕수수 또는 사탕무 등에서 추출한 당액 또는 원당을 정제한 백설탕 갈색설탕 등을 말한다.</td><td>1. 범위
본 기준은 원당, 백설탕, 아주 가는 백설탕, 적설탕의 위생지표 요구와 검사방법 및 포장, 표시, 보관, 운송의 위생요구를 규정한다
본 기준은 사탕수수, 사탕무를 원료로 하여 생산되는 원당, 백설탕, 분말당, 적설탕에 적용된다</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>
<table>
<tr><th>구 분
항 목</th><th>백설탕</th><th>갈색설탕</th><th>기타설탕</th></tr>
<tr><td>(1) 성상</td><td>무색 또는 백색의 단맛을 가진 결정, 결정성 분말 또는 덩어리 형태이어야 한다</td><td>갈색의 단맛을 가진 결정, 결정성 분말 또는 덩어리 형태이어야 한다</td><td>-</td></tr>
<tr><td>(2) 당도(%)</td><td>997 이상</td><td>970 이상</td><td>860 이상</td></tr>
<tr><td>(3) 인공감미료</td><td>검출되어서는 아니된다</td><td>검출되어서는 아니된다</td><td>검출되어서는 아니된다</td></tr>
<tr><td>(4) 납(mg/kg)</td><td>05 이하</td><td>10 이하</td><td>10 이하</td></tr>
<tr><td>(5) 이산화황(mg/kg)</td><td>200 미만</td><td>200 미만</td><td>200 미만</td></tr>
</table>
</td><td>4.1 원료 요구
설탕 제조용 사탕수수, 사탕무는 GB 2763의 규정에 부합해야 한다
4.2 관능 지표
백설탕, 가는 백설탕 : 색깔이 희고 눈에 띄는 검은 물질이나 이물질이 없고 이상한 맛이나 냄새가 나지 않는다 수용액이 맑고 투명하며 단 맛이 난다
원당, 적설탕 : 검은 물질이 없으며 이물질이 없이 이상한 맛이나 냄새가 나지 않는다
4.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다</td><td></td></tr>
</table>

표1 이화학 지표

항 목		지 표
불용성불순물(mg/kg) 원당	≤	350
총 비소(As로 계산)	≤	05
납(Pb)/(mg/kg)	≤	05
이산화황(SO로 계산)/(mg/kg) 원당 백설탕 분말당 적설탕	 ≤ ≤ ≤ ≤	 20 30 15 70

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다

표2 미생물 지표

<table>
<tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수(cfu/g)
백설탕, 가는 백설탕 ≤
적설탕 ≤</td><td>
100
500</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100g) ≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>곰팡이균(cfu/g) ≤</td><td>25</td></tr>
<tr><td>효모균(cfu/g) ≤</td><td>10</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균, 스트랩토코코스 헤모라이티쿠스)</td><td>불검출</td></tr>
</table>

4.5 기타생물지표
진드기 : 검출되어서는 안 된다</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 기준과 관련규정에 부합해야 한다
5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>14 식용유지류
(17) 마가린류</td><td>32.마가린
(Hygienic standard for margarine)
GB 15196 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>(17) 마가린류
식용유지(유지방 포함)에 물, 식품, 식품첨가물 등을 혼합하고 유화시켜 만든 고체상 또는 유동상인 마가린과 저지방마가린(지방 스프레드)을 말한다(다만, 유지방 원료로 할 때는 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50%미만일 것)</td><td>1. 범위
본 기준은 마가린의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건 및 포장, 표시, 보관, 운송요구 및 검사 방법을 규정한다
본 표준은 수소첨가 후 정제된 식물성식용유를 주요 원료로 하여 물이나 기타 보조재를 첨가, 유화 및 급속냉각을 거쳐 생산된 천연 마가린의 색깔을 지니며 직접 식용하거나 식품을 가공하는데 사용되는 제품에 적용된다</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>
<table>
<tr><th>유형
항목</th><th>마가린</th></tr>
<tr><td>(1) 조지방 (%)</td><td>800 이상</td></tr>
<tr><td>(2) 산가</td><td>10 이하(다만, 유지방 또는 레시틴, 글리세린 지방산에스테르 등을 사용한 경우는 제외한다)</td></tr>
<tr><td>(3) 타르색소</td><td>검출되어서는 아니된다</td></tr>
<tr><td rowspan="2">(4) 산화방지제 (g/kg)</td><td>다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다</td></tr>
<tr><td>부틸히드록시아니졸
디부틸히드록시톨루엔
터셔리부틸히드로퀴논
02 이하
(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔</td></tr>
</table>
</td><td>3. 지표 요구
3.1 원료 요구
상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
3.2 관능 지표
외관은 백색이나 옅은 황색을 띈 반고체의 상태로 질감이 균일하고 세밀하며 천연버터 특유의 맛과 냄새를 지닌다 곰팡이나 이상한 맛, 냄새, 이물질이 없어야 한다.</td><td>.</td></tr>
</table>

	및 터셔리부틸 히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 02 이하)
	몰식자산 프로필 01 이하
	EDTA 칼슘이나트륨 0075 이하 (EDTA이나트륨으로서)
(5) 보존료 (g/kg)	다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다 데히드로초산 데히드로초산나트륨 05 이하(데히드로 초산으로서) 안식향산, 안식향산 나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 10 이하(안식향산으로서) 소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘 10 이하[소르빈산으로서, 단 저지방 마가린(지방스프레드)은 20 이하] 상기(안식향산류 및 소르빈산류)의 보존료를 병용사용시 10 이하[안식향산 및 소르빈산의 합으로서, 단 저지방 마가린(지방스프레드)은 안식향산 및 소르빈산의 합으로서 20 이하이며 그중 안식향산은 10 이하]

3.3 이화학 지표

이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다

표1 이화학 지표

항 목		지 표
수분/(g/100g)	≤	16
지방/(g/100g)	≤	80
산가(KOH)/(mg/g)	≤	1
과산화물가/(g/100g)	≤	013
구리(Cu)/(mg/kg)	≤	01
니켈(Ni)/(mg/kg)	≤	1
총 비소(As로 계산)/(mg/kg)	≤	01
납(Pb)/(mg/kg)	≤	01

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/g) ≤</td><td>200</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100g) ≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>곰팡이균/(cfu/g) ≤</td><td>50</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 기준과 관련규정에 부합해야 한다
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>6.포도당
(1)액상포도당
(2)분말,결정 포도당
7.과당
(1)액상과당
(2)결정과당
(3)기타과당
8.엿류
(1)물엿
(2)기타엿
(3)덱스트린</td><td>33.전분당
(Hygienic standard for corn sweetener)
GB 15203 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>전분을 주원료로 하여 당화시켜 얻은 단당류, 당액을 가공한 것
<table><tr><th>구 분
항 목</th><th>물엿</th><th>기타엿</th><th>덱스트린</th></tr><tr><td>(1) 포도당당량(DE)</td><td>200 이상</td><td>100 이상</td><td>200 미만</td></tr><tr><td>(2) 인공감미료</td><td>검출되어서는 아니된다</td><td>검출되어서는 아니된다</td><td>검출되어서는 아니된다</td></tr><tr><td>(3) 납(mg/kg)</td><td>10 이하</td><td>10 이하</td><td>10 이하</td></tr></table></td><td>1. 범위
본 표준은 전분당의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건, 표장, 표시, 보관, 운송요구 및 검사방법을 규정한다.
본 표준은 전분 및 전분을 함유한 원료를 효소법이나 산법을 거쳐 가수분해하여 생산한 액상 전분당이나 분말형태(와 결정)의 전분당에 적용된다.</td><td></td></tr>
</table>

성분 규격

항 목 \ 유 형	액상포도당	분말·결정포도당
(1) 포도당당량(DE)	800 이상	—
(2) 인공감미료	검출되어서는 아니된다	검출되어서는 아니된다
(3) 덱스트린분(%)	—	40 이하
(4) 납(mg/kg)	05 이하	05 이하

항 목 \ 유 형	액상과당	결정과당	기타과당
(1) 과당(%)	350 이상 (무수물기준)	—	350 이상 (무수물기준)
(2) 인공감미료	검출되어서는 아니된다	검출되어서는 아니된다	검출되어서는 아니된다
(3) 비선광도$[\alpha]_D^{20}$	-	-890 ~ -935	-
(4) 납(mg/kg)	05 이하	05 이하	05 이하

3. 지표 요구

3.1 원료 요구

상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.

3.2 관능 지표

투명하면서 끈적거리고 걸쭉한 액체로 전분당의 정상적인 맛과 색을 지니며 이상한 맛이 나지 않고 이물질이 없으며 곰팡이가 없다

3.3 이화학 지표

이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다

표1 이화학 지표

항 목		지 표
총 비소(As로 계산)/(mg/kg)	≤	10
납(Pb)/(mg/kg)	≤	05
구리(Cu)/(mg/kg)	≤	50
이산화황 잔류량		GB 2760의 규정에 따름

<table>
<tr><td></td><td></td><td>3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table><tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr><tr><td>일반세균수/(cfu/g)</td><td>≤</td><td>3,000</td></tr><tr><td>대장균군(MPN/100g)</td><td>≤</td><td>30</td></tr><tr><td colspan="2">식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>18.음료류
18-4 발효음료류
(1) 유산균음료</td><td>34.유산균 음료
(Hygienic standard for lactobacillus beverage)
GB 16321 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>유가공품 또는 식물성 원료를 유산균으로 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것을 말한다.</td><td>1. 범위
본 표준은 유산균음료의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구 및 검사방법을 규정한다
본 표준은 생우유, 분유 및 식물성 단백질 분말을 원료로 하여 유산균 발표가공과정을 거쳐 만들어진 제품에 상응하는 맛과 향을 지닌 비살균 및 살균음료에 적용된다</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>(1) 유산균수 또는 효모수 : 1 mL당 1,000,000 이상(유산균, 효모음료에 한하며, 살균제품은 제외한다)
(2) 세균수 : 1 mL당 100 이하(살균제품에 한한다)
(3) 대장균군 : 음성이어야 한다
(4) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다
<table><tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>005 이하
(소르빈산으로서, 다만, 살균제품은 검출되어서는 아니된다.)</td></tr></table></td><td>4.1 원료 요구
원료는 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다
4.2 관능 지표
4.2.1 색깔
균일하게 일치된 우윳빛을 띄며 약간 황색이나 상응하는 과일류의 색채를 띤다.
4.2.2 맛과 냄새
질감이 부드럽고 당도가 적당하며 시큼하되 떫지 않다 해당 유산균음료가 가져야 할 맛과 향을 가지며 이상한 맛이 나지 않는다.
4.2.3 조직상태
유제(乳濁)형태를 띠며 균일하고 층이 지지 않는다. 소량의 침전물은 허용되며 거품이나 이물질이 없어야 한다.</td><td></td></tr>
</table>

4.3 이화학 지표

이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표

항 목		지 표
단백질/(g/100g)	≥	070
총 비소(As로 계산)/(mg/kg)	≤	02
납(Pb)/(mg/kg)	≤	005
구리(Cu)/(mg/kg)	≤	50
우레아제검사		음성

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항 목</th><th colspan="2">지 표</th></tr>
<tr><th>비살균 유산균 음료</th><th>살균유산균음료</th></tr>
<tr><td>유산균/(cfu/mL) ≥
출고
판매</td><td>1×10^6
활성균 검출</td><td>-
-</td></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/mL) ≤</td><td>-</td><td>100</td></tr>
<tr><td>곰팡이수/(cfu/mL) ≤</td><td>30</td><td>30</td></tr>
<tr><td>효모수/(cfu/mL) ≤</td><td>50</td><td>50</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100mL)</td><td colspan="2">3</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td colspan="2">불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>용어와 정의</td>
<td></td>
<td>3.1 비살균형 유산균음료
유산균 발효와 조미를 거친 뒤 살균처리가 되지 않은 제품을 말한다
3.2 살균형 유산균음료
유산균 발효와 조미를 거친 뒤 살균처리를 다시 거친 제품을 말한다</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다
5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	18. 음료류 18-1 과일・채소류음료 (1)농축과 채즙 (2)과채주스 (3)과채음료 18-3 두유류 (1)두유액 (2)두유 (3)분말두유 (4)기타두유	35.식물성 단백질음료 (Hygienic standard for vegetable protein beverage) GB 16322 - 2003	
정의 및 범위	음료류라 함은 과일・채소류음료, 두유류 음용을 목적으로 하는 식품을 말한다.	1. 범위 본 표준은 식물성단백질음료의 지표 요구, 식품첨가제, 생산가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구 및 검사방법을 규정한다. 본 표준은 식물의 씨, 과육 및 콩을 원료(대두, 땅콩, 살구씨, 호두씨, 야자 등)로 하여 가공, 조미를 거쳐 다시 고압살균이나 무균표장을 하여 생산된 우유형태의 음료에 적용된다. 3. 용어와 정의 아래에 열거된 용어와 정의가 본 표준에 적용된다. 3.1 두유류 음료 대두를 주요 원료로 하여 이를 분쇄, 추출, 비린내 제거 등의 가공과정을 거쳐 얻은 액체에 물, 시럽 등을 배합하여 제조한 우유형태의 음료로 순두유, 조제두유, 두유음료를 말한다. 3.2 야자유(즙) 음료 신선하고 적당히 익은 야자를 원료로 하여 그 과육을 모아	

		가공하여 얻은 야자액에 물, 시럽 등을 배합하여 제조한 제품을 말한다. 3.3 살구씨 음료 살구씨를 원료로 하여 물에 담근 후, 분쇄 등의 가공처리를 거쳐 얻은 액체에 물, 시럽 등을 배합하여 제조한 제품을 말한다. 3.4 기타 식물성 단백질 음료 호두, 땅콩, 호박씨, 해바라기씨 등을 원료로 하여 분쇄 등의 가공처리를 거쳐 얻은 물, 시럽 등을 배합하여 제조한 제품을 말한다.	
성분 규격	18-1 과일・채소류음료 (1) 납(mg/kg) : 03 이하 (2) 카드뮴(mg/kg) : 01 이하 (3) 주석(mg/kg) : 150 이하(캔 제품에 한한다) (4) 세균수 : 1 mL당 100 이하(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 100,000 이하) (5) 대장균군 : 음성이어야 한다(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다) (6) 장출혈성 대장균 : 음성이어야 한다(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다)	4.1 원료 요구 원료는 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.2 관능 지표 해당 제품이 가져야 할 색깔, 향, 맛을 지니며 이상한 맛이나 냄새가 나지 않고 육안으로 보이는 이물질이 없어야 한다. 소량의 지방이 떠 있거나 단백질이 침전된 것은 무방하다	

(7) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	06 이하(다만, 농축과즙의 경우 소르빈산, 소르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소르빈산으로서 사용량의 합계가 10g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 06g/kg 이하이어야 한다 또한 가열하지 아니한 제품은 검출되어서는 아니 된다)
소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	10 이하(농축과즙에 한하며, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 10g/kg 이하이어야 하고, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 06g/kg 이하)

18-3 두유류

항목 \ 유형	두유액·두유	분말두유	기타 두유
(1)세균수	1 mL당 40,000이하 (멸균제품 또는 pH 45 이하의 살균제품의 경우 음성이어야 한다)	1 g당 20,000 이하 (멸균제품의 경우 음성이어야 한다)	1 mL당 40,000 이하 (멸균제품 또는 pH 45 이하의 살균제품의 경우 음성이어야 한다)
(2)대장균군	1mL당 10이하 (멸균제품 또는 pH 45 이하의 살균제품의 경우 음성이어야한다)	1 g당 10 이하 (멸균제품의 경우 음성이어야 한다)	1 mL당 10 이하 (멸균제품 또는 pH 45 이하의 살균제품의 경우 음성이어야 한다)

4.3 이화학 지표

이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표

항 목		지 표
총 비소(As로 계산)/(mg/kL)	≤	0.2
납(Pb)/(mg/kL)	≤	0.3
구리(Cu)/(mg/kL)	≤	5.0
단백질/(g/100g)	≥	0.5
시안화물[a](HCN으로 계산)/(mg/kL)		0.05
우레아제검사[b]		음성

a 살구씨 등을 원료로 하는 음료에만 적용
b 대두를 원료로 하는 음료에만 적용

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.4 미생물 지표
4.4.1 통조림 가공과정에서 생산된 통조림용 식물성 단백질 음료는 상업적 무균 요구에 부합해야 한다.
4.4.2 기타 포장의 식물성 단백질음료는 표2의 규정에 부합해야 한다. 표2 미생물 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/mL)</td><td>≤</td><td>100</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100mL)</td><td>≤</td><td>3</td></tr>
<tr><td>곰팡이와 효모수/(cfu/mL)</td><td>≤</td><td>20</td></tr>
<tr><td colspan="2">식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다
5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	29.기타식품류 29-4 과・채가공품류	36.건과일 식품 (Hygienic standard for dried fruits) GB 16325 - 2005	
정의 및 범위	과・채가공품류란 과일류 또는 채소류를 주원료로 하여 제조・가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 과・채가공품, 과・채퓨레・페이스트를 말한다(다만, 따로 기준・규격이 정하여져 있는 식품은 그 기준・규격에 의한다).	1. 범위 본 표준은 건과일식품의 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공과정, 포장, 표시, 보관, 운송요구의 위생요구를 규정한다 본 표준은 신선한 과일(용안, 여지, 포도, 감 등)을 원료로 하여 햇빛에 말리고 건조하는 등의 탈수과정을 거쳐 생산된 건과일 식품에 적용된다	
성분 규격	(1) 대장균 : 음성이어야 한다. (2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.	3.1 원료 요구 원료는 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다 3.2 관능 지표 벌레에 좀먹지 않고 곰팡이가 없으며 이상한 맛이 나지 않아야 한다	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항 목</th><th colspan="4">지 표</th></tr>
<tr><th>용안</th><th>여지</th><th>건포도</th><th>곶감</th></tr>
<tr><td>수분/(g/100g) ≤</td><td>25</td><td>25</td><td>20</td><td>35</td></tr>
<tr><td>총 산/(g/100g) ≤</td><td>15</td><td>15</td><td>25</td><td>6</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항 목</th><th colspan="2">지 표</th></tr>
<tr><th>건포도</th><th>곶감</th></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	29. 기타 식품류 29-1 땅콩 또는 견과류 가공품류 (1) 땅콩버터 (2) 땅콩 또는 견과류가공품	37. 견과식품 (Hygienic standard for nut) GB 16326 - 2005	
정의 및 범위	(1) 땅콩버터 땅콩을 볶아 분쇄하여 식품, 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다. (2) 땅콩 또는 견과류가공품 땅콩 또는 견과류를 단순가공하거나 이를 주원료로 하여 설탕, 식용유 등의 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.	1. 범위 본 표준은 견과식품의 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공과정, 포장, 표시, 보관, 운송요구의 위생요구를 규정한다. 본 표준은 견과류(호두, 잣, 개암나무열매, 파스타치오 등)에 적용된다.	
성분 규격	(1) 총 아플라톡신(μg/kg) : 15 이하(B1, B2, G1 및 G2의 합으로서, 단 B1은 10 μg/kg 이하이어야 한다) (2) 살모넬라 : 음성이어야 한다.	3.1 원료 요구 원료는 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표 부패한 맛 등 이상한 맛이 나지 않고 이물질이 없으며 벌레나 곰팡이 난 것이 없어야 한다.	

<table>
<tr><td></td><td></td><td>3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table><tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr><tr><td>산가(지방으로 계산)(KOH)/(mg/g) ≤</td><td>4</td></tr><tr><td>과산화물가(지방으로 계산)/(g/100g) ≤</td><td>0.08</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	29. 기타식품 29-6 튀김식품	38. 튀김간식 (Hygienic standard for fried food) GB 16565 - 2003	
정의 및 범위	29-6 튀김식품 튀김식품이라 함은 식품을 유지에 튀긴 것 또는 유처리한 것으로서 본 공전에서 따로 기준 및 규격이 제정된 식품이외의 것을 말한다.	본 표준은 튀김간식의 생산 가공과정에 관한 위생 요건과 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구 및 검사방법을 규정한다. 본 표준은 밀가루, 쌀가루, 콩류, 고구마 류, 야채류, 과일, 씨앗 등을 주요 원료로 하여 일정한 제조과정에 따라 기름에 튀긴 각종 정형 포장된 간식에 적용된다.	
성분 규격	(1) 산가 : 5.0 이하 (2) 과산화물가 : 60.0 이하 (3) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다	3.1 원료 요구 원료는 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표 3.2.1 색채 : 본 품종 특유의 정상적인 색깔을 띠며 타거나 덜 익은 것이 없어야 한다. 3.2.2 맛 : 맛이 정상적이고 곰팡이 맛이나 기름 맛 등 기타 이상한 맛이 나지 않아야 한다.	

3.3 이화학 지표

이화학 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표

항 목		지 표
산가(지방으로 계산)(KOH)/(mg/g)	≤	3
과산화물가(지방으로 계산)/(g/100g)	≤	0.25
카르보닐기가(지방으로 계산)/(meq/kg)	≤	20
총 비소(As로 계산)/(mg/kg)	≤	0.2
납(Pb)/(mg/kg)	≤	0.2

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.

표2 미생물 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/mL)</td><td>≤</td><td>1,000</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100mL)</td><td>≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td colspan="2">식중독균
(살모넬라균, 황색포도상구균, 쉬겔라균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td></td><td>39. 병(통)포장 음용 순수
(Hygienic standard for bottled purified water for drinking)
GB 17924 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td></td><td>본 표준은 병(통)포장된 음용 순수의 정의, 지표 요구, 생산 가공과정에 관한 위생 요건과 생산 가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구 및 검사방법을 규정한다.
본 표준은 병(통)포장된 식용 순수에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td></td><td>4.1 원료 요구
원료용 물은 GB 5749의 규정에 부합해야 한다.
4.2 관능 지표
관능 지표는 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1 관능 지표
<table><tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr><tr><td>색도/도 ≤</td><td>5, 또한 다른 이상한 색채를 띠지 않음</td></tr><tr><td>혼탁도/NTU ≤</td><td>1</td></tr><tr><td>냄새와 맛</td><td>이미, 이취가 없음</td></tr><tr><td>육안으로 보이는 이물질</td><td>불검출</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

4.3 이화학 지표

이화학 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.

표2 이화학 지표

항 목		지 표
pH수치		5.0~7.0
전도율(25℃±1℃)/(μs/cm)	≤	10
과망간산칼륨소모량(O)/(mg/L)	≤	1.0
염소화합물(Cl)/(mg/L)	≤	6.0
아질산염(NO)/(mg/L)	≤	0.002
사염화탄소/(mg/L)	≤	0.001
납(Pb)/(mg/L)	≤	0.01
총 비소(As로 계산)/(mg/L)	≤	0.01
구리(Cu)/(mg/L)	≤	1.0
시안화물/(mg/L)	≤	0.002
휘발성페놀(페놀로 계산)/(mg/L)	≤	0.002
클로로포름/(mg/L)	≤	0.2
유리염소(Cl)	≤	0.005
a는 증류수에 한함		

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.4 미생물 지표
미생물 지표는 표3의 규정에 부합해야 한다.

표3 미생물 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th></th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/mL)</td><td>≤</td><td>20</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100mL)</td><td>≤</td><td>3</td></tr>
<tr><td>곰팡이와 효모/(cfu/mL)</td><td>≤</td><td>불검출</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td></td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td>‘</td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	18. 음료류 18-1 과일・채소류음료 (1) 농축과・채즙(또는 과・채분) (2) 과・채주스 (3) 과・채음료	40. 식품공업용 농축과일야채주스(즙) (Hygienic standard of concentrated fruit and vegetable juice for food industry) GB 17325 - 2005	
정의 및 범위	(1) 농축과・채즙(또는 과・채분) 과일즙, 채소즙 또는 이들을 혼합하여 50% 이하로 농축한 것 또는 이것을 분말화한 것을 말한다(다만, 원료로 사용되는 제품은 제외한다). (2) 과・채주스 과일 또는 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과・채즙(농축과・채즙, 과・채즙 또는 과일분, 채소분, 과・채분을 환원한 과・채즙, 과・채퓨레・페이스트 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과・채즙 95% 이상)을 말한다. (3) 과・채음료 농축과・채즙(또는 과・채분) 또는 과・채주스 등을 원료로 하여 가공한 것(과일즙, 채소즙 또는 과・채즙 10% 이상)을 말한다.	본 표준은 식품공업용 농축과일야채주스(즙)의 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공과정, 포장, 표시, 보관, 운송의 위생요구를 규정한다. 본 표준은 과일, 야채 및 기타 식물을 원료로 하여 세척, 즙 추출(즙 짜내기), 농축, 살균 등 가공을 거쳐 생산되어 음료에 첨가되거나 식품가공에 사용되는 농축과일야채주스(즙)에 적용된다.	
성분 규격	(1) 납(mg/kg) : 0.3 이하 (2) 카드뮴(mg/kg) : 0.1 이하 (3) 주석(mg/kg) : 150 이하(캔 제품에 한한다) (4) 세균수 : 1 mL당 100 이하(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 100,000 이하)	3.1 원료 요구 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 3.2 관능 지표 이상한 맛이나 이물질이 없어야 한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td>(5) 대장균군 : 음성이어야 한다(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다).
(6) 장출혈성 대장균 : 음성이어야 한다(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다).
(7) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.
<table>
<tr><td>안식향산
안식향산나트륨
안식향산칼륨
안식향산칼슘</td><td>0.6 이하(다만, 농축과즙의 경우 소르빈산, 소르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소르빈산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하이어야 한다. 또한 가열하지 아니한 제품은 검출되어서는 아니 된다)</td></tr>
<tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>1.0 이하(농축과즙에 한하며, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하고, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하)</td></tr>
</table>
</td>
<td>3.3 이화학 지표
이화학 지표는 표 1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg) ≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>구리(Cu)/(mg/kg) ≤</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>패툴린독소</td><td>GB 2761의 규정에 따름</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표
미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/mL) ≤</td><td>1,000</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100mL) ≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>곰팡이/(cfu/mL) ≤</td><td>20</td></tr>
<tr><td>효모/(cfu/mL) ≤</td><td>20</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>1. 과자류
(3) 추잉껌</td><td>41. 껌 위생
(Hygienic standard for chewing gum,)
GB 17399 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>(3) 추잉껌
천연 또는 합성수지 등을 주원료로 한 껌베이스에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.</td><td>1. 범위: 본 표준은 껌의 지표 표구, 식품첨가제, 생산 가공 과정에 관한 위생 요건과 검사방법을 규정한다.
본 표준은 백설탕(혹은 감미료)과 고무물질을 원료로 생산된 씹거나 풍선을 불 수 있는 껌에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미・이취가 없어야 한다.
(2) 산가 : 2.0 이하(유탕・유처리식품에 한하며, 유밀과는 3.0 이하)
(3) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(캔디류, 추잉껌에 한한다).
(4) 허용외 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다(캔디류에 한한다).
(5) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다(추잉껌에 한한다).
<table>
<tr><td>부틸히드록시아니졸
디부틸히드록시톨루엔
터셔리부틸히드로퀴논</td><td>0.4g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니졸으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4g/kg 이하)</td></tr>
</table>
(6) 세균수
① 과자, 캔디류 : 1 g 당 10,000 이하(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다)</td><td>3.1 원료 요구: 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
3.2 관능 지표: 외관이 완전하고 광택이 있으며 색깔이 균일하고 크기가 일정하다. 해당 상품이 가져야 할 색깔, 냄새와 맛을 지진다. 흡습용해 현상이 없으며 육안으로 보이는 이물질이나 이상한 맛이 없어야 한다.</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>② 빙과류 : 검체를 녹인 액체 1 mL 당 3,000 이하(다만, 유산균 함유 빙과류는 제외한다)
(7) 대장균군 : 1 mL 당 10 이하(빙과류에 한한다)
(8) 유산균수 : 표시량 이상(유산균함유 과자, 캔디류, 빙과류에 한한다)
(9) 압착강도(Newton) : 5 이하(컵모양 등 젤리에 한한다)
(10) 총 아플라톡신(μg/kg) : 15.0 이하(B1, B2, G1 및 G2의 합으로서, 단 B1은 10.0
μg/kg 이하이어야 하며, 땅콩 및 견과류 함유제품에 한함)
(11) 푸모니신(mg/kg) : 1 이하(B1 및 B2의 합으로서. 단, 옥수수 50% 이상 함유제품에 한한다)
(12) 납 (mg/kg) : 1.0 이하(젤리에 한한다)
0.2 이하(사탕에 한한다)</td>
<td>3.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표 1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>건조로 인해 감소한 중량(%)</td><td>≤</td><td>7</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>1</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>구리(Cu)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>5</td></tr>
<tr><td>아연(Zn)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>10</td></tr>
<tr><td>이산화황 잔류량</td><td></td><td>GB 2760의 규정에 따름</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표: 미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/g)</td><td>≤</td><td>500</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100g)</td><td>≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>곰팡이/(cfu/g)</td><td>≤</td><td>20</td></tr>
<tr><td colspan="2">식중독균 (살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	15. 면류 (4) 유탕면류	42. 라면 (Hygienic standard for instant noodle) GB 17400 - 2003	
정의 및 범위	(4) 유탕면류: 면발을 익힌 후 유탕처리한 것을 말한다.	1. 범위: 본 표준은 라면의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구와 검사 방법을 규정한다. 본 표준은 소맥분, 메밀분, 옥수수분, 녹두분, 쌀가루 등을 주요 원료로 하여 식염이나 식품첨가제 등을 첨가하고 적당량을 물을 넣고 가공, 압연하여 형태를 만들고 증기로 쪄내는 과정을 거친 뒤, 기름에 튀기거나 건조 처리하여 일정 정도 익힌 라면제품에 적용된다. 본 표준은 생생면에는 적용되지 않는다.	
성분 규격	(1) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다. (2) 보존료 : 검출되어서는 아니된다. (3) 세균수 : 1 g당 1,000,000 이하(주정처리제품에 한한다) 1 g당 100,000 이하(살균제품에 한한다) (4) 대장균 : 음성(주정처리제품에 한한다) (5) 대장균군 : 음성(살균제품에 한한다)	4.1 원료요구: 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.2 관능지표 4.2.1 색깔 : 해당 제품 특유의 색깔을 지니고 타거나 덜 익은 현상이 없으며 앞, 뒤 양면에 깊이가 약간 다를 수 있다. 4.2.2 냄새 : 냄새가 정상이고, 곰팡이 냄새나 변질된 냄새 및 기타 이상한 냄새가 나지 않는다. 4.2.3 형상 : 외관이 깨끗하고 무늬가 균일하며 이물질이나 타고 난 부스러기가 없어야 한다. 4.3.4 조리성 : 면에 물을 부은 뒤 면이 끊어지거나 면이 엉겨 붙지 않아야 하며 맛이 설익거나 이에 붙지 않아야 한다.	v

4.3 이화학지표: 이화학지표는 표 1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표

항 목		지 표	
		유탕면	비유탕면
수분/(g/100)	≤	8.0	12.0
산가(지방으로 계산)(KOH)/(mg/g)	≤	1.8	-
과산화물가(지방으로 계산)/(mg/g)	≤	0.25	-
카르보닐기(지방으로 계산)/(meq/kg)	≤	20	-
납(Pb)/(mg/kg)	≤	0.5	
총 비소(As로 계산)/(mg/kg)	≤	0.5	

<table>
<tr><td></td><td></td><td>4.4 미생물 지표: 미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.

표2 미생물 지표
<table><tr><th rowspan="2">항 목</th><th colspan="2">지 표</th></tr><tr><th>면</th><th>면과 스프</th></tr><tr><td>일반세균수/(cfu/g) ≤</td><td>1,000</td><td>51,000</td></tr><tr><td>대장균군/(MPN/100g) ≤</td><td>30</td><td>150</td></tr><tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td colspan="2">불검출</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>기타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	1. 과자류 (1) 과자	43. 팽화식품 (Hygienic standard for puffed food) GB 17401 - 2003	
정의 및 범위	(1) 과자 곡분 등 식물성원료를 주원료로 하여 굽기, 팽화, 유탕 등의 공정을 거친 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 비스킷, 웨이퍼, 쿠키, 크래커, 한과류, 스낵과자 등을 말한다.	1. 범위: 본 표준은 팽화식품의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구와 검사방법을 규정한다. 본 표준은 곡물, 콩류, 감자류를 주요 원료로 하여 굽거나 기름에 튀기거나 혹은 압축 등의 가공을 거쳐 일정하게 팽화도가 있는 바삭한 질감의 식품에 적용된다. 3.1 팽화식품: 곡류, 콩류, 감자류를 주요원료로 하여 튀기는 과정을 거쳐 원료의 부피를 증대시킴으로써 일정하게 부풀린 바삭한 질감의 식품을 지칭한다. 3.2 팽화: 고열, 고압상태의 물질이 급속하게 상압상태에 들어가면서 압력의 급감으로 인해 물질속의 수분이 순식간에 증발하여 물질조직구조가 부풀어 푹신하게 변하고 해면형상이 되는 과정을 말한다. 3.3 기름에 튀긴 팽화식품: 원료가 식용유지에 튀겨지거나 조미된 식물성기름이 뿌려지거나 기름에 담갔다가 건조되는 과정을 거쳐 생산된 팽화식품을 지칭한다. 3.4 기름에 튀기지 않은 팽화식품: 원료가 팽화기계에 의해 온도가 높아지면서(수분정리) 압력이 가해지고 구워진 후, 조미과정(조미과정을 거치지 않기도 함)을 거쳐 생산된 팽화식품을 지칭한다.	

<table>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 산가 : 2.0 이하(유탕·유처리식품에 한하며, 유밀과는 3.0 이하)
(6) 세균수
① 과자, 캔디류 : 1 g 당 10,000 이하(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다)
(8) 유산균수 : 표시량 이상(유산균함유 과자, 캔디류, 빙과류에 한한다)
(9) 압착강도(Newton) : 5 이하(컵모양 등 젤리에 한한다)
(11) 푸모니신(mg/kg) : 1 이하(B1 및 B2의 합으로서. 단, 옥수수 50% 이상 함유제품에 한한다)</td>
<td>4.1 원료 요구: 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 하며 튀김용 식물성유지는 즉시 교환하여 유지산의 부패를 방지한다.
4.2 관능 지표: 해당 식품 특유의 정상적인 색깔, 맛과 향기를 가지며 이물질이나 곰팡이가 없고 부패하거나 기타 이상한 맛이 없어야 한다.
4.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표 1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
이화학 지표는 표 1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항 목</th><th colspan="2">지 표</th></tr>
<tr><th>기름에 튀김</th><th>기름에 튀기지 않음</th></tr>
<tr><td>수분/(g/100g) ≤</td><td colspan="2">7</td></tr>
<tr><td>산가(지방으로 계산)(KOH)/(mg/g) ≤</td><td>3</td><td>-</td></tr>
<tr><td>과산화물가(지방으로계산)/(mg/100g) ≤</td><td>0.25</td><td>-</td></tr>
<tr><td>카르보닐기(지방으로 계산)/(meq/kg) ≤</td><td>20</td><td>-</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산/)(mg/kg) ≤</td><td colspan="2">0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td colspan="2">0.5</td></tr>
<tr><td>아플라톡신B1(옥수수를 원료로 함)/(μg/kg) ≤</td><td colspan="2">5</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.4 미생물 지표: 미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수(cfu/g)</td><td>≤</td><td>10,000</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100g)</td><td>≤</td><td>90</td></tr>
<tr><td colspan="2">식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>14. 식용유지류
(15) 가공유지
(16) 쇼트닝</td><td>44. 식용경화유
(Hygienic standard for edible hydrogenated oil)
GB 17402 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>(15) 가공유지: 식용유지류에 수소첨가, 분별 또는 에스테르 교환의 방법에 의하여 유지의 물리, 화학적 성질을 변화시킨 것으로 식용에 적합하도록 정제한 것을 말한다.
(16) 쇼트닝: 식용유지를 그대로 또는 이에 식품첨가물을 가하여 가소성, 유화성 등의 가공성을 부여한 고체상 또는 유동상의 것을 말한다.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>(4) 허용외 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다(캔디류에 한한다).
(5) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다(추잉껌에 한한다).
<table><tr><td>부틸히드록시아니졸
디부틸히드록시톨루엔
터셔리부틸히드로퀴논</td><td>0.4g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니졸으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4g/kg 이하)</td></tr></table>
(6) 세균수
① 과자, 캔디류 : 1 g 당 10,000 이하(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다)
② 빙과류 : 검체를 녹인 액체 1 mL 당 3,000 이하(다만, 유산균 함유 빙과류는 제외한다)</td><td>표1 이화학 지표
4.4 미생물 지표: 미생물 지표는 표2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table><tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr><tr><td>일반세균수(cfu/g) ≤</td><td>10,000</td></tr><tr><td>대장균군(MPN/100g) ≤</td><td>90</td></tr><tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

	(7) 대장균군 : 1 mL 당 10 이하(빙과류에 한한다) (8) 유산균수 : 표시량 이상(유산균함유 과자, 캔디류, 빙과류에 한한다) (9) 압착강도(Newton) : 5 이하(컵모양 등 젤리에 한한다) (10) 총 아플라톡신(μg/kg) : 15.0 이하(B1, B2, G1 및 G2의 합으로서, 단 B1은 10.0 μg/kg 이하이어야 하며, 땅콩 및 견과류 함유제품에 한함) (11) 푸모니신(mg/kg) : 1 이하(B1 및 B2의 합으로서. 단, 옥수수 50% 이상 함유제품에 한한다) (12) 납 (mg/kg) : 1.0 이하(젤리에 한한다) 0.2 이하(사탕에 한한다)		
식품첨가제		5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.	
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	29.기타식품류 29-18. 즉석섭취·편의식품류 (1) 즉석섭취식품 (2) 즉석조리식품 (3) 신선편의식품 제3.장기보존식품의 기준 및 규격 3.냉동식품	45. 급속냉동 밀가루 및 쌀 식품 (Hygienic standard for quick-frozen food made of wheat flour and rice) GB 19295 - 2011	
정의 및 범위	29.기타식품류 (1) 즉석섭취식품: 동·식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 더 이상의 가열, 조리과정 없이 그대로 섭취 할 수 있는 김밥, 햄버거, 선식 등의 식품을 말한다. (2) 즉석조리식품: 동·식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 단순가열등의 조리과정을 거치거나 이와 동등한 방법을 거쳐 섭취 할 수 있는 국, 탕, 수프, 순대 등의 식품을 말한다. (3) 신선편의식품: 농·임산물을 세척, 박피, 절단 또는 세절 등의 가공공정을 거치거나 이에 단순히 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 그대로 섭취할 수 있는 샐러드, 새싹채소 등의 식품을 말한다.	1. 범위 본 표준은 사전포장 급속냉동 곡물 가공 제품에 적용된다. 2. 용어 및 정의 2.1 급속냉동 밀가루 및 쌀가공품 밀가루, 쌀, 잡곡 등 곡물을 주원료로 사용하거나 육류, 계란, 수산물, 채소, (빵이나 과자의)고명(과자나 케이크 등에 모양과 맛을 내기 위해 올려놓는 건포도, 씨의 속살 같은 과일 가공물)당, 기름, 조미료 등을 한 종류 또는 여러 배합 원료를 동시에 속 재료로 사용하고 가공을 거쳐 성형(또는 조리), 급속냉동 시킨 식품이다. 2.2 급속냉동 제품을 최대 얼음결정 형성 구역에서 신속하게 통과시키는 것인데, 평균 온도가 -18℃가 될 때 동결 가공 공정을 완료하는 동결 방법이다. 2.3 생 제품 제품 동결 전 가열 완숙을 거치지 않은 제품이다. 2.4 조리 제품 제품 동결 전 가열 조리 과정을 거친 비 즉석 섭취용 제품이다.	

성분 규격

(1) 대장균 : 1 g 당 10 이하(신선편의식품에 한하며 즉석섭취식품은 음성이어야 한다).

(2) 세균수 : 1 g 당 100,000 이하 (즉석조리식품에 한하며, 발효제품 또는 유산균

첨가제품은 제외한다)

(3) 황색포도상구균 : 1 g 당 100 이하

(4) 살모넬라 : 음성이어야 한다.

(5) 장염비브리오균 : 1 g당 100 이하(즉석섭취식품, 신선편의식품 중 해산물 함유제품에 한한다).

(6) 바실러스 세레우스 : 1 g 당 1,000 이하(즉석섭취식품, 신선편의식품에 한한다)

(7) 대장균 O157:H7 : 음성이어야 한다(신선편의식품에 한한다).

(8) 클로스트리디움 퍼프린젠스 : 1 g 당 100 이하(즉석섭취식품, 신선편의식품에 한한다).

3.냉동식품

"냉동식품"이라 함은 제조·가공 또는 조리한 식품을 장기 보존할 목적으로 냉동처리, 냉동보관하는 것으로서 용기·포장에 넣은 식품을 말한다.

(1) 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품 :
별도의 가열과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 냉동식품을 말한다.

(2) 가열하여 섭취하는 냉동식품 :
섭취시 별도의 가열과정을 거쳐야만 하는 냉동식품을 말한다.

유 형 / 항 목	가열하지 않고 섭취하는 냉동식품	가열하여 섭취하는 냉동식품	
		냉동전 가열제품	냉동전

3.1 원료 요구사항

원료는 모두 관련 표준 및 규정에 부합되어야 한다.

3.2 관능검사 지표

관능검사 지표는 <표1>의 규정에 부합되어야 한다.

<표1> 관능검사 지표

항목	지표	검사 방법
조직형태	제품 특유의 형태를 지니며 변형, 손상이 없고 표면 결로 현상 없음	GB/T 5009.56에서 규정한 관능검사 방법에 따라 검사하며, 포장에 명시된 섭취 방법에 따라 가열 또는 조리하고 각각 시식과 시향을 통해 맛과 향을 검사한다.
색	제품 특유의 색이 있음	
맛, 향	제품 특유의 맛과 향이 있으며 이상한 향이 없음	
불순물	표면 및 내부 모두 육안으로 식별 가능한 불순물이 없음	

			비가열제품
(1) 세균수	1 g당 100,000 이하 (다만, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)	1 g당 100,000이하 (다만, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)	1 g당 3,000,000이하 (다만, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)
(2) 대장균군	1 g당 10 이하	1 g당 10 이하	—
(3) 대장균	—	—	음성
(4) 유산균수	표시량 이상(유산균 첨가제품에 한한다)		

3.3 이화학 지표

이화학 지표는 <표2>의 규정에 부합되어야 한다.

<표2> 이화학 지표

항목	지표	검사 방법
과산화물가[a](지방으로 계산)/(g/100g) ≤	0.25	GB/T 5009.56
[a]동물성 식품 또는 견과류를 주원료로 한 속 재료 제품에만 적용됨		

3.4 오염물질 제한량

소가 들어있지 않은 급속냉동 제품의 납 제한량은 GB 2762의 곡물 및 곡물 제품의 규정에 부합되어야 한다.

소가 들어있는 급속냉동 제품의 납 제한량은 GB 2762의 소(재료)가 들어있는 밀가루 및 쌀류 가공 제품의 규정에 부합되어야 한다.

3.5 미생물 제한량

생 제품 미생물 제한량은 <표3>의 규정에 부합되어야 하고 조리 제품의 미생물 제한량은 <표4>의 규정에 부합되어야 한다.

<표3> 생 제품의 미생물 제한량

항목	샘플 추출 방안[a] 및 제한량(지정되지 않았을 경우 모두 CFU/g으로 표시)				검사 방법
	n	c	m	M	
황색포도상구균	5	1	1,000	10,000	GB 4789.10 평판계수법
살모넬라균	5	0	0/25g		GB 4789.4
[a]샘플의 추출과 처리는 GB 4789.1에 따라 진행한다					

<표4> 조리 제품의 미생물 제한량

항목	샘플 추출 방안[a] 및 제한량(지정되지 않았을 경우 모두 CFU/g으로 표시)				검사 방법
	n	c	m	M	
균락총수	5	1	10,000	100,000	GB 4789.2
대장균군	5	1	10	100	GB 4789.3 평판계수법
황색포도상구균	5	1	100	1,000	GB 4789.10 평판계수법
살모넬라균	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
[a]샘플의 추출과 처리는 GB 4789.1에 따라 진행한다					

식품첨가제		3.6 식품첨가물의 사용은 GB 2760의 규정에 부합되어야 한다.	
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	16. 다류 (1)침출차 (2)액상차 (3)고형차 17. 커피	46. 차 음료류 (Hygienic standard for tea drinks) GB 19296 - 2003	
정의 및 범위	(1) 침출차 식물의 어린 싹이나 잎, 꽃, 줄기, 뿌리, 열매 또는 곡류 등을 주원료로 하여 가공한 것으로서 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 기호성 식품을 말한다. (2) 액상차 식물성 원료를 주원료로 하여 추출 등의 방법으로 가공한 것(추출액, 농축액 또는 분말)이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 시럽상 또는 액상의 기호성식품을 말한다. (3) 고형차 식물성 원료를 주원료로 하여 가공한 것으로 분말 등 고형의 기호성 식품을 말한다. 17. 커피 1) 정의 커피라 함은 커피원두를 가공한 것이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 볶은커피(커피원두를 볶은 것 또는 이를 분쇄한 것), 인스턴트커피(볶은커피의 가용성추출액을 건조한 것), 조제커피, 액상커피를 말한다.	1. 범위: 본 표준은 차 음료의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구와 검사방법을 규정한다. 본 표준은 찻잎에서 추출된 액체나 그 농축액, 인스턴트 차 분말을 원료로 하여 생산된 음료에 적용된다. 본 표준은 폴리페놀이나 코카인을 원료로 생산된 음료에는 적용되지 않는다.	

<table>
<tr>
<td>용어와 정의</td>
<td></td>
<td>3.1 차 음료
찻잎의 수분을 이용해 추출한 액체나 그 농축액, 인스턴트 차 가루를 원료로 여과, 침전 등의 제조과정을 거친 차에 과일즙, 우유, 유제품, 이산화탄소 등을 첨가하여 제조된 음료를 지칭한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>16. 다류
(1) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
(2) 납(mg/kg) : 2.0 이하(단, 침출차는 5.0 이하, 액상차는 0.3 이하)
(3) 카드뮴(mg/kg) : 0.1 이하(액상차에 한한다)
(4) 주석(mg/kg) : 150 이하(알루미늄 캔 이외의 액상 캔제품에 한한다)
(5) 세균수 : 1 mL당 100 이하(액상제품에 한한다)
(6) 대장균군 : 음성이어야 한다(액상제품에 한한다).

17. 커피
(1) 납(mg/kg) : g2.0 이하
(2) 주석(mg/kg) : g150 이하(알루미늄 캔 이외의 액상 캔제품에 한한다)
(3) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
(4) 세균수 : 1 mL당 100 이하(액상제품에 한한다)
(5) 대장균군 : 음성이어야 한다(액상제품에 한한다).</td>
<td>4.1 원료요구: 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 관능지표: 해당 제품이 가져야 할 색깔, 향, 맛을 지니며 이상한 맛이나 냄새가 없고 육안으로 보이는 이물질이 없어야 한다. 혼탁하거나 침전되지 않아야 한다(과일즙, 우유, 유제품을 첨가한 차 음료는 포함하지 않는다)
4.3 이화학지표: 이화학지표는 표 1의 규정에 부합해야 한다.
표1. 이화학 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>총비소(As로 계산)/(mg/L)</td><td>≤</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/L)</td><td>≤</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>구리(Cu)/(mg/L)</td><td>≤</td><td>5</td></tr>
</table></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>4.4 미생물 지표
4.4.1 통조림 가공을 거쳐 생산된 통조림 차 음료는 상업적 무균 요구에 부합해야 한다.
4.4.2 탄산형이나 기타 포장의 차 음료는 표 2의 규정에 부합해야 한다.

표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수/(cfu/mL)</td><td>100</td></tr>
<tr><td>대장균군/(MPN/100mL)</td><td>6</td></tr>
<tr><td>곰팡이/(cfu/mL)</td><td>10</td></tr>
<tr><td>효모/(cfu/mL)</td><td>10</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	18-1. 과일・채소류음료 (1) 농축과채즙(또는 과채분) (2) 과채주스 (3) 과채음료	47. 과일 야채 주스 음료류 (Hygienic standard for fruit and vegetable juice) GB 19297 - 2003	
정의 및 범위	1) 정의 과일・채소류음료라 함은 과일 또는 채소를 주원료로 하여 가공한 것으로서 직접 또는 희석하여 음용하는 것으로 농축과・채즙, 과・채주스, 과・채음료를 말한다. (1) 농축과・채즙(또는 과・채분) 과일즙, 채소즙 또는 이들을 혼합하여 50% 이하로 농축한 것 또는 이것을 분말화한 것을 말한다(다만, 원료로 사용되는 제품은 제외한다). (2) 과・채주스 과일 또는 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과・채즙(농축과・채즙, 과・채즙 또는 과일분, 채소분, 과・채분을 환원한 과・채즙, 과・채퓨레・페이스트 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과・채즙 95% 이상)을 말한다. (3) 과・채음료 농축과・채즙(또는 과・채분) 또는 과・채주스 등을 원료로 하여 가공한 것(과일즙, 채소즙 또는 과・채즙 10% 이상)을 말한다.	1. 범위: 본 표준은 과일, 야채즙 음료의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구와 검사방법을 규정한다. 본 표준은 과일, 야채 및 그 농축액(즙)을 원료로 가공된 주스에 기타 부재료를 넣어 상응하는 제조과정을 거쳐 직접 음용이 가능하도록 만든 음료에 적용된다. 본 표준은 저온복원(夏原)주스(농축과즙에 물을 섞어 본연의 과일 맛에 가깝게 조절한 주스)에도 적용된다.	
용어와 정의		3.1 저온복원주스: 0℃~10℃의 저온환경에서 농축과일 주스(즙)에 해당 과일주스(즙)농축 시 상실한 천연수분과 같은 양의 물을 넣고 제조한 것으로 원래 과일과육의 색깔, 맛과 향을 가지며 일정량의 가용성 물질을 함유한 제품을 지칭한다. 해당 제품은 가열과정을 거치지 않으며 완성품은 0℃~4℃의 온도에서 보관하고 직접 음용이 가능한 과일주스를 지칭한다.	

<table>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>
(1) 납(mg/kg) : 0.3 이하
(2) 카드뮴(mg/kg) : 0.1 이하
(3) 주석(mg/kg) : 150 이하(알루미늄 캔 이외의 캔제품에 한한다)
(4) 세균수 : 1 mL당 100 이하(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 100,000 이하)
(5) 대장균군 : 음성이어야 한다(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다).
(6) 장출혈성 대장균 : 음성이어야 한다(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다).
(7) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.
<table>
<tr><td>안식향산
안식향산나트륨
안식향산칼륨
안식향산칼슘</td><td>0.6 이하(다만, 농축과즙의 경우 소르빈산, 소르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소르빈산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하이어야 한다. 또한 가열하지 아니한 제품은 검출되어서는 아니 된다)</td></tr>
<tr><td>소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘</td><td>1.0 이하(농축과즙에 한하며, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하고, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하)</td></tr>
</table>
</td>
<td>
4.1 원료 요구: 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 관능 지표: 원료 과일, 야채가 가지는 색깔, 향, 맛을 지니며 이상한 맛이 없고 육안으로 보이는 이물질이 없어야 한다.
4.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표 1의 규정에 부합해야 한다.

표1 이화학 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th></th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/L)</td><td>≤</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/L)</td><td>≤</td><td>0.05</td></tr>
<tr><td>구리(Cu)/(mg/L)</td><td>≤</td><td>5</td></tr>
<tr><td>아연(Zn)[a]/(mg/L)</td><td>≤</td><td>5</td></tr>
<tr><td>철(Fe)[a]/(mg/L)</td><td>≤</td><td>15</td></tr>
<tr><td>주석(Sn)[a]/(mg/L)</td><td>≤</td><td>200</td></tr>
<tr><td>아연,구리,철총합[a]/(mg/L)</td><td>≤</td><td>20</td></tr>
<tr><td>이산화황잔류량(SO_2)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>10</td></tr>
<tr><td>패툴린독소[b](mg/L)</td><td>≤</td><td>50</td></tr>
<tr><td colspan="3">a 금속통조림포장에만 적용
b 사과주스, 산자열매주스에만 적용</td></tr>
</table>
4.4.1 통조림 가공을 거쳐 생산된 통조림 과일 야채 주스 음료는 상업적 무균 요구에 부합해야 한다.
4.4.2 기타 포장의 과일 야채 주스 음료는 표 2의 규정에 부합해야 한다.
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>표2 미생물 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항 목</th><th colspan="2">지 표</th></tr>
<tr><th>저온복원
과일주스</th><th>기타</th></tr>
<tr><td>일반 세균수(cfu/mL)</td><td>500</td><td>100</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100mL)</td><td>30</td><td>3</td></tr>
<tr><td>곰팡이(cfu/mL)</td><td>20</td><td>20</td></tr>
<tr><td>효모(cfu/mL)</td><td>20</td><td>20</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td colspan="2">불검출</td></tr>
</table></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td></td><td>48. 병(통)포장 음용수류
(Hygienic standard of bottled water for drinking)
GB 19298 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td></td><td>1. 범위: 본 표준은 병(통)포장된 식용수의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건, 포장, 표시, 보관, 운송요구와 검사방법을 규정한다. 본 표준은 여과, 멸균 등 과정처리를 거쳐 밀봉된 용기에 포장된 직접 음용이 가능한 물에 적용된다. 본 표준은 음용 천연광천수와 병(통)포장의 식용 순 정수에는 적용되지 않는다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td></td><td>3.1 원료 요구
3.1.1 원료용수 : GB 5749의 규정에 부합해야 한다.
3.1.2 수원위생보호 : GB 8537의 규정에 부합해야 한다.
3.2 관능지표: 관능지표는 표 1의 규정에 부합해야 한다.

표1 관능 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>색채 ≤</td><td>10, 기타 이상한 색채를 띠지 않음</td></tr>
<tr><td>혼탁도/NTU ≤</td><td>3</td></tr>
<tr><td>냄새와 맛 ≤</td><td>이상한 맛이나 냄새가 없음</td></tr>
<tr><td>육안으로 보이는 이물질 ≤</td><td>불검출</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
</table>

3.3 이화학 지표

이화학 지표는 표 2의 규정에 부합해야 한다.

표2 이화학 지표

항 목		지 표
아질산염(NO_2)/(mg/L)	≤	0.005
산소소비량(O_2)/(mg/L)	≤	2.0
납(Pb)/(mg/L)	≤	0.01
총 비소(As로 계산)/(mg/L)	≤	0.01
구리(Cu)/(mg/L)	≤	1.0
카드뮴(Cd)구리(Cu)/(mg/L)	≤	0.005
잔여염소구리(Cu)/(mg/L)	≤	0.05
휘발성페놀(페놀로 계산)/(mg/L)	≤	0.002
클로로포름/(mg/L)	≤	0.02
총 α방사성/(Bq/L)	≤	0.5
총 β방사성/(Bq/L)	≤	1

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.4 미생물 지표
2.4.1 미생물 지표는 표 3의 규정에 부합해야 한다.
표3 미생물 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수(cfu/mL)</td><td>50</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100mL)</td><td>3</td></tr>
<tr><td>곰팡이(cfu/mL)</td><td>10</td></tr>
<tr><td>효모(cfu/mL)</td><td>10</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>1. 과자류
(2) 캔디류</td><td>49. 젤리
(Hygienic standard of jellies)
GB 19299 - 2003</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>식물성원료나 당류, 당알코올, 앙금 등을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 성형 등 가공한 것으로 사탕, 캐러멜, 양갱, 젤리 등을 말한다.</td><td>1. 범위: 본 표준은 젤리의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건과 검사방법을 규정한다. 본 표준은 식용 젤라틴과 설탕을 원료로 하여 조리고 재료를 배합하여 주입포장 및 멸균 등 과정의 가공을 거쳐 생산된 젤리 제품에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미・이취가 없어야 한다.
(2) 산가 : 2.0 이하(유탕・유처리식품에 한하며, 유밀과는 3.0 이하)
(3) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(캔디류, 추잉껌에 한한다).
(4) 허용외 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다(캔디류에 한한다).
(5) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다(추잉껌에 한한다).
<table>
<tr><td>부틸히드록시아니졸
디부틸히드록시톨루엔
터셔리부틸히드로퀴논</td><td>0.4g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니졸으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4g/kg 이하)</td></tr>
</table>
(6) 세균수
① 과자, 캔디류 : 1 g 당 10,000 이하(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다)
(7) 대장균군 : 1 mL 당 10 이하(빙과류에 한한다)
(8) 유산균수 : 표시량 이상(유산균함유 과자, 캔디류, 빙과류</td><td>3.1 원료요구: 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
3.2 관능지표: 관능지표는 표 1의 규정에 부합해야 한다.
표1 관능 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th>요 구</th></tr>
<tr><td>색채</td><td>해당 제품 원료와 상응한 순수색깔을 가진다.</td></tr>
<tr><td>냄새와 맛</td><td>해당 품종이 가지는 맛과 향을 가지며 이상한 맛이 없다</td></tr>
<tr><td>형상</td><td>젤리형태로 질감이 부드럽고 이물질이 없다</td></tr>
</table>
3.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표 2의 규정에 부합해야 한다.
표2 이화학 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>가용성 고체 물질(g/100g)</td><td>≥</td><td>5</td></tr>
<tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>구리(Cu)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>5</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>에 한한다)
(9) 압착강도(Newton) : 5 이하(컵모양 등 젤리에 한한다)
(10) 총 아플라톡신(μg/kg) : 15.0 이하(B1, B2, G1 및 G2의 합으로서, 단 B1은 10.0
μg/kg 이하이어야 하며, 땅콩 및 견과류 함유제품에 한함)
(11) 푸모니신(mg/kg) : 1 이하(B1 및 B2의 합으로서. 단, 옥수수 50% 이상 함유제품에 한한다)
(12) 납 (mg/kg) : 1.0 이하(젤리에 한한다)
0.2 이하(사탕에 한한다)</td>
<td>3.4.1 미생물 지표는 표 3의 규정에 부합해야 한다.
표3 미생물 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수(cfu/g)</td><td>100</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100g)</td><td>30</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
<tr><td>곰팡이(cfu/g)</td><td>20</td></tr>
<tr><td>효모(cfu/g)</td><td>20</td></tr>
</table></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	29. 기타 식품류 29-1. 땅콩 또는 견과류 가공품류 (2) 땅콩 또는 견과류가공품	50. 구운 견과류 식품류 (Hygienic standard of roasted nuts) GB 19300 - 2003	
정의 및 범위	(2) 땅콩 또는 견과류가공품: 땅콩 또는 견과류를 단순가공하거나 이를 주원료로 하여 설탕, 식용유 등의 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.	1. 범위: 본 표준은 구운 견과류 제품의 지표 요구, 식품첨가제, 생산 가공과정에 관한 위생 요건과 검사방법을 규정한다. 본 표준은 과일, 야채의 씨, 견과류 등을 주원료로 하여 부재료를 첨가하거나 하지 않은 상태로 볶거나 구워서 만든 제품에 적용된다.	
성분 규격	(1) 총 아플라톡신(μg/kg) : 15.0 이하(B1, B2, G1 및 G2의 합으로서, 단 B1은 10.0 μg/kg 이하이어야 한다) (2) 살모넬라 : 음성이어야 한다.	3.1 원료요구: 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 3.2 관능지표: 정상적인 과일야채의 열매, 견과 등 식품 고유의 외형, 색깔, 냄새와 맛을 가지며 바삭거리고 부패한 맛 등 이상한 맛이 나지 않아야 한다. 이물질이 없고 곰팡이가 없으며 벌레 먹은 것이 없어야 한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>3.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표 1의 규정에 부합해야 한다.
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>산가(KOH)/(mg/g지방)</td><td>≤</td><td>3</td></tr>
<tr><td>과산화물가/(g/100g지방)</td><td>≤</td><td>0.50</td></tr>
<tr><td>아플라톡신B1/(mg/kg)
땅콩
기타</td><td>
≤
≤</td><td>
20
5</td></tr>
</table>
3.4 미생물 지표
3.4.1 미생물 지표는 표 2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100g)</td><td>≤</td><td>30</td></tr>
<tr><td>곰팡이/(cfu/g)</td><td>≤</td><td>25</td></tr>
<tr><td>효모/(cfu/g)</td><td>≤</td><td>25</td></tr>
<tr><td colspan="2">식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	29-16 시리얼류	51. 시리얼류 (Hygienic standard of breakfAst cereal) GB 19640 - 2005	
정의 및 범위	29-16 시리얼류 1) 정의 옥수수, 밀, 쌀 등의 곡류를 주원료로 하여 비타민류 및 무기질류를 강화, 가공한 것으로 필요에 따라 채소, 과일, 견과류 등을 넣어 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품은 제외한다.	1. 범위: 본 표준은 시리얼류의 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공과정, 포장, 표시, 보관, 운송의 위생요구를 규정한다. 본 표준은 귀리, 보리, 밀, 메밀, 옥수수, 쌀 등 곡류를 주요 원료로 하여 생산된 즉석식이나 가열식의 정형포장식품에 적용된다. 다음에 열거된 용어와 정의는 본 표준에 적용된다. 3.1 순 보리 시리얼: 오직 귀리, 보리, 밀, 메밀 등 보리류를 원료로 분쇄(혹은 분쇄하지 않음)하여 익히고 압력으로 형태를 만들어 건조하는 과정을 거쳐 생산된 즉석식, 가열식의 액체에 넣어 먹는 정형포장식품을 지칭한다. 3.2 혼합형 시리얼: 귀리, 보리, 밀 메밀, 옥수수, 쌀 등 곡물을 원료로 하여 우유, 프림, 설탕 등 부재료를 첨가하여(혹은 첨가하지 않음) 잘게 분쇄하여 익히고 압력으로 눌러 건조시킨 과정을 거쳐 생산된 즉석식으로 넣어 먹는 정형포장식품을 지칭한다.	
성분 규격	29-16 시리얼류 (1) 비타민류 : 표시량 이상이어야 한다. (2) 무기질류 : 표시량 이상이어야 한다. (3) 대장균군 : 음성이어야 한다.	4.1 원료요구: 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다. 4.2 관능지표: 이상한 맛이나 곰팡이가 나지 않아야 한다. 4.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표 1의 규정에 부합해야 한다.	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
표1 이화학 지표
<table>
<tr><th rowspan="2">항 목</th><th colspan="2">지 표</th></tr>
<tr><th>순수 보리류</th><th>혼합형</th></tr>
<tr><td>수분/(g/100g) ≤</td><td>10.0</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>총 소(As로계산)/(mg/kg) ≤</td><td colspan="2">0.5</td></tr>
<tr><td>납(Pb)/(mg/kg) ≤</td><td colspan="2">0.5</td></tr>
<tr><td>아플라톡신B1/(μg/kg) ≤</td><td colspan="2">5</td></tr>
</table>
4.4 미생물 지표: 미생물 지표는 표 2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table>
<tr><th>항 목</th><th>지 표</th></tr>
<tr><td>일반세균수(cfu/g) ≤</td><td>10,000</td></tr>
<tr><td>대장균군(MPN/100g) ≤</td><td>40</td></tr>
<tr><td>식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr>
<tr><td>곰팡이(cfu/g) ≤</td><td>50</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>5.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
5.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB2760의 규정에 부합해야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류
(1) 코코아가공품류
④ 기타 코코아가공품</td><td>53. 코코아가루 고형음료류
(Hygienic standard for cocoa powder based solid drink)
GB 19642 - 2005</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>(1) 코코아가공품류
④ 기타 코코아가공품: 카카오열매에서 얻은 원료를 식품 또는 식품첨가물 등의 혼합 및 기타 방법으로 가공한 것으로 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말 이외의 것을 말한다.</td><td>1. 범위: 본 표준은 코코아가루 고형음료의 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공과정, 포장, 표시, 보관, 운송의 위생요구를 규정한다. 본 표준은 코코아분말을 주요 원료로 하여 기타 부재료를 첨가하거나 하지 않되, 단 가공을 거치지 않은 고형음료에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 납(mg/kg) : 2.0 이하(코코아분말에 한한다)
(3) 요오드가 : 33~42(코코아버터에 한한다)
(4) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(코코아매스, 코코아버터, 코코아분말은 제외한다).
(5) 세균수 : 1 g 당 10,000 이하(밀봉한 초콜릿류제품에 한하며, 발효제품 또는 유
산균 첨가제품은 제외한다)
(6) 유산균수 : 표시량 이상(유산균 함유 초콜릿류에 한한다)
(7) 살모넬라 : 음성이어야 한다.</td><td>3.1 원료 요구: 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
3.2 관능 지표: 코코아 분말의 향기, 맛, 색깔, 분말형태를 지니며 덩어리나 이물질이 없어야 한다.
3.3 이화학 지표: 이화학 지표는 표 1을 참조한다.

표1 이화학 지표
<table><tr><th>항 목</th><th></th><th>지 표</th></tr><tr><td>0수분/(g/100g)</td><td>≤</td><td>7.0</td></tr><tr><td>납(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>2.0</td></tr><tr><td>총 비소(As로 계산)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>1.0</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>3.4 미생물 지표: 표 2의 규정에 부합해야 한다.
표2 미생물 지표
<table><tr><th colspan="2">항 목</th><th>지 표</th></tr><tr><td>일반세균수(cfu/g)</td><td>≤</td><td>50,000</td></tr><tr><td>대장균군(MPN/100g)</td><td>≤</td><td>430</td></tr><tr><td colspan="2">식중독균
(살모넬라균, 쉬겔라균, 황색포도상구균)</td><td>불검출</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td>4.1 식품첨가제 품질은 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.
4.2 식품첨가제의 품종과 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

-영양식품 및 잔류농약 등 잔류허용기준-

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	19-2 성장기용 조제식	영아 조제분유 (National food safety standard Infant formula) GB 10765-2010	
정의 및 범위	19-2 성장기용 조제식 성장기용 조제식이라 함은 분리대두단백 등 단백질함유식품을 원료로 생후 6개월 부터의 영아, 유아의 정상적인 성장·발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양소를 첨가하여 이유식의 섭취시 액상으로 사용할 수 있도록 분말상 또는 액상으로 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 「축산물위생관리법」 대상 식품인 조제유류는 제외한다.	1 범위 본 표준은 영아 조제식품에 적용된다. 본 표준은 GB 10765-1997 <영아 조제분유 I>, 10766-1997 <영유아 조제분유 II, III>, GB 10767-1997 <영유아 조제분유 및 영유아 보충곡물 분말 통용 기술 조건> 및 해당 개정안을 대체한다. 3.1 영아 infant 0~12개월의 사람이다. 3.2 영아 조제식품 infant formula 3.2.1 우유 기반 영아 조제식품: 우유류 및 유단백 제품을 주원료로 적당량의 비타민, 미네랄 및/또는 기타 성분을 첨가하여 물리적인 방법만으로 생산 가공하여 제조된 액상 또는 분말 형태의 제품이다. 정상 영아가 섭취하는 데 적합하며 해당 열량과 영양 성분은 0~6개월 영아의 정상적인 영양 수요를 충족시킬 수 있다. 3.2.2 대두 기반 영아 조제식품: 대두 및 대두 단백 제품을 주원료로 적당량의 비타민, 미네랄 및/또는 기타 성분을 첨가하여 물리적인 방법만으로 생산 가공하여 제조된 액상 또는 분말 형태의 제품이다. 정상 영아가 섭취하는 데 적합하며 해당 열량과 영양 성분은 0~6개월 영아의 정상적인 영양 수요를 충족시킬 수 있다.	
성분 규격	2) 원료 등의 구비요건 (1) 원료는 방사선조사처리를 하지 않은 것이어야 한다.	4.1 원료 요구사항	

3) 제조·가공기준

(1) 미생물학적 위해가 발생되지 않도록 살균 또는 멸균 공정을 거쳐야 한다.

(2) 분말제품의 경우 질소가스를 충전하고, 액상제품의 경우 멸균하여 포장하여야 한다.

(3) 모유에 들어 있는 영양소를 첨가하기 위하여 또는 영·유아의 유일한 영양공급원으로서 적합하도록 하기 위하여 필요한 경우 다른 영양소를 첨가할 수 있다. 다만, 해당 영양소의 유용함이 과학적으로 입증된 것이어야 하며, 첨가량은 모유를 표준으로 하여야 한다.

(4) 최종 제품의 단백질의 아미노산 스코어는 85 이상이어야 한다.

* 아미노산 스코어 환산을 위한 기준 필수아미노산 조성표는 19-1 3) (4)의 것을 따른다.

(5) 직접 음용하는 제품의 경우 고형분은 10~15%를 기준으로 하며, 희석하여 섭취하는 제품은 고형분의 농도를 달리할 수 있다.

(6) 액상, 페이스트상제품의 용기로 주석관을 사용하여서는 아니된다.

(7) 꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리늄의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다.

(8) 코코아는 12개월 이상의 유아용 제품에 사용할 수 있으며 그 사용량은 물에 희석하여 섭취할 때를 기준으로 하여 1.5% 이하이어야 한다.

(9) 건조원료는 미생물 성장이 가능하지 않도록 저수분 상태로 미리 건조하고 보관하며, 그 외 원료들도 온도, 습도를 조절할 수 있는 장치를 설치하여 원료의 특성에 맞추어 보관한다.

(10) 미생물 또는 다른 오염원의 오염을 예방하기 위하여 분말 형 영·유아용 식품제조 시 사용되는 분무건조과정의 관련 장치를 주기적으로 청소한다.

(11) 제품 포장 전에 외부 물질이나 금속의 혼입을 방지할 효율적 방법, 즉 체, 트랩, 자석, 전기적 금속 탐지기 등을 사용

제품 중 사용된 모든 원료는 상응하는 안전 표준 및/또는 관련 규정에 부합되어야 하고 영아의 안전, 영양 수요 충족을 보장해야 하며 영아 영양 및 건강에 유해한 물질을 사용해서는 아니 된다.

사용된 원료 및 식품첨가물은 글루텔린을 함유해서는 아니 된다.

경화 유지를 사용해서는 아니 된다.

방사선 조사 처리한 원료를 사용해서는 아니 된다.

4.2 관능검사 요구사항: <표1>의 규정에 부합되어야 한다.

<표1> 관능검사 요구사항

항목	요구사항
색	해당 제품의 특성에 부합된다.
맛, 향	해당 제품의 특성에 부합된다.
조직형태	해당 제품의 특성에 부합된다. 제품에 정상 시력으로 식별이 가능한 외부 유입 이물질이 있어서는 아니 된다.
용해성	해당 제품의 특성에 부합된다.

4.3 필수 성분

4.3.1 제품 중 모든 필수 성분은 영아의 성장 및 발육에 필수적이다.

4.3.2 제품은 즉석섭취 상태에서 100mL당 함유 열량이 250kJ(60kcal)~29

하여야 한다.

5) 규격

(1) 수분(%) : 5.0 이하(분말제품에 한한다)

(2) 조단백질(g/100kcal) : 3.0~5.5

(3) 조지방(g/100kcal) : 3.0~6.0

(4) 리놀레산(mg/100kcal) : 300 이상

(5) 비타민 A(IU/100kcal 또는 μg/100kcal) : 250~750 또는 75~225

(6) 비타민 D(IU/100kcal) : 40~120

(7) 비타민 C(mg/100kcal) : 8 이상

(8) 비타민 B1(μg/100kcal) : 40 이상

(9) 비타민 B2(μg/100kcal) : 60 이상

(10) 니코틴산(μg/100kcal) : 250 이상

(11) 비타민 B6(μg/100kcal) : 45 이상(다만, 단백질 3.0 g 이상인 경우 초과단백질 1

g당 비타민 B6 15 μg의 비율이어야 한다)

(12) 엽산(μg/100kcal) : 4.0 이상

(13) 판토텐산(μg/100kcal) : 300 이상

(14) 비타민 B12(μg/100kcal) : 0.15 이상

(15) 비타민 K1(μg/100kcal) : 4.0 이상

(16) 비오틴(μg/100kcal) : 1.5 이상

(17) 비타민 E(IU/100kcal) : 0.7 이상(다만, 리놀레산 1 g 이상인 경우 리놀레산 1 g

당 비타민 E 0.7 IU의 비율이어야 한다)

(18) 나트륨(mg/100kcal) : 20~85

(19) 칼륨(mg/100kcal) : 80 이상

5kJ(70kcal) 범위 내여야 한다. 열량은 다음과 같이 계산한다. 제품 100 mL당 단백질, 지방, 탄수화물 함량에 따라 각각 열량 계수 17kJ/g, 37kJ/g, 17kJ/g(식이섬유의 열량 계수는 탄수화물 열량 계수의 50%로 계산)를 각각 곱하여 얻어진 합이 킬로줄/100밀리리터(kJ/100mL) 값이며, 이를 다시 4.184로 나누면 칼로리/100밀리리터(kcal/100mL) 값이 된다.

4.3.3 영아 조제식품의 경우 100kJ(100kcal)당 단백질, 지방, 탄수화물 함량이 <표2>의 규정에 부합되어야 한다.

4.3.4 우유 기반 영유아 조제식품에 대하여 우선 선택한 탄수화물은 유당, 유당 및 포도당 중합체가 되어야 한다. 전호화(Pregelatinized) 처리한 전분만 영아 조제식품에 첨가할 수 있고 과당은 사용할 수 없다.

<표2> 단백질, 지방 및 탄수화물 지표

영양소	지표				검사 방법
	100kJ당		100kcal당		
	최소값	최대값	최소값	최대값	
단백질[a]					GB 5009.5
우유 기반 영아 조제식품/(g)	0.45	0.70	1.88	2.93	
대두 기반 영아 조제식품/(g)	0.50	0.70	2.09	2.93	
지방[b]/(g)	1.05	1.40	4.39	5.86	GB 5413.3
그 중: 리놀렌산/(g)	0.07	0.33	0.29	1.38	GB 5413.27
α-리놀렌산/(mg)	12	N.S.[c]	50	N.S.[c]	
리놀렌산 α-리놀렌산 비율	5:1	15:1	5:1	15:1	-
탄수화물[d], [e]/(g)	2.2	3.3	9.2	13.8	-

	(20) 염소(mg/100kcal) : 55 이상 (21) 칼슘(mg/100kcal) : 90 이상 (22) 인(mg/100kcal) : 60 이상(다만, 칼슘과 인의 비율(Ca : P)이 1.2~2.0 이어야 한다) (23) 마그네슘(mg/100kcal) : 6.0 이상 (24) 철(mg/100kcal) : 1.0 이상 (25) 요오드(μg/100kcal) : 5.0 이상 (26) 아연(mg/100kcal) : 0.5 이상 (27) 셀레늄(㎍/100 kcal) : 9.0 이하 (28) 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다. (29) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다. (30) 세균수 : n=5, c=2, m=1,000, M=10,000(액상제품은 n=5, c=0, m=0) (31) 대장균군 : n=5, c=0, m=0(액상제품 제외) (32) 바실러스 세레우스 : 1 g 당 100 이하(다만, 액상제품은 제외한다) (33) 탄화물 : 100 g 당 7.5 mg(미국 ADPI에서 정하고 있는 표준판 Disk A와 비교) 이하이어야 한다(다만, 분말제품에 한한다).	[a] 우유 기반 영아 조제식품 중 유청 단백 함량은 ≥60% 이어야 한다. 영아 조제식품 중 단백질 함량은 질소(N)×6.25로 계산해야 한다. [b] 최종제품 지방 중 라우르산 및 미리스트산(테트라데칸산) 총량<총 지방산의 20%, 트랜스지방산 최고 함량<총 지방산의 3%, 에루스산<총 지방산의 1%, 총 지방산은 C4~C24 지방산의 총합이다. [c] N.S.는 특별한 설명이 없음을 의미한다. [d] 유당이 탄수화물에서 차지하는 총량이 ≥90% 이어야 한다. 우유 기반 제품에 대하여 유당이 탄수화물에서 차지하는 총량을 계산할 경우 첨가한 올리고당 및 다당류 물질은 포함되지 않는다. 유당 백분율 함량의 요구사항은 대두 기반 조제식품에는 적용되지 않는다. [e] 탄수화물의 함량 A1는 공식(1)에 따라 계산한다.: $A_1 1 = 100 - (A_2 + A_3 + A_4 + A_5 + A_6)$ ……(1) 공식 중: A_1 – 탄수화물의 함량, g/100g A_2 – 단백질의 함량, g/100g A_3 – 지방의 함량, g/100g A_4 – 수분의 함량, g/100g A_5 – 회분의 함량, g/100g A_6 – 식이섬유의 함량, g/100g	

4.3.5 비타민: <표3>의 규정에 부합되어야 한다.

<표3> 비타민 지표

영양소	지표				검사 방법
	100kJ당		100kcal당		
	최소값	최대값	최소값	최대값	
비타민A/(μg RE)[a]	14	43	59	180	GB 5413.9
비타민D(μg)[b]	0.25	0.60	1.05	2.51	
비타민E/(mg α-TE)[c]	0.12	1.20	0.50	5.02	
비타민K1/(μg)	1.0	6.5	4.2	27.2	GB 5413.10
비타민B1/(μg)	14	72	59	301	GB 5413.11
비타민B2/(μg)	19	119	80	498	GB 5413.12
비타민B6/(μg)	8.5	45.0	35.6	188.3	GB 5413.13
비타민B12/(μg)	0.025	0.360	0.105	1.506	GB 5413.14
니코틴산(니코틴아미드)/(μg)[d]	70	360	293	1506	GB 5413.15
엽산/(μg)	2.5	12.0	10.5	50.2	GB 5413.16
판토텐산/(μg)	96	478	402	2,000	GB 5413.17
비타민C/(mg)	2.5	17.0	10.5	71.1	GB 5413.18
비오틴/(μg)	0.4	2.4	1.5	10.0	GB 5413.19

		[a] RE는 레티놀당량이다. 1㎍RE=1㎍ 올 트랜스 레티놀(비타민A)=3.33IU 비타민A이다. 비타민A는 사전 형성된 레티놀만 포함하며 비타민A 활성의 계산 및 정보 명시 시 어떠한 유형의 카로틴 성분도 포함되지 않는다. [b] 칼시페롤, 1㎍비타민D=40 IU 비타민D이다. [c] 1 mg α-TE (α-토코페롤 당량)=1 mg d-α-토코페롤이다. 다불포화지방산 1g당 최소 0.5mg α-TE를 함유해야 하며 비타민E 함량의 최소값은 조제식품 중 다불포화지방산의 이중 결합 수량에 따라 조정해야 한다: 0.5mg α-TE/g 리놀렌산(18: 2 n-6) ; 0.75mg α-TE/g α-리놀렌산(18: 3n-3) ; 1.0mg α-TE/g 아라키돈산(20: 4 n-6) ; 1.25mg α-TE/g EPA(20: 5 n-3) ; 1.5mg α-TE/g DHA(22: 6 n-3) [d] 니코틴산은 전구체를 포함하지 않는다.	

4.3.6 미네랄: <표4>의 규정에 부합되어야 한다.

<표4> 미네랄 지표

영양소	지표				검사 방법
	100kJ당		100kcal당		
	최소값	최대값	최소값	최대값	
나트륨/(mg)	5	14	21	59	GB 5413.21
칼륨/(mg)	14	43	39	180	
구리/(μg)	8.5	29.0	35.6	121.3	
마그네슘/(mg)	1.2	3.6a	5.0	15.1a	
철/(mg)	0.10	0.36	0.42	1.51	
아연/(mg)	0.12	0.36	0.50	1.51	
망간/(μg)	1.2	24.0	5.0	100.4	
칼슘/(mg)	12	35	50	146	
인/(mg)	6	24[a]	25	100[a]	GB 5413.22
칼슘 인 비율	1:1	2:1	1:1	2:1	-
요오드/(μg)	2.5	14.0	10.5	58.6	GB 5413.23
염소/(mg)	12	38	50	159	GB 5413.24
셀레늄/(μg)	0.48	1.90	2.01	7.95	GB 5009.93

[a] 우유 기반 영아 조제식품에만 적용된다.

		4.4 선택 성분 4.4.1 4.3의 필수 성분 이외에 제품 중 선택 첨가하거나 라벨 중 <표5>의 한 가지 또는 한 가지 이상의 성분 함유를 표시할 경우 해당 함량은 <표5>의 규정에 부합되어야 한다. 4.4.2 영아 조제식품의 단백질 품질을 개선하거나 해당 영양소 가치를 높이기 위하여 부록A의 영아 조제식품 중 아미노산 권장 함량 값을 참조하여 단일 L형 아미노산을 첨가할 수 있다. 사용된 단일 L형 아미노산 공급원은 GB 14880 또는 부록B의 규정에 부합되어야 한다. 4.4.3 제품 중 <표5>와 부록B에서 제외된 기타 물질을 첨가할 경우 국가 관련 규정에 부합되어야 한다.	

<표5> 선택 성분 지표

선택 성분	지표				검사 방법
	100kJ당		100kcal당		
	최소값	최대값	최소값	최대값	
콜린/(mg)	1.7	12.0	7.1	50.2	GB/T 5413.20
이노시톨/(mg)	1.0	9.5	4.2	39.7	GB 5413.25
우황산/(mg)	N.S.[a]	3	N.S.[a]	13	GB 5413.26
카르니틴/(mg)	0.3	N.S.[a]	1.3	N.S.[a]	-
DHA/(%총 지방산[b], [c])	N.S.[a]	0.5	N.S.[a]	0.5	GB 5413.27
ETA/(%총 지방산[b]. [c])	N.S.[a]	1	N.S.[a]	1	GB 5413.27

[a] N.S.는 특별한 설명이 없다.

[b] 영아 조제식품 중 DHA(22: 6 n-3)를 첨가하였을 경우 최소한 동일한 양의 ETA(20: 4 n-6)을 첨가해야 한다. 긴 사슬 불포화지방산 중 EPA(20: 5 n-3)의 함량이 DHA의 양을 초과해서는 안 된다.

[c] 총 지방산은 C4~C24지방산의 총합이다.

4.5 기타 지표: <표6>의 규정에 부합되어야 한다.

.

<표6> 기타 지표

항목		지표	검사 방법
수분/(%)[a]	≤	5.0	GB 5009.3
회분			GB 5009.4
우유 기반 분말 형태 제품/(%)	≤	4.0	
우유 기반 액상 제품(총 건조물질에 따라 계산)/(%)	≤	4.2	
대두 기반 분말 형태 제품/(%)≤5.0	≤	5.0	
대두 기반 액상 제품(총 건조물질에 따라 계산)/(%)	≤	5.3	
불순도(우유 기반 영아 조제식품에 한함)			GB 5413.30
분말 형태 제품/(mg/kg)	≤	12	
액상 제품/(mg/kg)	≤	2	
[a] 분말 형태 영아 조제식품에 한한다.			

4.6 오염물질 허용기준: <표7>의 규정에 부합되어야 한다.

<표7> 오염물질 허용기준(분말 형태 제품으로 계산)

항목		지표	검사 방법
납/(mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.12
질산염(NaNO3로 계산) /(mg/kg)	≤	100	GB 5009.33
아질산염(NaNO2로 계산)[a]/(mg/kg)	≤	2	
[a] 우유 기반 영아 조제식품에만 적용된다.			

4.7 진균독소 허용기준: <표8>의 규정에 부합되어야 한다.

<표8> 진균독소 허용기준(분말 형태 제품으로 계산)

항목		지표	검사 방법
아플라톡신M1또는 아플라톡신B1[a]/(μg/kg)	≤	0.5	GB 5009.24
[a] 아플라톡신M1 허용기준은 우유 기반 영아 조제식품에 적용된다. 아플라톡신B1 허용기준은 대두 기반 영아 조제식품에 적용된다.			

4.8 미생물 허용기준: 분말 형태 영아 조제식품의 미생물 지표는 <표9>의 규정에 부합되어야 하고 액상 영아 조제식품의 미생물 지표는 상업적 무균성의 요구사항에 부합되어야 하며 GB/T 4789.26에서 규정한 방법에 따라 검사해야 한다.

<표9> 미생물 허용기준

항목	샘플 추출 방안[a] 및 허용기준(지정되지 않았을 경우 모두 CFU/g으로 표시)				검사 방법
	n	c	m	M	
균락총수[b]	5	2	1,000	10,000	GB 4789.2
대장균군	5	2	10	100	GB 4789.3 평판계수법
황색포도상구균	5	2	10	100	GB 4789.10 평판계수법
엔테로박터 사카자키[c]	3	0	0/100g	-	GB 4789.40 계수법
살모넬라균	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

[a] 샘플의 추출 및 처리는 GB 4789.1 및 GB 4789.18에 따라 이행한다.

[b] 활성균종(호기성균 및 통성혐기성균)을 첨가한 제품에는 적용되지 않는다[제품 중 활성 프로바이오틱스의 활성균수는 ≥106CFU/g (mL)이어야 함].

[c] 0~6개월 영아가 섭취하는 조제식품에만 적용된다.

식품첨가제		4.9.1 식품첨가물과 영양강화제의 품질은 상응하는 안전 표준 및 관련 규정에 부합되어야 한다. 4.9.2 식품첨가물과 영양강화제의 사용은 GB 2760 및 GB 14880의 규정에 부합되어야 한다.	
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	19-1 영아용 조제식		
정의 및 범위	영아용 조제식이라 함은 분리대두단백 또는 기타의 식품에서 분리한 단백질을 단백원으로 하여 영아의 정상적인 성장·발육에 적합하도록 기타의 식품, 무기질, 비타민 등 영양소를 첨가하여 모유 또는 조제유의 수유가 어려운 경우 대용의 용도로 분말상 또는 액상으로 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 「축산물위생관리법」 대상식품인 조제유류는 제외한다.	본 표준은 GB 10765-1997 <영아 조제분유 I>, 10766-1997 <영유아 조제분유 Ⅱ, Ⅲ>, GB 10767-1997 <영유아 조제분유 및 영유아 보충 곡물 분말 통용 기술 조건> 및 해당 개정안을 대체한다.	
성분 규격	2) 원료 등의 구비요건 (1) 원료로 사용되는 분리대두단백 또는 기타의 식품에서 분리한 단백질은 영아가 섭취하기에 적합하도록 처리한 것이어야 한다. 다만, 글루텐은 단백원으로 사용할 수 없다. (2) 원료는 방사선조사처리를 하지 않은 것이어야 한다. 3) 제조·가공기준 (1) 미생물학적 위해가 발생되지 않도록 살균 또는 멸균공정을 거쳐야 한다. (2) 분말제품의 경우 질소가스를 충전하고, 액상제품은 멸균하여 포장하여야 한다. (3) 모유에 들어 있는 영양소를 첨가하기 위하여 또는 영·유아의 유일한 영양공급원 으로서 적합하도록 하기 위하여 필요한 경우 다른 영양소를 첨가할 수 있다. 다만, 해당영양소의 유용함이 과학적으로		

입증된 것이어야 하며 첨가량은 모유를 표준으로 하여야 한다.

(4) 최종 제품의 단백질의 아미노산 스코어는 85 이상이어야 한다.

* 아미노산 스코어 환산을 위한 기준 필수아미노산 조성표 (단위 : mg/g 조단백질)

구분	히스티딘	이소로이신	로이신	라이신	메티오닌+티로신	페닐알라닌+티로신	트레오닌	트립토판	발린	계
아미노산조성	19	28	66	58	25	63	34	11	35	339

(5) 직접 음용하는 제품의 경우 고형분은 10~15%를 기준으로 하며, 희석하여 섭취하는 제품은 고형분의 농도를 달리할 수 있다.

(6) 액상, 페이스트상제품의 용기로 주석관을 사용하여서는 아니된다.

(7) 꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리늄의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다.

	(8) 코코아는 원료로 사용할 수 없다. (9) 건조원료는 미생물 성장이 가능하지 않도록 저수분 상태로 미리 건조하고 보관하며, 그 외 원료들도 온도, 습도를 조절할 수 있는 장치를 설치하여 원료의 특성에 맞추어 보관한다. (10) 미생물 또는 다른 오염원의 오염을 예방하기 위하여 분말 형 영·유아용 식품제조 시 사용되는 분무건조과정의 관련 장치를 주기적으로 청소한다. (11) 제품 포장 전에 외부 물질이나 금속의 혼입을 방지할 효율적 방법, 즉 체, 트랩, 자석, 전기적 금속 탐지기 등을 사용하여야 한다. 5) 규격 (1) 수분(%) : 5.0 이하(분말제품에 한한다) (2) 조단백질(g/100 kcal) : 1.8~4.0 (3) 조지방(g/100 kcal) : 3.3~6.0 (4) 리놀레산(mg/100 kcal) : 300 이상 (5) 비타민 A(IU/100 kcal 또는 μg/100 kcal) : 250~500 또는 75~150 (6) 비타민 D(IU/100 kcal 또는 μg/100 kcal) : 40~100 또는 1~2.5 (7) 비타민 C(mg/100 kcal) : 8 이상 (8) 비타민 B1(μg/100 kcal) : 40 이상 (9) 비타민 B2(μg/100 kcal) : 60 이상 (10) 니코틴산(μg/100 kcal) : 250 이상 (11) 비타민 B6(μg/100 kcal) : 35 이상(다만, 단백질 2.3 g 이상인 경우 초과단백질 1		

	g당 비타민 B6 15 μg의 비율이어야 한다) (12) 엽산(μg/100 kcal) : 4.0 이상 (13) 판토텐산(μg/100 kcal) : 300 이상 (14) 비타민 B12(μg/100 kcal) : 0.1 이상 (15) 비타민 K1(μg/100 kcal) : 4.0 이상 (16) 비오틴(μg/100 kcal) : 1.5 이상 (17) 콜린(mg/100 kcal) : 7.0 이상 (18) 비타민 E(IU/100 kcal) : 0.7 이상(다만, 리놀레산 1 g 이상인 경우 리놀레산 1 g 당 비타민 E 0.7 IU의 비율이어야 한다) (19) 나트륨(mg/100 kcal): 20~60 (20) 칼륨(mg/100 kcal) : 80~200 (21) 염소(mg/100 kcal) : 55~150 (22) 칼슘(mg/100 kcal) : 50 이상 (23) 인(mg/100 kcal) : 25 이상(다만, 칼슘과 인의 비율(Ca : P)이 1.2~2.0 이어야 한다) (24) 마그네슘(mg/100 kcal) : 6.0 이상 (25) 철(mg/100 kcal) : 1.0 이상 (26) 요오드(μg/100 kcal) : 5.0 이상 (27) 구리(μg/100 kcal) : 60 이상 (28) 아연(mg/100 kcal) : 0.75 이상 (29) 망간(μg/100 kcal) : 5.0 이상 (30) 셀레늄(㎍/100 kcal) : 9.0 이하 (31) 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다. (32) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다. (33) 세균수 : n=5, c=2, m=1,000, M=10,000(액상제품은		

	n=5, c=0, m=0) (34) 대장균군 : n=5, c=0, m=0(액상제품 제외) (35) 엔테로박터 사카자키[Enterobacter sakazakii (Cronobacter spp.)] : n=5, c=0, m=0 (생후 6개월 미만의 영아용 조제식 중 분말제품에 한한다.) (36) 바실러스 세레우스 : 1 g 당 100 이하(다만, 액상제품은 제외한다.) (37) 탄화물 : 100 g당 7.5 mg(미국 ADPI에서 정하고 있는 표준판 Disk A와 비교) 이하이어야 한다(다만, 분말제품에 한한다).		
식품첨가제			
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	19-3 영·유아용 곡류조제식 19-4 기타 영·유아식	영유아 조제식품 (National food safety standard Older infants and young children formula) GB 10767-2010	
정의 및 범위	19-3 영·유아용 곡류조제식 1) 정의 영·유아용 곡류조제식이라 함은 이유기의 영아, 유아의 이유 및 영양보충을 목적으로 곡류, 두류, 서류 등 전분질 원료를 주원료(최종제품에서 고형분기준 25% 이상)로 하여 이에 식품, 영양소 등을 가하여 제조·가공한 것을 말한다. 19-4 기타 영·유아식 1) 정의 기타 영·유아식이라 함은 영·유아의 이유기 또는 성장기에 일반식품으로의 적응을 도모할 목적으로 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 19-1 영아용조제식 내지 19-3 영·유아용 곡류조제식은 제외한다.	본 표준은 GB 10767-1997 <영유아 조제분유 및 영유아 보충곡물 분말 통용 기술 조건>, GB 10769-1997 <영유아 이유기 보조식품>, GB 10770-1997 <영유아 이유기 보충식품> 및 해당 개정안을 대체한다. GB 10767-1997, GB 10769-1997, GB 10770-1997와 비교할 때 개정된 내용은 다음과 같다. – 상기한 표준 3항목을 1항목으로 통합하고 표준 명칭을 <생후 6~12개월 영아 및 유아 조제식품>으로 수정하였다. – 표준 중 각 조항을 수정하였다. 1 범위 본 표준은 생후 6~12개월 영아 및 유아 조제식품에 적용된다. 3 용어 및 정의 3.1 생후 6~12개월 영아 older infants 6~12개월의 사람이다. 3.2 유아 young children 12~36개월의 사람이다. 3.3 생후 6~12개월 영아 및 유아 조제식품 older infants and young children formula 우유류 및 유단백 제품 및/또는 대두 및 대두 단백 제품을 주원료로 적당량의 비타민, 미네랄 및/또는 기타 부재료를 첨가하여 물리적인 방법만으로 생산 가공하여 제조한 액상 또는 분말	

<table>
<tr><td></td><td></td><td>형태의 제품으로, 생후 6~12개월 영아 및 유아의 섭취에 적합하며 해당 영양 성분은 생후 6~12개월 영아 및 유아의 일부 영양 수요를 충족시킬 수 있다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>19-3 영・유아용 곡류조제식
2) 원료 등의 구비요건
(1) 원료는 방사선조사처리를 하지 않은 것이어야 한다.
3) 제조・가공기준
(1) 미생물학적 위해가 발생되지 않도록 살균 또는 멸균 공정을 거쳐야 한다.
(2) 분말제품의 경우 질소가스를 충전하고, 상제품의 경우 멸균하여 포장하여야 한다.
(3) 모유에 들어 있는 영양소를 첨가하기 위하여 또는 영・유아의 유일한 영양공급원으로서 적합하도록 하기 위하여 필요한 경우 다른 영양소를 첨가할 수 있다. 다만, 해당영양소의 유용함이 과학적으로 입증된 것이어야 하며, 첨가량은 모유를 표준으로 하여야 한다.
(4) 최종 제품의 단백질의 아미노산 스코어는 85 이상이어야 한다.
* 아미노산 스코어 환산을 위한 기준 필수아미노산 조성표는 19-1 3) (4)의 것을 따른다.
(5) 영・유아용 곡류조제식에서 당류를 첨가하는 경우 총열량의 20%를 넘지 않도록 하되 그 중 설탕의 양은 50%가 넘지 않도록 한다.
(6) 직접 음용하는 제품의 경우 고형분은 10~15%를 기준으로 하며, 희석하여 섭취하는 제품은 고형분의 농도를 달리할 수 있다.</td><td>4 기술 요구사항

4.1 원료 요구사항
제품에 사용된 원료는 상응하는 안전 표준 및/또는 상응하는 규정에 부합되어야 하고 생후 6~12개월 영아 및 유아의 안전을 보장하고 영양 수요를 만족시켜야 하며 건강에 위해가 되는 물질을 사용해서는 아니 된다.
경화 유지를 사용해서는 아니 된다.
방사선 조사 처리한 원/부재료를 사용해서는 아니 된다.
4.2 관능검사 요구사항: <표1>의 규정에 부합되어야 한다.

<표1> 관능검사 요구사항
<table><tr><th>항목</th><th>요구사항</th></tr><tr><td>색</td><td>해당 제품의 특성에 부합된다.</td></tr><tr><td>맛, 향</td><td>해당 제품의 특성에 부합된다.</td></tr><tr><td>조직형태</td><td>해당 제품의 특성에 부합되고 제품에 정상 시력으로 식별이 가능한 외부 유입 물질이 있어서는 아니 된다.</td></tr><tr><td>용해성</td><td>해당 제품의 특성에 부합된다.</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

	(7) 액상, 페이스트상제품의 용기로 주석관을 사용하여서는 아니된다. (8) 꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리늄의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다. (9) 코코아는 12개월 이상의 유아용 제품에 사용할 수 있으며 그 사용량은 물에 희석하여 섭취할 때를 기준으로 하여 1.5% 이하이어야 한다. (10) 건조원료는 미생물 성장이 가능하지 않도록 저수분 상태로 미리 건조하고 보관하며, 그 외 원료들도 온도, 습도를 조절할 수 있는 장치를 설치하여 원료의 특성에 맞추어 보관한다. (11) 미생물 또는 다른 오염원의 오염을 예방하기 위하여 분말 형 영·유아용 식품제조 시 사용되는 분무건조과정의 관련 장치를 주기적으로 청소한다. (12) 제품 포장 전에 외부 물질이나 금속의 혼입을 방지할 효율적 방법, 즉 체, 트랩, 자석, 전기적 금속 탐지기 등을 사용하여야 한다. 5) 규격 (1) 수분(%) : 10.0 이하(분말, 고형제품에 한한다) (2) 조단백질(%) : 10.0 이상(건고물 기준) (3) 조지방(%) : 5.0 이상(건고물 기준) (4) 알파(α)화도 : 80.0 이상(곡류, 두류, 서류 등 또는 그 가공품을 25% 이상 함유한 분말, 고형제품에 한한다) (5) 나트륨(mg/100kcal) : 100 이하 (6) 철(mg/100kcal) : 2.0 이상 (7) 비타민 A(IU/100kcal) : 200 이상	4.3 필수 성분 4.3.1 제품 중 모든 필수 성분은 생후 6~12개월 영아 및 유아의 성장과 발육에 필수적이다. 4.3.2 생후 6~12개월 영아 및 유아 조제식품은 즉석섭취 상태에서 100mL당 열량 함량은 250kJ(60kcal)~355kJ(85kcal)의 범위 안에 있어야 한다. 열량은 다음과 같이 계산한다. 제품 100mL당 단백질, 지방, 탄수화물 함량에 따라 열량 계수 17kJ/g, 37kJ/g, 17kJ/g(식이섬유의 열량 계수는 탄수화물 열량 계수의 50%로 계산)를 각각 곱하여 얻어진 합이 킬로줄/100밀리리터(kJ/100mL) 값이며 이를 다시 4.184로 나누면 칼로리/100밀리리터(kcal/100mL) 값이 된다. 4.3.3 제품의 즉석섭취 상태에서 100kJ(100kcal)당 단백질, 지방 함량이 <표2>의 규정에 부합되어야 한다. 트랜스지방 함량은 총 지방산의 3%를 초과해서는 아니 된다.	

(8) 비타민 B1(μg/100kcal) : 80 이상
(9) 비타민 B2(μg/100kcal) : 130 이상
(10) 비타민 C(mg/100kcal) : 4 이상
(11) 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다.
(12) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
(13) 대장균군 : n=5, c=0, m=0
(14) 엔테로박터 사카자키[Enterobacter sakazakii(Cronobacter spp.)] : n=5, c=0, m=0
(생후 6개월 미만의 영·유아용 곡류조제식 중 분말제품에 한한다.)
(15) 바실러스 세레우스 : 1 g 당 100 이하

19-4 기타 영・유아식
2) 원료 등의 구비요건
(1) 원료는 방사선조사처리를 하지 않은 것이어야 한다.
3) 제조・가공기준
(1) 미생물학적 위해가 발생되지 않도록 살균 또는 멸균 공정을 거쳐야 한다.
(2) 분말제품의 경우 질소가스를 충전하고, 액상제품의 경우 멸균하여 포장하여야 한다.
(3) 모유에 들어 있는 영양소를 첨가하기 위하여 또는 영.유아의 유일한 영양공급원으로서 적합하도록 하기 위하여 필요한 경우 다른 영양소를 첨가할 수 있다. 다만, 해당영양소의 유용함이 과학적으로 입증된 것이어야 하며, 첨가량은 모유를 표준으로 하여야 한다.
(4) 직접 음용하는 제품의 경우 고형분은 10~15%를 기준으

<표2> 단백질, 지방 지표

영양소	지표				검사 방법
	100kJ당		100kcal당		
	최소값	최대값	최소값	최대값	
단백질[a]/(g)	0.7	1.2	2.9	5.0	GB 5009.5
지방/(g)	0.7	1.4	2.9	5.9	GB 5413.3
그 중: 리놀렌산/(g)	0.07	N.S.[b]	0.29	N.S.[b]	GB 5413.27

[a] 단백질 함량은 질소(N)×6.25로 계산해야 한다.
[b] N.S.는 특별한 설명이 없다는 의미이다.

로 하며, 희석하여 섭취하는 제품은 고형분의 농도를 달리할 수 있다.

(5) 액상, 페이스트상제품의 용기로 주석관을 사용하여서는 아니된다.

(6) 꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리늄의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다.

(7) 코코아는 12개월 이상의 유아용 제품에 사용할 수 있으며 그 사용량은 물에 희석하여 섭취할 때를 기준으로 하여 1.5% 이하이어야 한다.

(8) 건조원료는 미생물 성장이 가능하지 않도록 저수분 상태로 미리 건조하고 보관하며, 그 외 원료들도 온도, 습도를 조절할 수 있는 장치를 설치하여 원료의 특성에 맞추어 보관한다.

(9) 미생물 또는 다른 오염원의 오염을 예방하기 위하여 분말 형 영·유아용 식품 제조 시 사용되는 분무건조과정의 관련 장치를 주기적으로 청소한다.

(10) 제품 포장 전에 외부 물질이나 금속의 혼입을 방지할 효율적 방법, 즉 체, 트랩, 자석, 전기적 금속 탐지기 등을 사용하여야 한다.

5) 규격

(1) 수분(%) : 10.0 이하(분말, 고형제품에 한한다)

(2) 알파(α)화도(%) : 80.0 이상(곡류, 두류, 서류 등 또는 그 가공품을 25% 이상 함유한 분말, 고형제품에 한하며, 가열섭취하는 제품은 제외한다)

(3) 나트륨(mg/100g) : 200 이하(물을 혼합하여 섭취하는 경우에는 물을 혼합한 상태를 기준으로 한다)

4.3.4 비타민: <표3>의 규정에 부합되어야 한다.

<표3> 비타민 지표

영양소	지표				검사 방법
	100kJ당		100kcal당		
	최소값	최대값	최소값	최대값	
비타민A/(μg RE)[a]	18	54	75	225	GB 5413.9
비타민D[b]/(μg)	0.25	0.75	1.05	3.14	
비타민E /(mg α-TE[c])	0.15	N.S.[e]	0.63	N.S.[e]	
비타민K1/(μg)	1	N.S.[e]	4	N.S.[e]	GB 5413.10
비타민B1/(μg)	11	N.S.[e]	46	N.S.[e]	GB 5413.11
비타민B2/(μg)	11	N.S.[e]	46	N.S.[e]	GB 5413.12
비타민B6/(μg)	11	N.S.[e]	46	N.S.[e]	GB 5413.13
비타민B12/(μg)	0.04	N.S.[e]	0.17	N.S.[e]	GB 5413.14
니코틴산(니코틴아미드)[d]/(μg)	110	N.S.[e]	460	N.S.[e]	GB 5413.15
엽산/(μg)	1	N.S.[e]	4	N.S.[e]	GB 5413.16
판토텐산/(μg)	70	N.S.[e]	293	N.S.[e]	GB 5413.17
비타민C/(mg)	1.8	N.S.[e]	7.5	N.S.[e]	GB 5413.18
비오틴/(μg)	0.4	N.S.[e]	1.7	N.S.[e]	GB 5413.19

	(4) 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다. (5) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다. (6) 납(mg/kg) : 0.1 이하(액상 제품에 한한다) (7) 대장균군 : n=5, c=0, m=0 (8) 세균수 : n=5, c=1, m=10, M=100 (액상 제품에 한한다.) (9) 엔테로박터 사카자키[Enterobacter sakazakii(Cronobacter spp.)] : n=5, c=0, m=0(생 후 6개월 미만의 기타 영·유아용식 중 분말제품에 한한다). (10) 바실러스 세레우스 : 1 g 당 100 이하	[a] RE는 레티놀당량이다. 1㎍RE =1㎍ 올 트랜스 레티놀(비타민A)=3.33IU 비타민A이다. 비타민A는 사전 형성된 레티놀만 포함하며 비타민A 활성의 계산 및 정보 명시 시 어떠한 유형의 카로틴 성분도 포함되지 않는다. [b] 칼시페롤, 1㎍비타민D=40 IU 비타민D이다. [c] 1 mg α-TE (α-토코페롤 당량)=1 mg d-α-토코페롤이다. 다불포화지방산 1g당 α-TE 함유량이 최소 0.5mg가 되어야 하며 비타민E 함량의 최소값은 조제식품 중 다불포화지방산의 이중 결합 수량에 따라 조정해야 한다: α-TE/g 리놀렌산(18: 2 n-6) 0.5mg, α-TE/g α-리놀렌산(18: 3n-3) 0.75mg, α-TE/g 아라키돈산(20: 4 n-6) 1.0mg, α-TE/g EPA(20: 5 n-3) 1.25mg, α-TE/g DHA(22: 6 n-3) 1.5mg [d] 니코틴산은 전구체를 포함하지 않는다. [e] N.S.는 특별한 설명이 없다는 의미이다.	

4.3.5 미네랄: <표4>의 규정에 부합되어야 한다.

<표4> 미네랄 지표

영양소	지표				검사 방법
	100kJ당		100kcal당		
	최소값	최대값	최소값	최대값	
나트륨/(mg)	N.S.[a]	20	N.S.[a]	84	GB 5413.21
칼륨/(mg)	18	69	75	289	
구리/(μg)	7	35	29	146	
마그네슘/(mg)	1.4	N.S.[a]	5.9	N.S.[a]	
철/(mg)	0.25	0.50	1.05	2.09	
아연/(mg)	0.1	0.3	0.4	1.3	
칼슘/(mg)	17	N.S.[a]	71	N.S.[a]	
인/(mg)	8.3	N.S.[a]	34.7	N.S.[a]	GB 5413.22
칼슘 인 비율	1.2:1	2:1	1.2:1	2:1	—
요오드/(μg)	1.4	N.S.[a]	5.9	N.S.[a]	GB 5413.23
염소/(mg)	N.S.[a]	52	N.S.[a]	218	GB 5413.24
[a] N.S.는 특별한 설명이 없다는 의미이다.					

4.4 선택 성분

4.4.1 4.3의 필수 성분 이외에 제품 중 선택 첨가하거나 라벨 중 <표5>의 한 가지 또는 한 가지 이상의 성분 함유를 표시할 경우 해당 함량은 <표5>의 규정에 부합되어야 한다.

4.4.2 제품 중 4.3 및 4.4.1에서 제외된 기타 물질을 첨가할 경우 국가의 관련 규정에 부합되어야 한다.

<표5> 선택 성분

선택 성분	지표				검사 방법
	100kJ당		100kcal당		
	최소값	최대값	최소값	최대값	
셀레늄/(μg)	0.48	1.90	2.01	7.95	GB 5009.93
콜린/(mg)	1.7	12.0	7.1	50.2	GB/T 5413.20
망간/(μg)	0.25	24.0	1.05	100.4	GB 5413.21
이노시톨/(mg)	1.0	9.5	4.2	39.7	GB 5413.25
우황산/(mg)	N.S.[a]	3	N.S.[a]	13	GB 5413.26
카르니틴/(mg)	0.3	N.S.[a]	1.3	N.S.[a]	-
DHA/(%총 지방산[b])	N.S.[a]	0.5	N.S.[a]	0.5	GB 5413.27
ETA/(%총 지방산[b])	N.S.[a]	1	N.S.[a]	1	

[a] N.S.는 특별한 설명이 없다는 의미이다.
[b] 총 지방산은 C4~C24 지방산의 총합이다.

4.5 기타 지표: <표6>의 규정에 부합되어야 한다.

<표6> 기타 지표

항목		지표	검사 방법
수분/(%)[a]	≤	5.0	GB 5009.3
회분			GB 5009.4
분말 형태 제품/(%)	≤	5.0	
액상제품(총 건조물질에 따라 계산)/(%)	≤	5.3	
불순도[b]			GB 5413.30
분말 형태 제품/(mg/kg)	≤	12	
액상제품/(mg/kg)	≤	2	

[a] 분말 형태 영아 조제식품에 한한다.
[b] 채소 및 과일 첨가 제품에 적용되지 않는다.

4.6 오염물질 제한량: <표7>의 규정에 부합되어야 한다.

<표7> 오염물질 제한량(분말 형태 제품으로 계산)

항목	지표	검사 방법
납/(mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
질산염(NaNO3으로 계산)[a] /(mg/kg) ≤	100	GB 5009.33
아질산염(NaNO2으로 계산)[b] /(mg/kg) ≤	2	
[a] 채소 및 과일 첨가 제품에 적용되지 않는다. [b] 우유 기반 제품에만 적용된다.		

4.7 진균독소 제한량: <표8>의 규정에 부합되어야 한다.

<표8> 진균독소 제한량(분말 형태 제품으로 계산)

항목	지표	검사 방법
아플라톡신M1또는 아플라톡신B1[a]/(μg/kg) ≤	0.5	GB 5009.24
[a] 아플라톡신M1허용기준은 우유류 및 유단백 제품이 주원료인 제품에 적용된다. 아플라톡신B1허용기준은 두류 및 대두 단백 제품이 주원료인 제품에 적용된다.		

4.8 미생물 제한량: 분말 형태 제품 중 미생물 지표는 <표9>의 규정에 부합되어야 한다. 액상 제품 중 미생물 지표는 상업적 무균성의 요구사항에 부합되어야 하며 GB/T 4789.26에서 규정한 방법에 따라 검사해야 한다.

<표9> 미생물 제한량

항목	샘플 추출 방안[a] 및 허용기준(지정되지 않았을 경우 모두 CFU/g으로 표시)				검사 방법
	n	c	m	M	
균락총수[b]	5	2	1,000	10,000	GB 4789.2
대장균군	5	2	10	100	GB 4789.3 평판계수법
살모넬라균	5	0	0/25g		GB 4789.4

[a] 샘플의 추출 및 처리는 GB 4789.1 및 GB 4789.18에 따라 이행한다.

[b] 활성균종(호기성균 및 통성혐기성균)을 첨가한 제품에는 적용되지 않는다[제품 중 활성 프로바이오틱스의 활성균수는 ≥ 106 CFU/g(mL)이어야 함].

<table>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td>4.9 식품첨가물 및 영양강화제

4.9.1 식품첨가물 및 영양강화제 품질은 상응하는 안전 표준 및 관련 규정에 부합되어야 한다.
4.9.2 식품첨가물 및 영양강화제의 사용은 GB 2760 및 GB 14880의 규정에 부합되어야 한다.

4.10 우레아제 활성: 대두 성분이 함유된 제품의 우레아제 활성은 <표10>의 규정에 부합되어야 한다.

<표10> 우레아제 활성 지표
<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th><th>검사 방법</th></tr>
<tr><td>우레아제 활성 정성 측정</td><td>음성</td><td>GB/T 5413.31[a]</td></tr>
<tr><td colspan="3">[a] 액상제품의 샘플 추출량은 건조물질 함량에 따라 환산해야 한다.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		영유아 곡류 보조식품 (National food safety standard Cereal-based complementary foods for infants and young children) GB 10769-2010	
정의 및 범위		1 범위 본 표준은 6개월 이상 영아 및 유아가 섭취하는 곡류 보조식품에 적용된다. 3 용어 및 정의 3.1 영아 infant 0~12개월 연령의 사람이다. 3.2 유아 young children 12~36개월 연령의 사람이다. 3.3 영유아 곡류 보조식품 cereal-based complementary foods for infants and young children 한 가지 또는 한 가지 이상의 곡물(예: 밀, 쌀, 보리, 귀리, 호밀, 옥수수 등)을 주원료로, 곡물이 건조물질 구성 성분의 25%를 차지하고 적당량의 영양강화제 및(또는) 기타 부재료를 첨가하여 가공 제조한 6개월 이상의 영아 및 유아가 섭취하는 데 적합한 보조식품이다. 4 제품 분류	

		4.1 영유아 곡물 보조식품 우유나 기타 단백질이 함유된 액체에 타 먹는 영유아 곡류 보조식품이다. 4.2 영유아 고단백 곡물 보조식품 고단백질 원료가 첨가되었고 물이나 기타 단백질이 함유되지 않은 적합한 액체에 타서 섭취하는 영유아 곡류 보조식품이다. 4.3 영유아 생 곡물 보조식품 익혀서 바로 섭취가 가능한 영유아 곡류 보조식품이다. 4.4 영유아 비스킷 또는 기타 영유아 곡물 보조식품 직접 섭취하거나 분쇄 후 물, 우유 또는 기타 적합한 액체에 타서 섭취할 수 있는 영유아 곡류 보조식품이다.	
성분 규격		5.1 원료 요구사항 제품에 사용된 원료는 상응하는 안전 표준 및/또는 관련 규정에 부합되어야 한다. 영유아의 안전을 보장하고 영양 수요를 만족시켜야 하며 영유아 영양 및 건강에 위해가 되는 물질을 사용해서는 아니 된다. 경화 유지를 사용해서는 아니 된다. 방사선 조사 처리를 한 원료를 사용해서는 아니 된다. 5.2 관능검사 요구사항: <표1>의 규정에 부합되어야 한다.	

<표1> 관능검사 요구사항

항목	요구사항
색	해당 제품의 특성에 부합된다.
맛, 향	해당 제품의 특성에 부합된다.
조직형태	해당 제품의 특성에 부합되고 제품에 정상 시력으로 식별이 가능한 외부 유입 이물질이 있어서는 아니 된다.
용해성	해당 제품의 특성에 부합된다.

5.3 기본 영양 성분 지표: 식품 중 기본 영양 성분 지표는 <표2>의 규정에 부합되어야 한다.

<표2> 기본 영양 성분 지표

항목	지표				검사 방법
	영유아 곡물 보조식품	영유아 고단백 곡물 보조식품	영유아 생곡물 보조식품	영유아 비스킷 또는 기타 영유아 곡물 보조식품[a]	
열량[b]/(kJ/100g(kcal/100g)) ≥	1,250 (299)	1,506 (360)	1,250 (299)	1,250(299)	—
단백질/(g/100kJ(g/100kcal))	≥0.33 (1.4)	0.66~1.30 (2.8~5.4)	≥0.33 (1.4)	0.33~1.30 (1.4~5.4)	GB 5009.5

지방/(g/100 kJ (g/100kcal)) ≤	0.8(3.3)	1.1(4.6)	0.8(3.3)	0.8(3.3)	GB 5413.3
그 중[c]: 리놀렌산(g/100 kJ) 라우르산/(%총지방) ≤ 미리스트산/(%총지방) ≤	—	0.07~0.29 15.0 15.0	—	—	GB 5413.27
비타민A/(㎍RE/100kJ (㎍RE/100kcal))	14~43 (59~180)			—	GB 5413.9
비타민D/(㎍/100kJ(㎍/100kcal))	0.25~0.75 (1.05~3.14)			—	
비타민B_1/(㎍/100kJ (㎍/100kcal)) ≥	12.5(52.3)				GB 5413.11
칼슘/(mg/100kJ (mg/100kcal)) ≥	12.0 (50.2)	20.0 (83.7)	12.0(50.2)	12.0(50.2)	GB 5413.21
철/(mg/100kJ(mg/100kcal)	0.25~0.50 (1.05~2.09)			—	
아연/(mg/100kJ(mg/100kcal)	0.17~0.46 (0.71~1.92)			—	
나트륨/(mg/100kJ (mg/100kcal) ≤	24.0 (100.4)				

[a] 영유아 비스킷 또는 기타 영유아 곡물 보조식품에 비타민 A, 비타민D, 철, 아연 성분을 선택 첨가하려면 해당 함량은 <표2> 중 기타 유형 제품에 상응하는 성분의 요구사항에 부합해야 한다.

[b] 열량의 계산은 식품 100g당 단백질, 지방, 탄수화물 함량에 따라 열량계수 17kJ/g, 37kJ/g, 17kJ/g(식이섬유의 열량계수는 탄수화물의 열량 계수의 50%로 계산)을 각각 곱하여 얻은 총합이 킬로줄/100그램(kJ/g100g)의 값이 되며, 이 값을 다시 4.184로 나누면 킬로칼로리/100그램(kcal/100g) 값이 된다.

그 중 탄수화물의 함량은 A1로 공식(1)에 따라 계산한다.

A1=100-(A2+ A3+ A4+ A5+ A6)……(1)

공식 중:

A_1— 탄수화물의 함량, g/100g

A_2— 단백질의 함량, g/100g

A_3— 지방의 함량, g/100g

A_4— 수분의 함량, g/100g

A_5— 회분의 함량, g/100g

A_6— 식이섬유의 함량, g/100g

[c] 지방≥0.8 g/100 kJ 제품에만 적용된다.

5.4 선택 가능한 영양 성분 지표

5.3의 기본 영양 성분 지표 이외에 제품 중 선택하여 첨가하거나 라벨 중 <표3>의 한 가지 또는 한 가지 이상의 성분 함유를 표시할 경우 해당 함량은 <표3>의 규정에 부합되어야 한다.

제품 중 5.3과 <표3>에서 제외된 기타 물질을 첨가할 경우 국가 관련 규정에 부합되어야 한다.

<표3> 선택 가능한 영양 성분 지표

항목	지표	검사 방법
비타민E/(mg/100 kJ(mg/100 kcal)	0.08~1.20 (0.33~5.02)	GB 5413.9
비타민B_2/(㎍/100 kJ(㎍/100kcal)) ≥	13.0 (54.4)	GB 5413.12
비타민B_6/(㎍/100 kJ(㎍/100kcal)) ≥	8.4 (35.1)	GB 5413.13
비타민B_{12}/(㎍/100 kJ(㎍/100kcal)) ≥	0.02 (0.08)	GB 5413.14
니코틴산/(㎍/100 kJ(㎍/100kcal)) ≥	83.7 (350.2)	GB 5413.15
엽산/(㎍/100 kJ(㎍/100kcal)) ≥	1.2 (5.0)	GB 5413.16
판토텐산/(㎍/100 kJ(㎍/100kcal)) ≥	50.4 (210.9)	GB 5413.17
비타민C/(mg/100 kJ(mg/100 kcal) ≥	1.4 (5.9)	GB 5413.18
비오틴/(㎍/100 kJ(㎍/100kcal)) ≥	0.17 (0.71)	GB 5413.19
인/(mg/100 kJ(mg/100 kcal)	8.4~30.0 (35.1~125.5)	GB 5413.22
요오드/(㎍/100 kJ(㎍/100kcal))	1.4~8.8 (5.9~36.8)	GB 5413.23
칼륨/(mg/100kJ(mg/100kcal))	13~66(56~278)	GB 5413.21

5.5 제품에 탄수화물(자당, 과당, 포도당, 액상 포도당 또는 벌꿀 포함)을 첨가할 경우, 탄수화물 첨가 제한량은 <표4>의 규정에 부합되어야 한다.

<표4> 탄수화물 첨가 제한량

항목		지표			검사 방법
		영유아 곡물 보조식품	영유아 고단백 곡물 보조식품	영유아 비스킷 또는 기타 영유아 곡물 보조식품	
탄수화물 총 첨가량/ (g/100kJ(g/100kcal))	≤	1.8 (7.5)	1.2(5.0)	1.8 (7.5)	배합원료에 따라 계산
과당 첨가량/ (g/100 kJ(g/100kcal))	≤	0.9 (3.8)	0.6 (2.5)	0.9 (3.8)	

5.6 기타 지표: <표5>의 규정에 부합되어야 한다.

<표5> 기타 지표

항목	지표				검사 방법
	영유아 곡물 보조식품	영유아 고단백 곡물 보조식품	영유아 생 곡물 보조식품	영유아 비스킷 또는 기타 영유아 곡물 보조식품[a]	
수분/(%) ≤	6.0		13.5	6.0	GB 5009.3
불용성 식이섬유/(%) ≤	5.0				GB 5413.6

[a] 수분 지표에서 기타 영유아 곡물 보조식품은 포함하지 않는다.

5.7 오염물질 제한량: <표6>의 규정에 부합되어야 한다.

<표6> 오염물질 제한량

항목			지표	검사 방법
납/(mg/kg)	어류, 간류, 채소류 첨가 제품	≤	0.30	GB 5009.12
	기타 제품	≤	0.20	
무기 비소/(mg/kg)	조류 첨가 제품	≤	0.30	GB/T 5009.11
	기타 제품	≤	0.20	
질산염[a](NaNO3으로 계산)/(mg/kg)		≤	100	GB 5009.33
아질산염[b](NaNO2으로 계산)/(mg/kg)		≤	2	

[a] 질산염 지표는 채소 및 과일 첨가 제품에 적용되지 않는다.
[b] 아질산염 지표는 두류 첨가 제품에 적용되지 않는다.

5.8 진균독소 제한량: <표7>의 규정에 부합되어야 한다.

<표7> 진균독소 제한량

항목		지표	검사 방법
아플라톡신B1/(μg/kg)	≤	0.5	GB 5009.24

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>5.9 미생물 제한량: <표8>의 규정에 부합되어야 한다.

<표8> 미생물 제한량

<table>
<tr><th rowspan="2">항목</th><th colspan="4">샘플 추출 방안[a] 및 제한량(지정되지 않았을 경우 모두 CFU/g으로 표시)</th><th rowspan="2">검사 방법</th></tr>
<tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>균락총수[b]</td><td>5</td><td>2</td><td>1,000</td><td>10,000</td><td>GB 4789.2</td></tr>
<tr><td>대장균군</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td><td>GB 4789.3 평판계수법</td></tr>
<tr><td>살모넬라균</td><td>5</td><td>0</td><td>0/25g</td><td></td><td>GB 4789.4</td></tr>
<tr><td colspan="6">[a] 샘플의 추출 및 처리는 GB 4789.1 및 GB 4789.18에 따라 이행한다.
[b] 영유아 생 곡물 보조식품 및 활성균종(호기성균 및 통성 혐기성균)을 첨가한 제품에는 적용되지 않는다[제품 중 활성 프로바이오틱스 수는 ≥10^6 CFU/g(mL)이어야 함].</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품 첨가제</td>
<td></td>
<td>5.10.1 식품첨가물과 영양강화제의 질량은 상응하는 안전표준 및 관련 규정에 부합되어야 한다.

5.10.2 식품첨가물과 영양강화제의 사용은 GB 2760과 GB 14880의 규정에 부합되어야 한다.

5.11 우레아제 활성: 대두 성분 함유 제품 중 우레아제 활성은 <표9>의 규정에 부합되어야 한다.

<표9> 우레아제 활성 지표

<table>
<tr><th>항목</th><th>지표</th><th>검사 방법</th></tr>
<tr><td>우레아제 활성 정성 측정</td><td>음성</td><td>GB/T 5413.31</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		영유아 통조림 보조식품 (National food safety standard Canned complementary foods for infants and young children) GB 10770-2010	
정의 및 범위		본 표준은 GB 10775-1989 <영유아 보조식품 사과 페이스트>, GB 10776-1989 <영유아 보조식품 당근 페이스트>, GB 10777-1989 <영유아 보조식품 고기 페이스트>, GB 10778-1989 <영유아 보조식품 뼈 페이스트>, GB 10779-1989 <영유아 보조식품 닭고기 채소 퓨레>, GB 10780-1989 <영유아 보조식품 토마토 주스>를 대체한다. 1 범위 본 표준은 6개월 이상 영아 및 유아가 섭취하는 통조림 보조식품에 적용된다. 3 용어 및 정의 3.1 영아 infant 0~12개월 연령의 사람이다. 3.2 유아 young children 12~36개월 연령의 사람이다. 3.3 영유아 통조림 보조식품 canned complementary foods for infants and young children	

		식품 원료의 처리, 캔 주입, 밀봉, 살균 또는 무균 주입 후 상업적 무균상태에 도달시켜 상온에서 보존 가능한 6개월 이상의 영아가 섭취하기에 적절한 식품이다. 4 제품 분류 4.1 페이스트(퓨레)형 통조림 식품 삼키기 전에 씹을 필요가 없는 페이스트(퓨레) 형태의 영유아 통조림 식품이다. 4.2 과립형 통조림 식품 5mm 이하의 조각이 들어있고 과립의 크기가 영유아가 삼키기에 어려움이 없으며 묽기가 알맞은 영유아 통조림 식품이다. 4.3 즙류 통조림 식품 액상 형태의 영유아 통조림 식품이다.	
성분 규격		5 기술 요구사항 5.1 원료 요구사항 제품에 사용된 원료는 안전 표준 및/또는 관련 규정에 부합되어야 하고 영유아의 안전을 보장하고 영양 수요를 만족시켜야 하며 영유아의 영양 및 건강에 위해가 되는 물질을 사용해서는 아니 된다. 제품과 직접 접촉하는 생산 용수는 GB 5749의 요구사항에 부합되어야 한다. 축육 및 가금육류, 어류 원료는 뼈, 비늘, 가시 등 식용에 부적합한 물질을 제거해야 한다. 식물성 원료는 필요할 경우 조	

섬유를 제거해야 한다.

과일, 채소류 원료는 부패 변질 되지 않은 우수한 품질의 원료 또는 관련 제품을 사용해야 한다. 축육 및 가금육류, 어류 원료는 신선하거나 냉동된 우수한 품질의 원료 및 관련 제품을 사용해야 한다.

방사선 조사 처리한 원료를 사용해서는 아니 된다.

경화 유지를 사용해서는 아니 된다.

향신료를 사용해서는 아니 된다.

5.2 관능검사 요구사항: <표1>의 규정에 부합되어야 한다.

<표1> 관능검사 요구사항

항목	요구사항	검사 방법
색	해당 제품의 특성에 부합된다.	GB/T 10786
맛, 향	해당 제품의 특성에 부합된다.	
조직형태	해당 제품의 특성이 부합되고 정상 시력으로 식별 가능한 외부 유입 이물질이 있어서는 안 되며 뼈, 비늘, 가시 등 식용에 부적합한 물질이 있어서는 안 된다.	

5.3 이화학 지표: <표2>의 규정에 부합되어야 한다.

<표2> 이화학 지표

항목		지표			검사 방법
		제품[a]	제품[b]	제품[c]	
배합원료 비율/(%)	≥	40[d]	8[e]	-	배합원료에 따라 계산
단백질/(g/100kJ(g/100kcal))[f]	≥	1.7(7)	0.7(3)	-	GB 5009.5
지방[g]/(g/100kJ(g /100kcal))[f]	≤	1.4(6)	1.4(6)	-	GB/T 5009.6
염화나트륨		-	-	첨가 불가[h]	-
총 나트륨[i]/(mg/100g)	≤				GB 5413.21

[a] 축육, 가금육, 어육 또는 동물 내장은 제품 중 물을 제외한 유일한 배합원료 또는 유일한 단백질 공급원 제품으로 즙류 제품은 포함되지 않는다.

[b] 축육, 가금육, 어육, 동물 내장 등의 개별(또는 조합) 제품 및 과일 또는 채소를 혼합하여 제조한 제품에는 즙류 제품이 포함되지 않는다.

[c] a와 b를 제외한 제품

[d] 축육, 가금육, 어육 또는 동물 내장 등 배합원료의 양이 제품 총 질량에서 차지하는 백분율

[e] 축육, 가금육, 어육 또는 동물 내장 등 배합원료 중 함량이 가장 많은 배합원료가 제품 총 질량에서 차지하는 백분율

[f] 에너지 값은 GB 19768의 방법을 참조하여 계산한다.

[g] 축육, 가금육, 어육, 동물 내장 등이 원료인 제품에만 적용된다.

[h] 과일류 제품에만 적용된다.

[i] 즉석섭취 상태로 계산한다.

5.4 오염물질 제한량: <표3>의 규정에 부합되어야 한다.

<표3> 오염물질 제한량

항목			지표	검사 방법
납/(mg/kg)	수산물 및 동물 간장이 원료인 제품	≤	0.30	GB 5009.12
	기타 원료의 제품	≤	0.25	
무기비소/(mg/kg)	수산물 및 동물 간장이 원료인 제품	≤	0.30	GB/T 5009.11
	기타 원료의 제품	≤	0.10	
수은/(mg/kg)		≤	0.02	GB/T 5009.17
주석[a]/(mg/kg)		≤	50	GB/T 5009.16
질산염(NaNO3으로 계산)[b]/(mg/kg)		≤	200	GB 5009.33
아질산염(NaNO2으로 계산)[c]/(mg/kg)		≤	4	

[a] 티닝(주석 도금) 포장한 영유아 통조림 보조식품에만 적용된다.

[b] 질산염 지표는 채소 및 과일을 주원료로 하며 기타 소량의 부재료만 첨가하여 제조된 영아 통조림 보조식품에 적용되지 않는다.

[c] 아질산염 지표는 콩류 영유아 통조림 보조식품에 적용되지 않는다.

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>5.5 미생물 요구사항: 통조림 식품의 상업적 무균성의 요구사항에 부합되어야 하며, GB/T 4789.26에서 규정한 방법에 따라 검사하고 토마토 소스(케첩) 및 토마토 주스 제품은 <표4>의 규정에도 부합되어야 한다.

<표4> 미생물 제한량
<table>
<tr><th>항목</th><th>샘플 추출 방안[a] 및 제한량(CFU/g 또는 CFU/mL)</th><th>검사 방법</th></tr>
<tr><td>곰팡이균 (%시야) ≤</td><td>40</td><td>GB/T 4789.15</td></tr>
<tr><td colspan="3">[a] 샘플의 분석 및 처리는 GB 4789.1에 따라 진행한다.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품 첨가제</td>
<td></td>
<td>5.6.1 식품첨가물과 영양강화제 질량은 상응하는 안전표준 및 관련 규정에 부합되어야 한다.
5.6.2 식품첨가물과 영양강화제의 사용은 GB 2760 및 GB 14880의 규정에 부합되어야 한다.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td></td><td>6.식품 영양 강화제 사용에 관한 위생표준
(Hygienic standard for the use of nutritional fortification substances in foods)</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td></td><td>1.범위 본 표준은 식품영양 강화소의 사용범위와 사용량을 규정하였다. 본 표준은 영양 가치를 높이기 위해 식품에 첨가되는 자연 혹은 인공 영양소에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td></td><td>3. 식품 영양 강화제 사용위생지표
<table>
<tr><th>종류</th><th>품종</th><th>사용범위</th><th>1kg당 사용량</th><th>비고</th></tr>
<tr><td rowspan="4">아미노산</td><td rowspan="2">L-Lysine Hydrochloride</td><td>가공된 빵, 과자, 면류의 밀가루</td><td>1-2g</td><td rowspan="4">1.곡류 및 그 제품도 양에 따라 첨가한다.

2.만약 L-라이신 아스파테이트를 사용시에는 반드시 환산한다.</td></tr>
<tr><td>액체음료</td><td>0.3-0.8g</td></tr>
<tr><td rowspan="2">타우린</td><td>유제품, 유아식품 및 곡류제품</td><td>0.3-0.5g</td></tr>
<tr><td>액체음료, 유제품음료</td><td>0.1-0.5g</td></tr>
<tr><td rowspan="2">비타민류</td><td rowspan="2">비타민A(레티놀, retinyl acetate, Retinol Palmitate)</td><td>참기름, 샐러드유, 마가린</td><td>4000-8000 μg</td><td rowspan="2">1.비타민A첨가량은 모두 레티놀당량으로 계산한다.

2.1μg레티놀당량=1μg레티놀=3.33 I.U 비타민A</td></tr>
<tr><td>영유아식품, 유제품</td><td>3000-9000 μg</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
</table>

	우유 및 우유음료	600-1000μg	3.만약 β -카로틴을 사용하여 강화할 시 비타민A로 환산하여 표시한다. 4.1μgβ-카로틴=0.167μg레티놀
비타민 D D2(비오스테롤) 이나 D3(콜레칼시페롤)	우유 및 우유음료	10—40μg	lμg비타민D＝40 I.U비타민D
	마가린	125—156μg	
	유제품	63—125μg	
	영유아식품	50—100μg	
비타민E (d-α 토코페롤)	참기름, 마가린, 샐러드유, 유제품	100—180mg	1. d-α 토코페롤로 계산 2. 만약 dl-α 토코페롤、d-α 초산토코페롤 혹은 d1-α초산토코페롤강화를 사용시에는 반드시 환산한다. 3.1mg비타민E=1 I.U비타민E
	영유아식품	40-70mg	
	우유음료	10-20mg	
비타민B1 (thiamine hydrochloride)	곡류 및 그 제품	3-5mg	1.만약 고체음료인 경우 희석배수에 따라 사용량을 증가해야

			액체음료, 우유음료	1-2mg	한다. 2.만약 thiamine nitrate강화를 사용하는 경우 환산한다.	
			영유아식품	4-8mg		
		비타민B2 (리보플라민)	곡류 및 그 제품	3-5mg	1.만약 고체음료인 경우 희석배수에 따라 사용량을 증가시킨다. 2.만약 리보플라민 유도체강화를 사용할 경우 환산한다.	
			액체음료, 우유음료	1-2mg		
			영유아식품	4-8mg		
			식염	100-150mg		
		비타민C (L-아스코르빈산)	과일즙	50-100mg	1.만약 비타민C 인산마그네슘、아스코르빈산나트륨、아스코르빈산칼리암염、아스코르빈산-6-팔미트산염 강화를 사용한 경우 반드시 희석한다. 2.만약 고체음료인 경우 희석시켜 사용량을 증	
			액체음료 및 우유음료	120-240mg		
			과일통조림	200-400mg		
			사탕	2000-6000 mg		
			영유아식품	300-500mg		

	고칼슘곡류 및 그 제품 (이러한 식품의 일일섭취허용량 50g)	800-1000mg	가시킨다.	
니코틴산 혹은 니코틴산아미드	곡류 및 그 제품	40-50mg		
	영유아식품	30-40mg		
	액체음료 및 우유음료	10-40mg		
비타민B (Pyridoxine Hydrochloride 또는 5`-pyridoxine phosphate)	영유아식품	3-4mg		
	액체음료	1-2mg		
비타민B (cobalamins 이나 히드록소코발아민)	영유아식품	10-30μg		
	액체음료	2-6μg		

			비타민K (phylloquinone)	영유아식품	420-750μg	
			콜린	영유아식품	380-790mg	
				액체음료	50-100mg	
			이노시톨	영유아식품	210-250mg	
				액체음료	25-30mg	
			엽산	영유아식품	380-700μg	
				임산부, 수유자 전용식품	2000-4000 μg	
			판토텐산	영유아식품	15-28mg	
				액체음료	2-4mg	
			비오틴	영유아식품	0.10-0.40mg	
				액체음료	0.02-0.08mg	
		미네랄류	철:황산제일철	곡류 및 그 제품	120-240mg	1.원소철로 강화량을 계산한다.: 곡류 및 그 제품 24-48mg/kg 음료 10-20mg/kg 사탕 600-1200mg 2.각종 철염 중의 철 원소함량: 황산제일철(7결
				음료	50-100mg	
				유제품, 영유아식품	300-500mg	
				고철분 곡류 및 그 제품 (이러한 식품의 일일섭취허용량 50g)	860-960mg	
				식염, 사탕	3000-6000	

			mg	정수) 20% 젖산철Ferrouslactate(3결정수) 19.39% 구연산철(5 결정수) 16.67% 푸마르산제일철 32.9% 글루콘산철12% 구연산철암모늄 16% 3. 철은 돼지피에서 채취한 해모글로빈 철분을 이용할 수 있으며 강화시 철원소로 계산한다. 4. 기타철염, 예를 들어 탄산아철, 구연산아철, ferrousfumarate, Ferrosi Succinas, 환원철, 전해철도 모두 사용할 수 있으며 강화시 철원소로 계산한다.
	글루콘산철	곡류 및 그 제품	200-400mg	
		음료	80-160mg	
		유제품, 영유아식품	400-800mg	
		고철분 곡류 및 그 제품 (이러한 식품의 일일섭취허용량 50g)	1400-1600 mg	
		식염, 사탕	4800-6000 mg	
	구연산철	곡류 및 그 제품	150-290mg	
		음료	60-120mg	
		유제품, 영유아식품	360-600mg	
		고철분 곡류 및 그 제품 (이러한 식품의 일일섭취허용량 50g)	1000-1200 mg	
		식염, 사탕	3600-7200 mg	
	푸마르산제일철	곡류 및 그 제품	70-150mg	
		음료	30-60mg	
		유제품, 영유아식품	180-300mg	
		고철분 곡류 및	520-580mg	

				그 제품 (이러한 식품의 일일섭취허용량 50g)		
				식염, 사탕	1800-3600 mg	
			구연산철암모늄	곡류 및 그 제품	160-330mg	
				음료	70-140mg	
				유제품, 영유아식품	400-800mg	
				고철분 곡류 및 그 제품 (이러한 식품의 일일섭취허용량 50g)	1200-1350 mg	
				식염, 사탕	4000-8000 mg	
			칼슘 : 구연산칼슘	곡류 및 그 제품	8-16g	1. 칼슘원소로서 강화량 음료 및 우유음료 :0.6-0.8g/kg 곡류 및 그 제품 :1.6- 3.2g/kg 영유아식품 :3.0-6.0g/kg 2.각종 칼슘염 중의 칼슘원소
				음료 및 우유음료	1.8-3.6g	
			글루콘산칼슘	곡류 및 그 제품	18-36g	
				음료 및 우유음료	4.5-9.0g	

탄산칼슘이나 생물탄산칼슘	곡류 및 그 제품	4-8g	함량: 글루콘산칼슘9% 탄산칼슘40% 제2인산칼슘(2결정수) 23% 제2인산칼슘(5결정수) 17.7% 구연산칼슘(4결정수) 21% 젖산칼슘13% 초산칼슘22.2% 3.칼슘은 야크 등 위생표준에 부합한 뼈, 계란껍질, 활성이온칼슘 등을 사용할 수 있다. 기타 칼슘염, 예를 들어 염화칼슘, 글리세린인산칼슘,산화칼슘, 황산칼슘 등은 모두 사용할 수 있으며 강화시 칼슘원소로 계산한다.
	음료 및 우유음료	1-2g	
	영유아식품	7.5-15g	
젖산칼슘	곡류 및 그 제품	12-24g	
	음료 및 우유음료	3-6g	
	영유아식품	23-46g	
제2인산칼슘	곡류 및 그 제품	10-20g	
	음료 및 우유음료	2.5-5g	
	영유아식품	19-38g	
아연 : 황산아연	유제품	130-250mg	1. 아연원소로서 강화량 액체음료 :5-10mg/kg 곡류 및 그 제품 :20-40mg/kg 유제품 :30-60mg/kg 영유아식품 :25-70mg/kg

	영유아식품	113-318mg	2.각종 아연염 중의 아연원소 함량: 황산아연22.7% 글루콘산아연 14% 젖산아연(3 결정수) 22.2% 3.염화아연 48%、산화아연 80%、초산아연 29.8%을 사용할 수 있으며 강화시 아연원소로 계산한다.	
	액체음료 및 우유음료	22.5-44mg		
	곡류 및 그 제품	80-160mg		
	식염	500mg		
글루콘산아연	유제품	230-470mg		
	영유아식품	195-545mg		
	액체음료 및 우유음료	40-80mg		
	곡류 및 그 제품	160-320mg		
	식염	800-1000mg		
요오드:요오드화칼륨	식염	30-70mg	1.요오드화칼륨 함량중 76.4%, 요오드산 칼륨 함량중 59.63%는 요오드로 계산 2.식염강화량 20-60mg/kg 3.영유아식품 강화량은 250-480μg/kg	
	영유아식품	0.3-0.6mg		
요오드산 칼륨	식염	34-100mg		
	영유아식품	0.4-0.7mg		
셀레늄:아셀렌산나트륨	식염	7-11mg	1. 셀레늄 원소로서 강화량 유제품, 곡류	
	액체음료 및	110-440μg		

		우유음료		및 그 제품 :140-280μg/kg 음료 및 우유음료 :50-200μg/kg 식염 :3-5mg/kg 2.셀레늄을 사용하는 영양강화제는 반드시 성급 부처의 허가하에 사용해야 한다. 3.아셀렌산나트륨 중 셀레늄의 함량은45.7%이다.셀렌산나트륨은41.8%이다.	
		유제품,곡류 및 그 제품	300-600μg		
	selenium en-riched Yeast	액체음료	30μg/10mL		
	Kappa-seleno carrageenan	편, 알, 캡슐	20μg/편, 입자캡슐		
	마그네슘:황산마그네슘	유제품	3000-7000 mg	1.마그네슘 원소로서 강화량 유제품,영유아식품 :300-700mg/kg 액체 음료 :140-280mg/kg 2.각종 마그네슘염 중의 마그네슘원소 함량: 황산마그네슘(7수화물)9.9% 염화마그네슘(6수화물)12%	
		영유아식품	2000-5800 mg		
		액체음료 및 우유음료	1400-2800 mg		
	구리:황산구리	유제품	12-16mg	1.구리 원소로서 강화량 유제품,영유아식품 :3-4mg/kg 액체 음료 :1-1.25mg/kg	
		영유아식품	7.5-10mg		

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td rowspan="2">2..각종 구리염 중의 구리원소 함량:
탄산구리:54%,
황산구리(5수화물)
25.5%,
무수황산구리
39.8%</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>액체음료</td><td>4-5mg</td></tr>
<tr><td></td><td rowspan="3">망간:황산망간</td><td>유제품</td><td>0.92-3.70mg</td><td rowspan="3">1. 망간 원소로서 강화량
유제품,영유아식품
:0.3-1.2mg/kg
액체 음료
:0.16-0.32mg/kg

2.각종 망간염 중의 망간원소 함량:
황산망간32.5%,
염화망간27.8%,
탄산망간47.8%</td></tr>
<tr><td></td><td>영유아식품</td><td>1.32-5.26mg</td></tr>
<tr><td></td><td>액체음료</td><td>0.5-1.0mg</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		7. 식품 중 농약 최대잔류 허용량 (Maximum residue limits for pesticides in foods)	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 식품 중 농약 최대 잔류허용량을 규정하였다. 본 표준은 각종 식품에 적용된다. 다음 용어와 정의가 본 표준에 적용된다. 3.1 잔류물(pesticide residues) 농약사용으로 인해 식품, 농산품과 동물사료에 나타나는 모든 특정물질을 말하며, 농약 전화물(轉化物), 대사물, 반응산물 및 불순물 등 독리학적 의미를 가지는 농약 유도체를 포함한다. 3.2 최대잔류허용량(maximum residue limits, MRLs) 상품의 생산 혹은 보호 과정에서 농약사용에 관한 우수농산물관리제도(GAP)에 따라 농약을 사용한 후 각종 식품과 동물 사료 속, 혹은 그 표면에 잔류하는 농약의 최대 농도 허용치 3.3 외부유래 잔류허용량(extraneous maximum residue limits, EMRLs) 오랫동안 잔류하는 일부 농약의 사용은 금지되었으나 환경오염으로 인해 식품 속의 잔류 가능성이 인정되는 경우, 이러한 농약 잔류물이 식품을 오염시키는 것을 제어하기 위해 식품 중 잔류허용량을 정한다. 3.4 일일섭취허용량(acceptable daily intakes, ADI)	

		매일 섭취하여도 인체에 검측 가능한 위해를 유발하지 않는 양을 말한다. 체중 1Kg당 섭취가능한 양(mg)으로 표시하며 단위는 mg/kg체중이다. 주: 본 표준의 ADI수치 뒤 괄호 안 내용은 FAO/WHO 잔류농약 전문가 합동회의(JMPR) 혹은 FAO/WHO 합동 식품첨가물 전문가 위원회(JECFA)에서 해당 농약 ADI를 확정한 최신 연도 3.5 급성 기준노출량(acute reference dose, acute RfD) 식품이나 음료 속의 물질이 단시간(통상적으로 한 끼 혹은 하루 내)내에 흡수 된 후 지금까지 알려진 관찰 가능한 어떠한 건강상의 위해도 유발하지 않는 양. 주: 본 표준의 acute RfD수치 뒤 괄호 안 내용은 FAO/WHO 잔류농약 전문가 합동회의(JMPR) 혹은 FAO/WHO 합동 식품첨가물 전문가 위원회(JECFA)에서 해당 농약 acute RfD를 확정한 최신 연도 3.6 잠정 일일 섭취허용량(temporary acceptable daily intakes, TADI) 일정기한 내에 잠정적으로 채용한 일일 섭취허용량. 3.7 잠정 내용(耐容) 일일섭취량(provisional tolerable daily intakes, PTDI) 외부유래 잔류허용량을 정한 장기 잔류 농약에 대해 확정한 일인당 하루에 감당 가능한 양.	
성분 규격		농약별 최대잔류허용량 혹은 외부유래 잔류허용량에 관한 규정은 아래와 같다.	

4.1 아세페이트(acephate)
4.1.1 주요용도: 살충제
4.1.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1990년)
4.1.3 잔류물: 아세페이트(그 대사물인 메타미도포스, 메타미도포스 최대 잔류허용량로 계산함)
4.1.4 최대 잔류허용량: 표1의 규정에 부합해야 한다.

표1

식품	최대 잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.2
밀	0.2
옥수수	0.2
채소	1
과일	0.5
목화씨	2
찻잎	0.1

4.1.5 검사방법: GB/T 5009.103이 규정한 방법에 따라 측정.

4.2 아시플루오르펜(acifluorfen)
4.2.1 주요용도: 제초제
4.2.2 ADI: 0.125mg/kg체중
4.2.3 잔류물: 아시플루오르펜

4.2.4 최대잔류허용량: 표2의 규정에 부합해야 한다.

표2

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
대두	0.1

4.3 알라클로르(alachlor)

4.3.1 주요용도: 제초제

4.3.2 ADI: 0.03mg/kg체중

4.3.3 잔류물: 알라클로르

4.3.4 최대잔류허용량: 표3의 규정에 부합해야 한다.

표3

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
옥수수	0.02
대두	0.2
땅콩	0.5

4.4 알디카브

4.4.1 주요용도: 살충제

4.4.2 ADI: 0.003mg/kg체중(1992년)

4.4.3 acute RfD: 0.003mg/kg체중(1995년)

4.4.4 잔류물: 알디카브 및 그 술폭시드, 술폰의 화합물, 알디카브로 표시한다.

4.4.5 최대 잔류 허용량: 표4의 규정에 부합해야 한다.

표4

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
땅콩	0.02
식용 땅콩기름	0.01
목화씨	0.1
식용 목화씨기름	0.01

4.4.6 검사방법: GB/T 14929.2가 규정한 방법에 따라 측정

4.5 알드린과 디엘드린(aldrin and dieldrin)

4.5.1 PTDI: 0.0001mg/kg체중(1994년)

4.5.2 잔류물: 알드린과 디엘드린제의 화합물(지용)

4.5.3 외부유래 잔류허용량: 표5의 규정에 부합해야 한다.

표5

식품	외부유래 잔류허용량/(mg/kg)
곡류	0.02

4.5.4 검사방법: GB/T 5009.36이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.6 알루미늄포스파이드

4.6.1 주요용도: 살충제

4.6.2 잔류물: 인화물

4.6.3 최대잔류허용량: 표6의 규정에 부합해야 한다.

표6

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	0.05

4.7 아미트라즈(amitraz)

4.7.1 주요용도: 살충제

4.7.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1998년)

4.7.3 acute RfD: 0.01mg/kg체중(1998년)

4.7.4 잔류물: 아미트라즈 및 N-(2,4-디메틸페닐)-N′-메틸포르마미딘의 화합물, N-(2,4-디메틸페닐)-N′-메틸포르마미딘으로 계산한다.

4.7.5 최대잔류허용량: 표7의 규정에 부합해야 한다.

표7

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
과채류 채소	0.5
배류 과일	0.5
감귤류 과일	0.5
면실유	0.05

4.7.6 검사방법: GB/T 5009.143이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.8 아닐라진(anilazine)
4.8.1 주요용도: 살균제
4.8.2 ADI: 0.1mg/kg체중(1989년)
4.8.3 잔류물: 아닐라진
4.8.4 최대잔류허용량: 표8의 규정에 부합해야 한다.

표8

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.2
토마토	10
오이	10

4.9 아트라진(atrazine)
4.9.1 주요용도: 제초제
4.9.2 ADI: 0.08 mg/kg체중
4.9.3 잔류물: 아트라진
4.9.4 최대잔류허용량: 표9의 규정에 부합해야 한다.

표9

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
옥수수	0.05
사탕수수	0.05

4.9.5 검사방법: GB/T 5009.132가 규정하는 방법에 따라 측정한다.

4.10 아조시클로틴(azocyclotin)
4.10.1 주요용도: 살비제
4.10.2 ADI: 0.007mg/kg체중(1994년)
4.10.3 잔류물: 아조시클로틴과 사이헥사틴의 화합물, 사이헥사틴으로 표시한다.
4.10.4 최대잔류허용량: 표10의 규정에 부합해야 한다.

표10

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	2
감귤류 과일	2

4.10.5 검사방법: SN 0150이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.11 벤푸라카브(benfuracarb)
4.11.1 주요용도: 살충제
4.11.2 ADI: 0.01mg/kg체중
4.11.3 잔류물: 벤푸라카브, 3-히드록시카보푸란, 카보푸란의 화합물, 카보푸란으로 표시한다.
4.11.4 최대잔류허용량: 표11의 규정에 부합해야 한다.

표11

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.2
면실유	0.05

4.11.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.12 벤설푸론-메틸(bensulfuron-methyl)
4.12.1 주요용도: 제초제
4.12.2 ADI: 0.2mg/kg체중
4.12.3 잔류물: 벤설푸론-메틸
4.12.4 최대잔류허용량: 표12의 규정에 부합해야 한다.

표12

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.05

4.13 벤타존(bentazone)
4.13.1 주요용도: 제초제
4.13.2 ADI: 0.1mg/kg체중(1998년)
4.13.3 acute RfD: 제정할 필요 없음(1999년)
4.13.4 잔류물: 벤타존, 6-히드록시벤타존 및 8-히드록시벤타존의 화합물, 벤타존으로 표시한다.
4.13.5 최대잔류허용량: 표13의 규정에 부합해야 한다.

표13

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.1
밀류	0.1
대두	0.05

4.13.6 검사방법: SN 0292가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.14 비펜트린(bifenthrin)
4.14.1 주요용도: 살충제, 살비제
4.14.2 ADI: 0.02mg/kg체중(1992년)
4.14.3 잔류물: 비펜트린(지용)
4.14.4 최대잔류허용량: 표14의 규정에 부합해야 한다.

표14

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
토마토	0.5
배류 과일	0.5
감귤류 과일	0.05
목화씨	0.5

4.14.5 검사방법: GB/T 5009.146이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.15. 비설탑(bisultap)
4.15.1 주요용도: 살충제
4.15.2 ADI: 0.025mg/kg체중
4.15.3 잔류물: 비설탑

4.15.4 최대잔류허용량: 표15의 규정에 부합해야 한다.

표15

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.2

4.15.5 검사방법: GB/T 5009.114가 규정한 방법에 따라 측정해야 한다.

4.16 브로모프로필레이트(bromopropylate)

4.16.1 주요용도: 살비제

4.16.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1993년)

4.16.3 잔류물: 브로모프로필레이트

4.16.4 최대잔류허용량: 표16의 규정에 부합해야 한다.

표16

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	2
감귤류 과일	2

4.16.5 검사방법: SN 0192가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.17 부프로페진(buprofezin)

4.17.1 주요용도: 살충제

4.17.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1991년)

4.17.3 acute RfD: 제정할 필요 없음(1999년)

4.17.4 잔류물: 부프로페진(지용)

4.17.5 최대잔류허용량: 표17의 규정에 부합해야 한다.

표17

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.3
감귤류 과일	0.5

4.17.6 검사방법: GB/T 5009.184가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.18 부타클로르(butachlor)

4.18.1 주요용도: 제초제

4.18.2 ADI: 0.1mg/kg체중

4.18.3 잔류물: 부타클로르

4.18.4 최대잔류허용량: 표18의 규정에 부합해야 한다.

표18

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.5

4.18.5 검사방법: GB/T 5009.164가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.19 카두사포스(cadusafos)

4.19.1 주요용도: 살충제

4.19.2 ADI: 0.0003mg/kg체중(1991년)

4.19.3 잔류물: 카두사포스

4.19.4 최대잔류허용량: 표19의 규정에 부합해야 한다.

표19

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
감귤	0.005
사탕수수	0.005

4.19.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.20 캡탄(captan)

4.20.1 주요용도: 살균제

4.20.2 ADI: 0.1mg/kg체중(1995년)

4.20.3 acute RfD: 제정할 필요 없음(2000년)

4.20.4 잔류물: 캡탄

4.20.5 최대잔류허용량: 표20의 규정에 부합해야 한다.

표20

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	15

4.20.6 검사방법: SN 0654가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.21 카바릴(carbaryl)

4.21.1 주요용도: 살충제

4.21.2 ADI: 0.003mg/kg체중(2000년)

4.21.3 잔류물: 카바릴

4.21.4 최대잔류허용량: 표21의 규정에 부합해야 한다.

표21

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	5
대두	1
채소	2
목화씨	1

4.21.5 검사방법: GB/T 5009.21이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.22 카벤다짐(carbendazim)

4.22.1 주요용도: 살균제

4.22.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1995년)

4.22.3 잔류물: 카벤다짐

4.22.4 최대잔류허용량: 표22의 규정에 부합해야 한다.

표22

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	2
밀	0.05
옥수수	0.5
대두	0.2
땅콩	0.1
토마토	0.5
오이	0.5

아스파라거스	0.1
고추	0.1
배류 과일	3
포도	3
기타 과일	0.5
유채씨	0.1
사탕무우	0.1

4.22.5 검사방법: GB/T 5009.38이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.23 카보푸란

4.23.1 주요용도: 살충제

4.23.2 ADI: 0.002mg/kg체중(1996년)

4.23.3 잔류물: 카보푸란 및 3-히드록시카보푸란의 화합물, 카보푸란으로 표시한다.

4.23.4 최대잔류허용량: 표23의 규정에 부합해야 한다.

표23

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.2
밀	0.1
옥수수	0.1
대두	0.2
고구마	0.1
감귤류 과일	0.5
사탕무우	0.1
사탕수수	0.1

4.23.5 검사방법: GB/T 5009.104가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.24 카보설판(carbosulfan)
4.24.1 주요용도: 살충제
4.24.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1986년)
4.24.3 잔류물: 카보설판
4.24.4 최대잔류허용량: 표24의 규정에 부합해야 한다.

표24

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.5
감귤류 과일	0.1

4.24.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.25 칼탑(cartap)
4.25.1 주요용도: 살충제
4.25.2 ADI: 0.1mg/kg체중(1978년 제정, 1995년 폐지)
4.25.3 잔류물: 칼탑, 유리기로 표시한다.
4.25.4 최대잔류허용량: 표25의 규정에 부합해야 한다.

표25

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.1

4.25.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.26 클로르벤주론(chlorbenzuron)

4.26.1. 주요용도: 살충제

4.26.2 ADI: 1.25mg/kg체중

4.26.3 잔류물: 클로르벤주론

4.26.4 최대잔류허용량: 표25의 규정에 부합해야 한다.

표26

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	3
조	3
양배추류 채소	3

4.26.5 검사방법: GB/T 5009.135가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.27 클로르메콰트(chlormequat)

4.27.1 주요용도: 식물생장조절제

4.27.2 ADI: 0.05mg/kg체중(1997년)

4.27.3 acute RfD: 0.05mg/kg체중(1999년)

4.27.4 잔류물: 클로르메콰트 양이온, 통상 염소화합물로 표시한다.

4.27.5 최대잔류허용량: 표27의 규정에 부합해야 한다.

표27

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	5
옥수수	5
목화씨	0.5

4.28 클로로피크린(chloropicrin)

4.28.1 주요용도: 살충제

4.28.2 잔류물: 클로르피크린

4.28.3 최대잔류허용량: 표28의 규정에 부합해야 한다.

표28

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	2

4.28.4 검사방법: GB/T 5009.36이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.29 클로로탈로닐(cholorothalonil)

4.29.1 주요용도: 살균제

4.29.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1992년)

4.29.3 잔류물: 클로로탈로닐

4.29.4 최대잔류허용량: 표29의 규정에 부합해야 한다.

표29

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.2
밀	0.1
두류(말린 것)	0.2
땅콩	0.05
엽채류 채소	5
과채류 채소	5
박류 채소	5

배류 과일	1
포도	0.5
감귤	1

4.29.5 검사방법: GB/T 5009.105가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.30 클로르피리포스(chlorpyrifos)

4.30.1 주요용도: 살충제

4.30.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1999년)

4.30.3 잔류물: 클로르피리포스(지용)

4.30.4 최대잔류허용량: 표30의 규정에 부합해야 한다.

표30

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.1
밀	0.1
엽채류 채소	0.1
사탕무우류 채소	1
토마토	0.5
줄기류 채소	0.05
부추	0.1
배류 과일	1
감귤류 과일	2
면실유	0.05

4.30.5 검사방법: GB/T 5009.145가 측정한 방법에 따라 측정한다.

4.31 클로르피리포스-메틸
4.31.1 주요용도: 살충제
4.31.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1992년)
4.31.3 잔류물: 클로르피리포스-메틸(지용)
4.31.4 최대잔류허용량: 표31의 규정에 부합해야 한다.

표31

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	5

4.31.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.32 클로르톨루론(chlortoluron)
4.32.1 주요용도: 제초제
4.32.2 ADI: 0.2mg/kg체중
4.32.3 잔류물: 클로르톨루론
4.32.4 최대잔류허용량: 표32의 규정에 부합해야 한다.

표32

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀류	0.1
옥수수	0.1
대두	0.1

4.32.5 검사방법: GB/T 5009.133이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.33 크로펜테진(clofentezine)
4.33.1 주요용도: 살비제
4.33.2 ADI: 0.02mg/mg체중(1986년)
4.33.3 잔류물: 크로펜테진
4.33.4 최대잔류허용량: 표33의 규정에 부합해야 한다.

표33

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	0.5
감귤류 과일	0.5
대추	1

4.34 시안화물(cyanide)
4.34.1 주요용도: 살충제
4.34.2 잔류물: 시안화물
4.34.3 최대잔류허용량: 표34의 규정에 부합해야 한다.

표34

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	5

4.34.4 검사방법: GB/T 5009.36이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.35 시플루트린(cyfluthrin)
4.35.1 주요용도: 살충제

4.35.2 ADI: 0.02mg/kg체중(1997년)
4.35.3 잔류물: 시플루트린(지용)
4.35.4 최대잔류허용량: 표35의 규정에 부합해야 한다.

표35

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
사탕무우류 채소	0.1
사과	0.5
목화씨	0.05

4.35.5 검사방법: GB/T 5009.146이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.36 시할로트린(cyhalothrin)
4.36.1 주요용도: 살충제
4.36.2 ADI: 0.002mg/kg체중(2000년)
4.36.3 잔류물: 시할로트린(모든 이성체의 합계)
4.36.4 최대잔류허용량: 표36의 규정에 부합해야 한다.

표36

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
엽채류 채소	0.2
과채류 채소	0.2
배류 과일	0.2
감귤	0.2
면실유	0.02

4.36.5 검사방법: GB/T 5009.146이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.37 사이퍼메스린(cypermethrin)
4.37.1 주요용도: 살충제
4.37.2 ADI: 0.05mg/kg체중(1996년)
4.37.3 잔류물: 사이퍼메스린(모든 이성체의 합계, 지용)
4.37.4 최대잔류허용량: 표37의 규정에 부합해야 한다.

표37

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	0.2
옥수수	0.05
대두	0.05
엽채류 채소	2
과채류 채소	0.5
오이	0.2
두류 채소	0.5
배류 과일	2
감귤류 과일	2
목화씨	0.2
찻잎	20

4.37.5 검사방법: GB/T 5009.110이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.38 사이로마진(cyromazine)
4.38.1 주요용도:살충제
4.38.2 ADI: 0.02mg/kg체중(1990년)
4.38.3 잔류물: 사이로마진
4.38.4 최대잔류허용량: 표38의 규정에 부합해야 한다.

표38

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
오이	0.2

4.39 2,4-디(2,4-D)
4.39.1 주요용도: 제초제
4.39.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1996년)
4.39.3 잔류물: 2,4-디
4.39.4 최대잔류허용량: 표39의 규정에 부합해야 한다.

표39

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	0.5
배추	0.2
과채류 채소	0.1

4.39.5 검사방법: GB/T 5009.175가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.40 디디티(DDT)

4.40.1 PTDI: 0.01mg/kg체중(2000년)

4.40.2 acute RfD: 제정할 필요 없음.

4.40.3 잔류물: P,P′-DDT, O,P′-DDT , P,P′-DDE , P′-TDE(DDD)의 화합물(지용)

4.40.4 외부유래 잔류허용량: 표40의 규정에 부합해야 한다.

표40

식품	외부유래 잔류허용량/(mg/kg)
곡류	0.05
두류	0.05
서류	0.05
채소	0.05
과일	0.05
찻잎	0.2
육류 및 육가공품 지방함량 10% 이하(원형으로 계산) 지방함량 10% 이상(지방으로 계산)	 0.2 2
수산품	0.5
알류	0.1
우유	0.02
유제품 지방함량 2% 이하(원형으로 계산) 지방함량 2% 이상(지방으로 계산)	 0.01 0.5

4.40.5 검사방법: GB/T 5009.19가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.41 델타메트린(deltamethrin)

4.41.1 주요용도: 살충제

4.41.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1982년)

4.41.3 잔류물: 델타메트린(지용)

4.41.4 최대잔류허용량: 표41의 규정에 부합해야 한다.

표41

식품	최대잔류허용량 /(mg/kg)
곡류	0.5
밀가루	0.2
엽채류 채소	0.5
사탕무우류 채소	0.5
과채류 채소	0.2
배류 과일	0.1
감귤류 과일	0.05
열대 및 아열대 과일(껍질은 식용불가)	0.05
유채씨	0.1
목화씨	0.1
찻잎	10

4.41.5 검사방법: GB/T 5009.110이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.42 디아지논(diazinon)

4.42.1 주요용도: 살충제

4.42.2 ADI: 0.002mg/kg체중(1993년)

4.42.3 잔류물: 디아지논(지용)

4.42.4 최대잔류허용량: 표42의 규정에 부합해야 한다.

표42

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.1
밀	0.1
목화씨	0.2

4.42.5 검사방법: GB/T 5009.107이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.43 디클로보스(dichlorvos)

4.43.1 주요용도: 살충제

4.43.2 ADI: 0.004mg/kg체중(1993년)

4.43.3 잔류물: 디클로보스

4.43.4 최대잔류허용량: 표43의 규정에 부합해야 한다.

표43

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	0.1
채소	0.2
과일	0.2

4.43.5 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.44 디코폴(dicofol)
4.44.1 주요용도: 살비제
4.44.2 ADI: 0.002mg/kg체중(1992년)
4.44.3 잔류물: 디코폴(O,P′-이성체와 P,P′-이성체의 화합물)(지용)
4.44.4 최대잔류허용량: 표44의 규정에 부합해야 한다.

표44

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	1
감귤류 과일	1
면실유	0.1

4.44.5 검사방법: GB/T 5009.176이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.45 디펜조콰트(difenzoquat)
4.45.1 주요용도: 제초제
4.45.2 ADI: 0.25mg/kg체중
4.45.3 잔류물: 디펜조콰트
4.45.4 최대잔류허용량: 표45의 규정에 부합해야 한다.

표45

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀류	0.1

4.45.5 검사방법: GB/T 5009.200이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.46 디플루벤주론(diflubenzuron)
4.46.1 주요용도: 살충제
4.46.2 ADI: 0.02mg/kg체중(1985년)
4.46.3 잔류물: 디플루벤주론
4.46.4 최대잔류허용량: 표46의 규정에 부합해야 한다.

표46

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	0.2
옥수수	0.2
엽채류 채소	1
양배추류 채소	1
배류 과일	1
감귤류 과일	1

4.46.5 검사방법: GB/T 5009.147이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.47 디메토에이트(dimethoate)
4.47.1 주요용도: 살충제
4.47.2 ADI: 0.002mg/kg체중(1996년)
4.47.3 잔류물: 디메토에이트와 오메토에이트의 화합물, 디메토에이트로 표시한다.

4.47.4 최대잔류허용량: 표47의 규정에 부합해야한다.

표47

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.05
밀	0.05
대두	0.05
엽채류 채소	1
사탕무우류 채소	1
과채류 채소	0.5
두류 채소	0.5
줄기류 채소	0.5
인경류채소	0.2
괴근류채소	0.5
배류 과일	1
핵과류 과일	2
감귤류 과일	2
식용식물유	0.05

4.47.5 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.48 디니코나졸(diniconazole)
4.48.1 주요용도: 살균제
4.48.2 ADI: 0.005mg/kg체중
4.48.3 잔류물: 디니코나졸
4.48.4 최대잔류허용량: 표48의 규정에 부합해야 한다.

표48

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.05
밀	0.05
잡곡류	0.05
배류 과일	0.1

4.48.5 검사방법: GB/T 5009.201이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.49 디페닐아민(diphenylamine)
4.49.1 주요용도: 살균제
4.49.2 ADI: 0.08mg/kg체중(1998년)
4.49.3 acute RfD: 제정할 필요 없음(1998년)
4.49.4 잔류물: 디페닐아민
4.49.5 최대잔류허용량: 표49의 규정에 부합해야 한다.

표49

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
사과	5

4.50 디콰트(diquat)
4.50.1 주요용도: 제초제
4.50.2 ADI: 0.002mg/kg체중(1993년)
4.50.3 잔류물: 디콰트 양이온(통상 디브롬화물을 사용)
4.50.4 최대잔류허용량: 표50의 규정에 부합해야 한다.

표50

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	2
밀가루	0.5
전맥분	2
유채씨	2
식용식물유	0.05

4.51 에디펜포스(edifenphos)
4.51.1 주요용도: 살균제
4.51.2 ADI: 0.003mg/kg체중(1981년)
4.51.3 잔류물: 에디펜포스
4.51.4 최대잔류허용량: 표51의 규정에 부합해야 한다.

표51

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.1

4.51.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.52 엔도술판(endosulfan)

4.52.1 주요용도: 살충제

4.52.2 ADI: 0.006mg/kg체중(1998년)

4.52.3 acute RfD: 0.02mg/kg체중(1998년)

4.52.4 잔류물:α-엔도술판과 β-엔도술판 및 황산염의 화합물(지용)

4.52.5 최대잔류허용량: 표52의 규정에 부합해야 한다.

표52

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	1
사탕수수	0.5
목화씨	1

4.53 에스펜발러레이트(esfenvalerate)

4.53.1 주요용도: 살충제

4.53.2 ADI: 0.02mg/kg체중

4.53.3 잔류물: 에스펜발러레이트

4.53.4. 최대잔류허용량: 표53의 규정에 부합해야 한다.

표53

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
엽채류 채소	1
배류 과일	1
감귤	1
목화씨	0.02
찻잎	2

4.53.5 검사방법: GB/T 5009.110이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.54 에테폰(ethephon)

4.54.1 주요용도: 식물생장조절제

4.54.2 ADI: 0.05mg/kg체중(1997년)

4.54.3 잔류물: 에테폰

4.54.4 최대잔류허용량: 표54의 규정에 부합해야 한다.

표54

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
토마토	2
열대 및 아열대 과일 (껍질은 식용불가)	2
목화씨	2

4.55 이티온(ethion)

4.55.1 주요용도: 살충제

4.55.2 ADI: 0.002 mg/kg체중(1990년)

4.55.3 잔류물: 에티온(지용)

4.55.4 최대잔류허용량: 표55의 규정에 부합해야 한다.

표55

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.2
면실유	0.5

4.55.5 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.56 에토프로포스(ethoprophos)
4.56.1 주요용도: 살충제
4.56.2 ADI: 0.0004mg/kg체중(1999년)
4.56.3 acute RfD: 0.05mg/kg체중(1999년)
4.56.4 잔류물: 에토프로포스
4.56.5 최대잔류허용량: 표56의 규정에 부합해야 한다.

표56

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
고구마	0.02
땅콩	0.02

4.56.6 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.57 페나미포스(fenamiphos)
4.57.1 주요용도: 살충제
4.57.2 ADI: 0.0008mg/kg체중(1997년)
4.57.3 acute RfD: 0.0008mg/kg체중(1997년)
4.57.4 잔류물: 페나미포스 및 그 술폭시드와 술폰의 화합물, 페나미포스로 표시한다.
4.57.5 최대잔류허용량: 표57의 규정에 부합해야 한다.

표57

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
땅콩	0.05
땅콩기름	0.05

4.57.6 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.58 페나리몰(fenarimol)
4.58.1 주요용도: 살균제
4.58.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1995년)
4.58.3 잔류물: 페나리몰
4.58.4 최대잔류허용량: 표58의 규정에 부합해야 한다.

표58

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	0.3

4.59 펜부코나졸(fenbuconazole)
4.59.1 주요용도: 살균제
4.59.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1997년)
4.59.3 잔류물: 펜부코나졸(지용)
4.59.4 최대잔류허용량: 표59의 규정에 부합해야 한다.

표59

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
복숭아	0.5
바나나	0.05

4.60 펜부타틴 옥사이드(fenbutatin oxide)
4.60.1 주요용도: 살비제
4.60.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1992년)
4.60.3 잔류물: 펜부타틴 옥사이드

4.60.4 최대잔류허용량: 표60의 규정에 부합해야 한다.

표60

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	5
감귤류 과일	5

4.60.5 검사방법: SN 0592가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.61 페니트로티온(fenitrothion)

4.61.1 주요용도: 살충제

4.61.2 ADI: 0.005mg/kg체중(1988년)

4.61.3 acute RfD: 0.04mg/kg체중(2000년)

4.61.4 잔류물: 페니트로티온(지용)

4.61.5 최대잔류허용량: 표61의 규정에 부합해야 한다.

표61

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	5
쌀	1
밀가루	2
전맥분	5
채소	0.5
과일	0.5
찻잎	0.5

4.61.6 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.62 페노부카브[(fenobucarb(BPMC)]
4.62.1 주요용도: 살충제
4.62.2 ADI: 0.06mg/kg체중
4.62.3 잔류물: 페노부카브
4.62.4 최대잔류허용량: 표62의 규정에 부합해야 한다.

표62

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.5

4.62.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.63 펜프로파트린(fenpropathrin)
4.63.1 주요용도: 살충제, 살비제
4.63.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1993년)
4.63.3 잔류물: 펜프로파트린(지용)
4.63.4 최대잔류허용량: 표63의 규정에 부합해야 한다.

표63

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
엽채류 채소	0.5
과일	5.0
목화씨	1

4.63.5 검사방법: GB/T 5009.146이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.64 펜피록시메이트(fenpyroximate)
4.64.1 주요용도: 살비제
4.64.2 ADI: 0.01mg/kg체중
4.64.3 잔류물: 펜피록시메이트
4.64.4 최대잔류허용량: 표64의 규정에 부합해야 한다.

표64

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
사과	0.5
감귤	0.5

4.65 펜티온(femthion)
4.65.1 주요용도: 살충제
4.65.2 ADI: 0.007mg/kg체중(1995년)
4.65.3 acute RfD: 0.01mg/kg체중(1997년)
4.65.4 잔류물: 펜티온 및 그 산소류 유사체, 술폭시드, 황산염 화합물의 합계량, 펜티온으로 표시한다(지용).
4.65.5 최대잔류허용량: 표65의 규정에 부합해야 한다.

표65

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.05
밀	0.05
채소	0.05
과일	0.05
식용식물유	0.01

4.65.6 검사방법: GB/T 5009.20.이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.66 펜발러레이트(fenvalerate)

4.66.1 주요용도: 살충제

4.66.2 ADI: 0.02mg/kg체중(1986년)

4.66.3 잔류물: 펜발러레이트(지용)

4.66.4 최대잔류허용량: 표66의 규정에 부합해야 한다.

표66

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀가루	0.2
전맥분	2
대두	0.1
땅콩	0.1
엽채류 채소	0.5
양배추류 채소	0.5
과채류 채소	0.2
박류 채소	0.2
괴근류 채소	0.05
과일	0.2
면실유	0.1

4.66.5 검사방법: GB/T 5009.110이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.67 플루아지포프-부틸(fluazifop-butyl)
4.67.1 주요용도: 제초제
4.67.2 ADI: 0.01mg/kg체중
4.67.3 잔류물: 플루아지포프-부틸 및 그 대사산물 플루아지포프-P(吡氟禾草酸)
4.67.4 최대잔류허용량: 표67의 규정에 부합해야 한다.

표67

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
대두	0.5
사탕무우	0.5
목화씨	0.1

4.67.5 검사방법: GB/T 5009.142가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.68 플루아지포프-P-부틸
4.68.1 주요용도: 제초제
4.68.2 ADI: 0.25mg/kg체중
4.68.3 잔류물: 플루아지포프-P-부틸 및 그 대사산물 플루아지포프-P(吡氟禾草酸)
4.68.4 최대잔류허용량: 표68의 규정에 부합해야 한다.

표68

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
대두	0.5
사탕무우	0.5
목화씨	0.1

4.68.5 검사방법: GB/T 5009.142가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.69 플루시쓰리네이트(flucythrinate)
4.69.1 주요용도: 살충제
4.69.2 ADI: 0.02 mg/kg체중(1985년)
4.69.3 잔류물: 플루시쓰리네이트(지용)
4.69.4 최대잔류허용량: 표69의 규정에 부합해야 한다.

표69

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
두류(말린 것)	0.05
양배추류 채소	0.5
과채류 채소	0.2
괴근류 채소	0.05
배류 과일	0.5
면실유	0.2
홍차, 녹차	20

4.69.5 검사방법: GB/T 5009.146이 규정한 방법에 따라 측정한다.
4.70 플루록시피르(fluroxypyr)
4.70.1 주요용도: 제초제
4.70.2 ADI: 0.2mg/kg체중
4.70.3 잔류물: 플루록시피르

4.70.4 최대잔류허용량: 표70의 규정에 부합해야 한다.

표70

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.2
밀	0.2

4.71 플루실라졸(flusilazole)

4.71.1 주요용도: 살균제

4.71.2 ADI: 0.001mg/kg체중(1995년)

4.71.3 잔류물: 플루실라졸

4.71.4 최대잔류허용량: 표71의 규정에 부합해야 한다.

표71

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	0.2

4.72 플루발리네이트(fluvalinate)

4.72.1 주요용도: 살충제

4.72.2 ADI: 0.01mg/kg체중

4.72.3 잔류물: 플루발리네이트

4.72.4 최대잔류허용량: 표72의 규정에 부합해야 한다.

표72

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
양배추류 채소	0.5
면실유	0.2

4.72.5 검사방법: GB/T 5009.146이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.73 포메사펜(fomesafen)
4.73.1 주요용도: 제초제
4.73.2 ADI: 0.6mg/kg체중
4.73.3 잔류물: 포메사펜
4.73.4 최대잔류허용량: 표73의 규정에 부합해야 한다.

표73

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
대두	0.1

4.73.5 검사방법: GB/T 5009.130이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.74 프사리드(fthalide)
4.74.1 주요용도: 살균제
4.74.2 ADI: 0.15mg/kg체중
4.74.3 잔류물: 프사리드
4.74.4 최대잔류허용량: 표74의 규정에 부합해야 한다.

표74

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.5

4.75 글리포세이트(glyphosate)
4.75.1 주요용도: 제초제
4.75.2 ADI: 0.3mg/kg체중(1997년)
4.75.3 잔류물: 글리포세이트
4.75.4 최대잔류허용량: 표75의 규정에 부합해야 한다.

표75

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.1
밀	5
밀가루	0.5
전맥분	5
옥수수	1
과일	0.1
사탕수수	2
면실유	0.05

4.76 할록시포프(haloxufop)

4.76.1 주요용도: 제초제

4.76.2 ADI: 0.0003mg/kg체중(1995년)

4.76.3 잔류물: 할록시포프메틸에스테르(吡氟甲禾灵酯), 할록시포프 및 그 공액물, 할록시포프로 표시한다.

4.76.4 최대잔류허용량: 표76의 규정에 부합해야 한다.

표76

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
땅콩	0.1
대두	0.1
식용식물유	1
목화씨	0.2

4.77 헥사클로로시클로헥산(HCH)

4.77.1 PTDT: 0.002mg/kg체중

4.77.2 잔류물: α-HCH, β--HCH, γ-HCH, δ-HCH의 합계량(지용)

4.77.3 외부유래 잔류허용량: 표77의 규정에 부합해야 한다.

표77

식품	외부유래 잔류허용량/(mg/kg)
곡류	0.05
두류	0.05
서류	0.05
채소	0.05
과일	0.05
찻잎	0.2
육류 및 그 가공품 지방함량 10% 이하(원형으로 계산) 지방함량 10% 및 그 이상 (지방으로 계산)	 0.1 1
수산품	0.1
알(卵)제품	0.1
우유	0.02
유제품 지방함량 2% 이하(원형으로 계산) 지방함량 2% 및 그 이상(지방으로 계산)	 0.01 0.5

4.77.4 검사방법: GB/T 5009.19가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.78 헵타클로르(heptachlor)

4.78.1 PDTI: 0.0001mg/kg체중(1994년)

4.78.2 잔류물: 헵타클로르, 헵타클로로 에폭시드의 합계량(지용)

4.78.3 외부유래 잔류허용량: 표78의 규정에 부합해야 한다.

표78

식품	외부유래 잔류허용량/(mg/kg)
곡류	0.02

4.78.4 검사방법: GB/T 5009.36이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.79 헥시시아족스(hexythiazox)

4.79.1 주요용도: 살비제

4.79.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1991년)

4.79.3 잔류물: 헥시시아족스

4.79.4 최대잔류허용량: 표79의 규정에 부합해야 한다.

표79

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	0.5
감귤류 과일	0.5

4.79.5 검사방법: GB/T 5009.173이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.80 이마자릴(imazalil)
4.80.1 주요용도: 살균제
4.80.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1991년)
4.80.3 acute RfD: 제정할 필요 없음(2000년)
4.80.4 잔류물: 이마자릴
4.80.5 최대잔류허용량: 표80의 규정에 부합해야 한다.

표80

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
감귤류 과일	5

4.81 이프로디온(iprodione)
4.81.1 주요용도: 살균제
4.81.2 ADI: 0.06mg/kg체중(1991년)
4.81.3 잔류물: 이프로디온
4.80.5 최대잔류허용량: 표81의 규정에 부합해야 한다.

표81

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
토마토	5
오이	2
배류 과일	5

4.81.5 검사방법: GB/T 5009.173이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.82 이소카보포스(isocarbophos)

4.82.1 주요용도: 살충제

4.82.2 ADI: 0.003mg/kg체중

4.82.3 잔류물: 이소카보포스

4.82.4 최대잔류허용량: 표82의 규정에 부합해야 한다.

표82

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.1
감귤	0.02

4.82.5 검사방법: GB/T 5009.109가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.83 이소펜포스-메틸(isofenphos-methyl)

4.83.1 주요용도: 살충제

4.83.2 ADI: 0.003mg/kg체중

4.83.3 잔류물: 이소펜포스-메틸

4.83.4 최대잔류허용량: 표83의 규정에 부합해야 한다.

표83

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	0.02
고구마	0.05
땅콩	0.05
사탕무우	0.05
사탕수수	0.02

4.83.5 검사방법: GB/T 5009.144가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.84 이소프로카브(isoprocarb)
4.84.1 주요용도: 살충제
4.84.2 ADI: 0.002mg/kg체중
4.84.3 잔류물: 이소프로카브
4.84.4 최대잔류허용량: 표84의 규정에 부합해야 한다.

표84

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.2

4.84.5 검사방법: GB/T 5009.104가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.85 이소프로시올란(isoprothiolane)
4.85.1 주요용도: 살균제
4.85.2 ADI: 0.016mg/kg체중
4.85.3 잔류물: 이소프로시올란
4.80.4 최대잔류허용량: 표85의 규정에 부합해야 한다.

표85

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	1

4.85.5 검사방법: GB/T 5009.155가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.86 린단(lindane)

4.86.1 주요용도: 살충제

4.86.2 TADI: 0.001mg/kg체중(2001년)

4.86.3 잔류물: γ-HCH(지용)

4.86.4 최대잔류허용량: 표86의 규정에 부합해야 한다.

표86

식품	최대잔류허용량 /(mg/kg)
밀	0.05
육류 지방함량 10%이하(원형으로 계산) 지방함량 10% 및 그 이상(지방으로 계산)	 0.1 1
알(卵)제품	0.1
우유	0.01

4.86.5 검사방법: GB/T 5009.19가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.87 말라티온(malathion)

4.87.1 주요용도: 살충제

4.87.2 ADI: 0.3mg/kg체중(1997년)

4.87.3 잔류물: 말라티온

4.87.4 최대잔류허용량: 표87의 규정에 부합해야 한다.

표87

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	8
대두	8
엽채류 채소	8
양배추류 채소	0.5
과채류 채소	0.5
두류 채소	2
셀러리	1
괴근류 채소	0.5
배류 과일	2
핵과류 과일	6
딸기	1
포도	8
감귤류 과일	4

4.87.5 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.88 만코제브(mancozeb)

4.88.1 주요용도: 살균제

4.88.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1993년)

4.88.3 잔류물: 에틸렌비스디티오카르바메이트(乙烯双二硫代氨基甲酸酯)를 형성하며, 이황화탄소로 표시한다.

4.88.4 최대잔류허용량: 표88의 규정에 부합해야 한다.

표88

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
과채류 채소	1
오이	2
배류 과일	5
수박	1
소립(小粒)과일	5
열대 및 아열대 과일(껍질은 식용불가)	2

4.88.5 검사방법: SN 0157이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.89 메타락실(metalaxyl)

4.89.1 주요용도: 살균제

4.89.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1982년)

4.89.3 잔류물: 메타락실

4.89.4 최대잔류허용량: 표89의 규정에 부합해야 한다.

표89

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
조	0.05
오이	0.5
포도	1

4.89.5 검사방법: SN 0281이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.90 메타미도포스(methamidophos)

4.90.1 주요용도: 살충제

4.90.2 ADI: 0.004mg/kg체중(1990년)

4.90.3 잔류물: 메타미도포스

4.90.4 최대잔류허용량: 표90의 규정에 부합해야 한다.

표90

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.1
채소	0.05[a]
목화씨	0.1
a 본 식품에는 이 종류의 농약을 사용할 수 없으며, 이 수치는 검사방법의 검출한계이다.	

4.90.5 검사방법: GB/T 5009.103이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.91 메치다치온(methidathion)

4.91.1 주요용도: 살충제

4.91.2 ADI: 0.001mg/kg체중(1997년)

4.91.3 acute RfD: 0.01mg/kg체중(1997년)

4.91.4 잔류물: 메치다치온

4.91.5 최대잔류허용량: 표91의 규정에 부합해야 한다.

표91

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
감귤	2

4.91.6 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.92 메소밀(methomyl)

4.92.1 주요용도: 살충제

4.92.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1989년)

4.92.3 잔류물: 메소밀 및 羥基硫代乙⊠亞胺甲酯(MHTA)의 합계량, 메소밀로 계산한다.

4.92.4 최대잔류허용량: 표92의 규정에 부합해야 한다.

표92

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	0.5
옥수수	0.05
대두	0.2
양배추류 채소	2
사과	2
감귤	1
목화씨	0.5

4.92.5 검사방법: SN 0582가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.93 메틸 브로마이드(methyl bromide)

4.93.1 주요용도: 훈증제

4.93.2 잔류물: 메틸브로마이드

4.93.3 최대잔류허용량: 표93의 규정에 부합해야 한다.

표93

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	5

4.93.4 검사방법: SN 0649가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.94 메토라클로르(metolachlor)

4.94.1 주요용도: 제초제

4.94.2 ADI: 0.65mg/kg체중

4.94.3 잔류물: 메토라클로르

4.94.4 최대잔류허용량: 표94의 규정에 부합해야 한다.

표94

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
대두	0.5
땅콩	0.5

4.94.5 검사방법: GB/T 5009.174가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.95 몰리네이트(molinate)
4.95.1 주요용도: 제초제
4.95.2 ADI: 0.006mg/kg체중
4.95.3 잔류물: 몰리네이트
4.95.4 최대잔류허용량: 표95의 규정에 부합해야 한다.

표95

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.1

4.95.5 검사방법: GB/T 5009.134가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.96 모노크로토포스(monocrotophos)
4.96.1 주요용도: 살충제
4.96.2 ADI: 0.0006mg/kg체중(1993년)
4.96.3 acute RfD: 0.002mg/kg체중(1995년)
4.96.4 잔류물: 모노크로토포스
4.96.5 최대잔류허용량: 표96의 규정에 부합해야 한다.

표96

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.02
밀	0.02
사탕수수	0.02
면실유	0.05

4.96.6 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.97 옥사디아존(oxadiazon)
4.97.1 주요용도: 제초제
4.97.2 ADI: 0.25mg/kg체중
4.97.3 잔류물: 옥사디아존
4.97.4 최대잔류허용량: 표97의 규정에 부합해야 한다.

표97

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.05

4.97.5 검사방법: GB/T 5009.180이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.98 파클로부트라졸(Paclobutrazol)
4.98.1 주요용도: 식물생장 조절제
4.98.2 ADI: 0.1mg/kg체중(1988년)
4.98.3 잔류물: 파클로부트라졸
4.98.4 최대잔류허용량: 표98의 규정에 부합해야 한다.

표98

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.5
밀	0.5
사과	0.5
면실유	0.5

4.99 파라쿼트(paraquat)
4.99.1 주요용도: 제초제
4.99.2 ADI: 파라쿼트 양이온 0.004mg/kg체중(1986년)
4.99.3 잔류물: 파라쿼트 양이온(통상 파라쿼트 디클로라이드를 채용함)
4.99.4 최대잔류허용량: 표99의 규정에 부합해야 한다.

표99

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀가루	0.5
옥수수	0.1
채소	0.05
감귤	0.2
면실유	0.05

4.99.5 검사방법: SN 0293이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.100 파라티온(parathion)
4.100.1 주요용도: 살충제
4.100.2 ADI: 0.004mg/kg체중(1995년)
4.100.3 acute RfD: 0.01mg/kg체중(1995년)
4.100.4 잔류물: 파라티온

4.100.5 최대잔류허용량: 표100의 규정에 부합해야 한다.

표100

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	0.1
고구마	0.05
채소	0.01[a]
과일	0.01[a]
면실유	0.1
a 본 종류 식품 속에 이 농약을 사용할 수 없으며, 이 수치는 검사방법의 검출한계이다.	

4.100.6 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.101 파라티온-메틸(parathion-methyl)

4.101.1 주요용도: 살충제

4.101.2 ADI: 0.003mg/kg체중(1995년)

4.101.3 acute RfD: 0.03mg/kg체중(1995년)

4.101.4 잔류물: 파라티온-메틸

4.101.5 최대잔류허용량: 표101의 규정에 부합해야 한다.

표101

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.1
밀	0.1
옥수수	0.1
사과	0.01[a]
면실유	0.1
a 본 식품 속에 이 종류의 농약을 사용할 수 없으며, 이 수치는 검사방법의 검출한계이다.	

4.101.6 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.102 펜디메탈린(pendimethalin)

4.102.1 주요용도: 제초제

4.102.2 ADI: 0.005mg/kg체중

4.102.3 잔류물: 펜디메탈린

4.102.4 최대잔류허용량: 표102의 규정에 부합해야 한다.

표102

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
엽채류 채소	0.1

4.102.5 검사방법: SN 0712가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.103 퍼메스린(permethrin)

4.103.1 주요용도: 살충제

4.103.2 ADI: 0.05mg/kg체중(1999년)

4.103.3 acute RfD: 제정할 필요 없음(1999년)

4.103.4 잔류물: 퍼메스린(이성체의 합계량)(지용)

4.103.5 최대잔류허용량: 표103의 규정에 부합해야 한다.

표103

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	2
밀가루	0.5
채소	1
사과	2
면실유	0.1
홍차, 녹차	20

4.103.6 검사방법: GB/T 5009.106이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.104 펜쏘에이트(phenthoate)

4.104.1 주요용도: 살충제

4.104.2 ADI: 0.003mg/kg체중(1984년)

4.104.3 잔류물: 펜쏘에이트

4.104.4 최대잔류허용량: 표104의 규정에 부합해야 한다.

표104

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.05
감귤	1

4.104.5 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.105 포레이트(phorate)
4.105.1 주요용도: 살충제
4.105.2 ADI: 0.0005mg/kg체중(1996년)
4.105.3 잔류물: 포레이트와 그 산소류 유사체 및 술폭시드, 황산염화합물의 합계량, 포레이트로 표시한다.
4.105.4 최대잔류허용량: 표105의 규정에 부합해야 한다.

표105

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	0.02
수수	0.02
땅콩	0.1
땅콩기름	0.05
목화씨	0.05

4.105.5 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.106 포살론(phosalone)
4.106.1 주요용도: 살충제
4.106.2 ADI: 0.02mg/kg체중(1997년)
4.106.3 잔류물: 포살론(지용)
4.106.4 최대잔류허용량: 표106의 규정에 부합해야 한다.

표106

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
엽채류 채소	1
면실유	0.1

4.106.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.107 포스멧(phosmet)
4.107.1 주요용도: 살충제
4.107.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1998년)
4.107.3 acute RfD: 0.02mg/kg체중(1998년)
4.107.4 잔류물: 포스멧
4.107.5 최대잔류허용량: 표107의 규정에 부합해야 한다.

표107

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.5
옥수수	0.05
배추	0.5
감귤류 과일	5
목화씨	0.05

4.107.6 검사방법: GB/T 5009.131이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.108 포스파미돈(phosphamidon)
4.108.1 주요용도: 살충제
4.108.2 ADI: 0.0005mg/kg체중(1986년)
4.108.3 잔류물: 포스파미돈(E-이성체와 Z-이성체)와 N-desethy Phosphamidone(E-이성체와 Z-이성체)의 합계량
4.108.4 최대잔류허용량: 표108의 규정에 부합해야 한다.

표108

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.1

4.108.5 검사방법: SN 0701이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.109 폭심(phoxim)
4.109.1 주요용도: 살충제
4.109.2 ADI: 0.004mg/kg체중(1999년)
4.109.3 잔류물: 폭심
4.109.4 최대잔류허용량: 표109의 규정에 부합해야 한다.

표109

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
곡류	0.05
채소	0.05
과일	0.05

4.109.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.110 피리미카브(pirimicarb)
4.110.1 주요용도: 살충제
4.110.2 ADI: 0.02mg/kg체중(1982년)
4.110.3 잔류물: 피리미카브, 디메틸피리미카브와 N-Methyl-(Methylamino) Analogue(Dimethyl-Aminocarbonyl-Pirimicarb)의 합계량
4.110.4 최대잔류허용량: 표110의 규정에 부합해야 한다.

표110

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
맥류	0.05
대두	0.05
양배추류 채소	1
핵과류 과일	0.5
목화씨	0.2

4.110.5 검사방법: GB/T 5009.104가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.111 피리미포스-메틸(pirimiphos-methyl)
4.111.1 주요용도: 살충제
4.111.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1992년)
4.111.3 잔류물: 피리미포스-메틸(지용)
4.111.4 최대잔류허용량: 표111의 규정에 부합해야 한다.

표111

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	5
밀	5
현미	2
쌀	1
전맥분	5
밀가루	2

4.111.5 검사방법: SN 0137, SN 0154가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.112 프레틸라클로르(pretilachlor)
4.112.1 주요용도: 제초제
4.112.2 ADI: 0.15mg/kg체중
4.112.3 잔류물: 프레틸라클로르
4.112.4 최대잔류허용량: 표112의 규정에 부합해야 한다.

표112

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.1

4.112.5 검사방법: SN 0712의 규정에 따라 집행한다.

4.113 프로클로라즈(prochloraz)
4.113.1 주요용도: 살균제
4.113.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1983년)
4.113.3 잔류물: 프로클로라즈 및 2,4,6-트리클로르페놀이 함유된 부분의 대사산물의 합계량, 프로클로라즈로 표시한다.
4.113.4 최대잔류허용량: 표113의 규정에 부합해야 한다.

표113

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.5
버섯	2
감귤	5
바나나	5
망고	2

4.114 프로시미돈(procymidone)
4.114.1 주요용도: 살균제
4.114.2 ADI: 0.1mg/kg체중(1989년)
4.114.3 잔류물: 프로시미돈
4.114.4 최대잔류허용량: 표114의 규정에 부합해야 한다.

표114

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
과채류 채소	5
오이	2
부추	0.2
포도	5
딸기	10
식용식물유	0.5

4.114.5 검사방법: SN 0203의 규정에 따라 집행한다.

4.115 프로페노포스(profenofos)
4.115.1 주요용도: 살충제
4.115.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1990년)
4.115.3 잔류물: 프로페노포스
4.115.4 최대잔류허용량: 표115의 규정에 부합해야 한다.

표115

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
양배추	0.5
면실유	0.05

4.115.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.116 프로파닐(propanil)
4.116.1 주요용도: 제초제
4.116.2 ADI: 0.2mg/kg체중
4.116.3 잔류물: 프로파닐
4.116.4 최대잔류허용량: 표116의 규정에 부합해야 한다.

표116

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	2

4.116.5 검사방법: GB/T 5009.177이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.117 프로파지트(propargite)
4.117.1 주요용도: 살비제
4.117.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1999년)
4.117.3 acute RfD: 제정할 필요 없음(1999년)
4.117.4 잔류물: 프로파지트(지용)
4.117.5 최대잔류허용량: 표117의 규정에 부합해야 한다.

표117

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
엽채류 채소	2
배류 과일	5
감귤류 과일	5
면실유	0.1

4.117.6 검사방법: SN 0660의 규정에 따라 집행한다.

4.118 프로피코나졸(propiconazole)
4.118.1 주요용도: 살균제
4.118.2 ADI: 0.04mg/kg체중(1987년)
4.118.3 잔류물: 프로피코나졸
4.118.4 최대잔류허용량: 표118의 규정에 부합해야 한다.

표118

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	0.05
바나나	0.1

4.118.5 검사방법: SN 0519의 규정에 따라 집행한다.

4.119 퀴날포스(quinalphos)
4.119.1 주요용도: 살충제
4.119.2 잔류물: 퀴날포스
4.119.3 최대잔류허용량: 표119의 규정에 부합해야 한다.

표119

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.2
감귤	0.5

4.119.4 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.120 퀸토젠(quintozene)
4.120.1 주요용도: 살균제
4.120.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1995년)
4.120.3 잔류물: 퀸토젠
4.120.4 최대잔류허용량: 표120의 규정에 부합해야 한다.

표120

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	0.01
대두	0.01
고구마	0.2
과채류 채소	0.1
면실유	0.01

4.120.5 검사방법: GB/T 5009.136이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.121 세미아미트라즈(semiamitraz)
4.121.1 주요용도: 살충제
4.121.2 ADI: 0.004mg/kg체중
4.121.3 잔류물: 세미아미트라즈
4.121.4 최대잔류허용량: 표121의 규정에 부합해야 한다.

표121

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	0.5
감귤	0.5

4.121.5 검사방법: GB/T 5009.160이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.122 세톡시딤(sethoxydim)
4.122.1 주요용도: 제초제
4.122.2 ADI: 0.14mg/kg체중
4.122.3 잔류물: 세톡시딤
4.122.4 최대잔류허용량: 표122의 규정에 부합해야 한다.

표122

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
대두	2
땅콩	2

4.123 테부코나졸(tebuconazole)
4.123.1 주요용도: 살균제
4.123.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1994년)
4.123.3 잔류물: 테부코나졸
4.123.4 최대잔류허용량: 표123의 규정에 부합해야 한다.

표123

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	0.05
바나나	0.05

4.124 테르부포스(terbufos)

4.124.1 주요용도: 살충제

4.124.2 ADI: 0.0002mg/kg체중(1989년)

4.124.3 잔류물: 테르부포스 및 그 산소류 유사체와 술폭시드 화합물, 황산염화합물의 합계량, 테르부포스로 표시한다.

4.124.4 최대잔류허용량: 표124의 규정에 부합해야 한다.

표124

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
땅콩	0.05

4.124.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.125 티아벤다졸(thiabendazole)

4.125.1 주요용도: 살균제

4.125.2 ADI: 0.1mg/kg체중(1997년)

4.125.3 잔류물: 티아벤다졸

4.125.4 최대잔류허용량: 표125의 규정에 부합해야 한다.

표125

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
감귤류 과일	10
바나나	5

4.125.5 검사방법: SN 0606, SN 0607이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.126 티오시클람(thiocyclam)
4.126.1 주요용도: 살충제
4.126.2 ADI: 0.05mg/kg체중
4.126.3 잔류물: 티오시클람
4.126.4 최대잔류허용량: 표126의 규정에 부합해야 한다.

표126

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
쌀	0.2

4.126.5 검사방법: GB/T 5009.113이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.127 티오디카브(thiodicarb)
4.127.1 주요용도: 살충제
4.127.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1986년)
4.127.3 잔류물: 티오디카브, 메소밀과 羥基硫代乙⊠亞胺甲酯(MHTA)의 합계량, 티오디카브로 계산한다.
4.127.4 최대잔류허용량: 표127의 규정에 부합해야 한다.

표127

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
면실유	0.1

4.127.5 검사방법: GB/T 5009.104가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.128 트리아디메폰(triadimefon)
4.128.1 주요용도: 살균제
4.128.2 ADI: 0.03mg/kg체중(1985년)
4.128.3 잔류물: 트리아디메폰
4.128.4 최대잔류허용량: 표128의 규정에 부합해야 한다.

표128

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.5
밀	0.1
옥수수	0.5
오이	0.1
완두	0.05
배류 과일	0.5
사탕무우	0.1

4.128.5 검사방법: GB/T 5009.126이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.129 트리아디메놀(triadimenol)
4.129.1 주요용도: 살균제
4.129.2 ADI: 0.05mg/kg체중(1989년)
4.129.3 잔류물: 트리아디메놀
4.129.4 최대잔류허용량: 표129의 규정에 부합해야 한다.

표129

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
밀	0.1
옥수수	0.1
수수	0.1

4.129.5 검사방법: GB/T 5009.126이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.130 트리아조포스(triazophos)
4.130.1 주요용도: 살충제
4.130.2 ADI: 0.001mg/kg체중(1993년)
4.130.3 잔류물: 트리아조포스
4.130.4 최대잔류허용량: 표130의 규정에 부합해야 한다.

표130

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.05
목화씨	0.1

4.130.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.131 트리클로르폰(trichlorfon)
4.131.1 주요용도: 살충제
4.131.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1978년)
4.131.3 잔류물: 트리클로르폰
4.131.4 최대잔류허용량: 표131의 규정에 부합해야 한다.

표131

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	0.1
밀	0.1
채소	0.1
과일	0.1

4.131.5 검사방법: GB/T 5009.20이 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.132 트리시클라졸(tricyclazole)
4.132.1 주요용도: 살균제
4.132.2 ADI: 0.04mg/kg체중
4.132.3 잔류물: 트리시클라졸
4.132.4 최대잔류허용량: 표132의 규정에 부합해야 한다.

표132

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
벼	2

4.132.5 검사방법: GB/T 5009.115가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.133 트리플루랄린(trifluralin)
4.133.1 주요용도: 제초제
4.133.2 ADI: 0.025mg/kg체중
4.133.3 잔류물: 트리플루랄린
4.133.4 최대잔류허용량: 표133의 규정에 부합해야 한다.

표133

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
대두	0.05
콩기름	0.05
땅콩	0.05
땅콩기름	0.05

4.133.5 검사방법: GB/T 5009.172가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.134 바미도티온(vamidothion)
4.134.1 주요용도: 살충제
4.134.2 ADI: 0.008mg/kg체중(1988년)
4.134.3 잔류물: 바미도티온
4.134.4 최대잔류허용량: 표134의 규정에 부합해야 한다.

표134

식품	최대잔류허용량/(mg/kg)
배류 과일	1

4.134.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.135 빈클로졸린(vinclozolin)
4.135.1 주요용도: 살균제
4.135.2 ADI: 0.01mg/kg체중(1995년)
4.135.3 잔류물: 빈클로졸린 및 3,5-디클로르아닐린을 함유한 모든 부분의 대사산물, 빈클로졸린으로 계산한다.
4.135.4 최대잔류허용량: 표135의 규정에 부합해야 한다.

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
표135
<table>
<tr><th>식품</th><th>최대잔류허용량/(mg/kg)</th></tr>
<tr><td>토마토</td><td>3</td></tr>
<tr><td>오이</td><td>1</td></tr>
</table>
4.135.5 검사방법: SN 0584가 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.136 피리미옥시포스(pirimioxyphos)
4.136.1 주요용도: 살충제
4.136.2 ADI: 0.01mg/kg체중
4.136.3 잔류물: 피리미옥시포스
4.136.4 최대잔류허용량: 표136의 규정에 부합해야 한다.
표136
<table>
<tr><th>식품</th><th>최대잔류허용량/(mg/kg)</th></tr>
<tr><td>벼</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>감귤</td><td>0.1</td></tr>
</table>
4.136.5 검사방법: GB/T 5009.145가 규정한 방법에 따라 측정한다.
</td>
<td></td>
</tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td></td><td>8. 식품 중 오염물질 최대잔류 허용량
(Maximum levels of contaminants in foods)</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td></td><td>1. 범위
본 표준은 식품 중 오염물질의 최대잔류허용지표를 규정하였다.
본 표준은 각종 식품에 적용된다.
아래에 열거된 용어와 정의가 본 표준에 적용된다.
3.1 오염물질(contaminant)
식품생산(농작물 재배, 동물사육 및 의료용 동물약품 포함), 가공, 포장, 저장, 운송, 판매 및 식용과정이나 환경오염으로 인해 생산된 모종의 물질이 고의가 아닌 이유로 식품 속에 투입된 것을 오염물질이라고 한다. 농약, 동물의약품 및 진균독소 이외의 오염물질을 말한다.
3.2 최대잔류허용량(maximum levels, MLs)
오염물질이 식품 중에 허용되는 최대농도를 말한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td></td><td>4.1 납
4.1.1 식품 중 납 최대잔류허용량 지표는 표 1과 같다.
표1 식품 중 납 최대잔류허용량 지표
<table><tr><th>식 품</th><th>최대잔류허용량</th></tr><tr><td>곡류</td><td>0.2</td></tr><tr><td>두류</td><td>0.2</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

서류	0.2
가축육류	0.2
식용가능한 가축내장	0.5
어류	0.5
과일	0.1
작은 과일, 장과, 포도	0.2
채소(알뿌리, 엽채소, 식용균류 제외)	0.1
알뿌리채소	0.3
엽채소	0.3
생우유	0.05
영아조제분유(생우유를 원료로 하며 가미 후의 우유로 계산)	0.02
계란	0.2
과실주	0.2
과일 주스	0.05
찻잎	5

4.1.2 검사방법 : GB/T5009.12에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.2 카드뮴

4.2.1 식품 중 카드뮴 최대잔류허용량 지시는 표 2와 같다.

표2 식품 중 카드뮴 최대잔류허용량 지표

식품	최대잔류허용량(MLs) /(mg/kg)
곡류	

쌀, 대두	0.2
땅콩	0.5
밀가루	0.1
잡곡(옥수수, 좁쌀, 수수, 서류)	0.1
가축육류	0.1
가축의 간	0.5
가축의 신장	1.0
과일	0.05
근경류 채소(미나리 제외)	0.1
엽채소, 미나리, 식용균류	0.2
기타 채소	0.05
어류	0.1
달걀	0.05

4.1.2 검사방법 : GB/T5009.15에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.3 수은

4.3.1 식품 중 수은 최대잔류허용량 지표는 표 3과 같다.

표3 식품 중 수은 최대잔류허용량 지표

식품	최대잔류허용량(MLs) /(mg/kg)	
	총수은 (Hg로 계산)	메틸수은
곡류(완성품 곡물)	0.02	-
서류(감자, 고구마), 채소, 과일	0.01	-
생우유	0.01	-

육류, 알류(껍질 제외)	0.05	-
어류(육식성어류 제외) 및 기타 수산물	-	0.5
육식성어류(상어, 참치 및 기타)	-	1.0

4.1.2 검사방법 : GB/T5009.17에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.4 비소

4.4.1 식품 중 비소 최대잔류허용량 지표는 표 4와 같다.

표4 식품 중 비소 최대잔류허용량 지표

식 품	최대잔류허용량(MLs) /(mg/kg)	
	총비소	무기비소
곡류	-	0.15
쌀	-	0.1
밀가루	-	0.2
잡곡	-	
채소	-	0.05
과일	-	0.05
가축육류	-	0.05
알류	-	0.05
분유	-	0.25
우유	-	0.05
두류	-	0.1
주류	-	0.05
어류	-	0.1

조류(건조 후 중량으로 계산)	-	1.5
패류 및 갑각류(신선물로 계산)	-	0.5
패류 및 갑각류(건조 중량으로 계산)	-	1.0
기타 수산식품(신선물으로 계산)	-	0.5
식용유지	0.1	-
과일주스 및 잼	0.2	-
코코아버터 및 초콜릿	0.5	-
기타 코코아제품	1.0	-
식용설탕	0.5	-

4.4.2 검사방법 : GB/T5009.11에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.5 크롬

4.5.1 식품 중 크롬 최대잔류허용량 지표는 표 5와 같다.

표5 식품 중 크롬 최대잔류허용량 지표

식 품	최대잔류허용량(MLs)/(mg/kg)
곡류	1.0
두류	1.0
서류	0.5
채소	0.5
과일	0.5
육류(간, 신장 포함)	1.0
어패류	2.0
알류	1.0
우유	0.3
분유	2.0

4.5.2 검사방법 : GB/T5009.123에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.6 알루미늄

4.6.1 밀가루로 제조되는 식품 중 알루미늄 최대잔류허용량 지표는 표 6과 같다.

표6 밀가루로 제조되는 식품 중 알루미늄 최대잔류허용량 지표

식 품	최대잔류허용량(MLs) /(mg/kg)
밀가루로 제조되는 식품(질량으로 계산)	100

4.6.2 검사방법 : GB/T5009.182에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.7 셀레늄

4.7.1 식품 중 셀레늄 최대잔류허용량 지표는 표 7과 같다.

표7 식품 중 셀레늄 최대잔류허용량 지표

식 품	최대잔류허용량(MLs)/(mg/kg)
곡류(완성품 곡류)	0.3
두류 및 그 제품	0.3
채소	0.1
과일	0.05
가축육류	0.5
신장	3.0
어류	1.0
알류	0.5
우유	0.03
분유	0.15

4.5.2 검사방법 : GB/T5009.93에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.8 불소

4.8.1 식품 중 불소 최대잔류허용량 지표는 표 8과 같다.

표8 식품 중 불소 최대잔류허용량 지표

식 품	최대잔류허용량(MLs)/(mg/kg)
곡류 쌀, 밀가루 기타	 1.0 1.5
두류	1.0
채소	1.0
과일	0.5
육류	2.0
어류(담수)	2.0
알류	1.0

4.8.2 검사방법 : GB/T5009.18에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.9 벤조피렌

4.9.1 식품 중 벤조피렌 최대잔류허용량 지표는 표 9와 같다.

표9 식품 중 벤조피렌 최대잔류허용량 지표

식 품	최대잔류허용량(MLs)/(mg/kg)
훈제육류	5
식물성기름	10
곡류	5

4.9.2 검사방법 : GB/T5009.27에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.10 N-니트로아민

4.10.1 식품 중 N-니트로아민 최대잔류허용량 지표는 표 10과 같다.

표10 식품 중 N-니트로아민 최대잔류허용량 지표

식 품	최대잔류허용량(MLs)/(mg/kg)	
	N-메틸니트로아민	N-에틸니트로아민
해산물	4	7
육류제품	3	5

4.10.2 검사방법 : GB/T5009.26에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.11 PCB(polybrominated biphenylss)

4.11.1 식품 중 PCB 최대잔류허용량 지표는 표 11과 같다.

표11 수산식품 중 PCB 최대잔류허용량 지표

식 품	최대잔류허용량(MLs)/(mg/kg)		
	PCB[a]	PCB138	PCB153
해산어류, 패류, 갑각류 및 해조류 제품(식용가능 부분)	2.0	0.5	0.5
a : PCB28, PCB52, PCB 101, PCB118, PCB138, PCB153, PCB180의 총합			

4.11.2 검사방법 : GB/T5009.190에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.12 아질산염

4.12.1 식품 중 아질산염 최대잔류허용량 지표는 표 12와 같다.

표12 식품 중 아질산염 최대잔류허용량 지표

식 품	최대잔류허용량(MLs)/(mg/kg)
곡류(쌀, 밀가루, 옥수수)	3
채소	4
어류	3
육류	3
알류	5
절임 채소	20
분유	2
식염(NaCl로 계산)	2

4.12.2 검사방법 : GB/T5009.33에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>4.13 희토류
4.13.1 식물성 식품 중 희토류 최대잔류허용량 지표는 표 13과 같다.
표13 식물성 식품 중 희토류 최대잔류허용량 지표
<table>
<tr><th>식 품</th><th>최대잔류허용량(MLs)[a]/(mg/kg)</th></tr>
<tr><td>곡류
쌀, 옥수수, 밀</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>채소(시금치 제외)</td><td>0.7</td></tr>
<tr><td>과일</td><td>0.7</td></tr>
<tr><td>땅콩</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>감자</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>녹두</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>찻잎</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td colspan="2">a 희토양화물의 총량으로 계산</td></tr>
</table>
4.13.2 검사방법 : GB/T5009.94에서 규정한 방법에 따라 측정한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td></td><td>9. 식품 중 진균독소 최대잔류허용량
(Maximum levels of mycotoxins in foods)</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td></td><td>1. 범위
본 표준은 식품 중 진균독소의 최대잔류허용량을 규정하였다.
본 표준은 각종 식품에 적용된다.
아래에 열거된 전문용어와 정의는 본 표준에 적용된다.
3.1 진균독소 (mycotoxins in foods)
일부 진균이 성장 번식과정에서 생성된 유독성분을 지닌 2차 대사산물
3.2 최대잔류허용량 (maximum levels, MLs)
식품 중에서 허용되는 진균독소 최대농도</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td></td><td>4.1 아플라톡신 B1
4.1.1 아플라톡신 B1의 최대잔류허용량은 표1과 같다.
표1 아플라톡신 B1 최대잔류허용량 지표
<table>
<tr><th>식 품</th><th>최대잔류허용량(MLs)/(μg/kg)</th></tr>
<tr><td>옥수수, 땅콩 및 그 제품</td><td>20</td></tr>
<tr><td>쌀, 식물성기름
(옥수수기름, 땅콩기름 제외)</td><td>10</td></tr>
<tr><td>기타식물, 두류, 발효식품</td><td>5</td></tr>
<tr><td>영유아식품</td><td>5</td></tr>
</table>
4.1.2 검사방법은 GB5009.22에서 규정한 방법에 따라 측정한다.
4.2 아플라톡신 M1</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
4.2.1 아플라톡신 M1의 최대잔류허용량 지표는 표2와 같다.
표2 아플라톡신M1 최대잔류허용량 지표
<table>
<tr><th>식 품</th><th>최대잔류허용량(MLs)/(㎍/kg)</th></tr>
<tr><td>생우유</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>유제품(생우유로 환산하여 계산)</td><td>0.5</td></tr>
</table>
4.2.2 검사방법은 GB5009.24에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.3 deoxynivalenol (DON)
4.3.1 deoxynivalenol 의 최대잔류허용량은 표3과 같다.
표3 deoxynivalenol 최대잔류허용량 지표
<table>
<tr><th>식 품</th><th>최대잔류허용량(MLs)/(㎍/kg)</th></tr>
<tr><td>밀</td><td>1,000</td></tr>
<tr><td>옥수수</td><td>1,000</td></tr>
</table>
4.3.2 검사방법 : GB5009.111에서 규정한 방법에 따라 측정한다.

4.4 패툴린독소
4.4.1 패툴린독소의 최대잔류허용량은 표4와 같다.
표4 패툴린독소 최대잔류허용량 지표
<table>
<tr><th>식 품</th><th>최대잔류허용량(MLs)/(㎍/kg)</th></tr>
<tr><td>사과, 산사제품</td><td>50</td></tr>
</table>
4.4.2 검사방법: GB5009.185에서 규정한 방법에 따라 측정한다.
</td>
<td></td>
</tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td></td><td>10. 식품 중 구리 최대잔류허용량 위생표준
(Tolerance limit of copper in foods)</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td></td><td>1. 주제내용 및 적용범위
본 표준은 식품 중 구리의 최대 최대잔류허용량 표준을 규정하였다.
본 표준은 곡물, 두류, 채소, 과일, 육류, 수산물 및 알류에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td></td><td>식품 중 구리 최대잔류허용량 위생지표는 아래의 표와 같다.
<table>
<tr><th>품 종</th><th>지표 (구리로 계산), mg/kg</th></tr>
<tr><td>곡물</td><td>≤10</td></tr>
<tr><td>두류</td><td>≤20</td></tr>
<tr><td>채소</td><td>≤10</td></tr>
<tr><td>과일</td><td>≤10</td></tr>
<tr><td>육류</td><td>≤10</td></tr>
<tr><td>수산물</td><td>≤50</td></tr>
<tr><td>알류</td><td>≤5</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td></td><td>11. 식품 중 철 최대잔류허용량 위생표준
(Tolerance limit of iron in foods)</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td></td><td>1. 주제내용 및 적용범위
본 표준은 식품 중 철의 최대 최대잔류허용량 표준을 규정하였다.
본 표준은 식용류, 과일주스, 과일쨈, 간장, 맥주, 동물성 통조림식품에 적용되며 철 강화식품에는 적용되지 않는다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td></td><td>식품 중 철 최대잔류허용량 위생지표는 아래의 표와 같다.
<table>
<tr><th colspan="2">품 종</th><th>지표 (철로 계산), mg/kg</th></tr>
<tr><td>식용유</td><td>≤</td><td>20</td></tr>
<tr><td>과일주스음료</td><td>≤</td><td>15</td></tr>
<tr><td>과일쨈</td><td>≤</td><td>15</td></tr>
<tr><td>간장</td><td>≤</td><td>70</td></tr>
<tr><td>맥주</td><td>≤</td><td>5</td></tr>
<tr><td>동물성 통조림식품</td><td>≤</td><td>70</td></tr>
<tr><td>식물성 통조림식품</td><td>≤</td><td>20</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td></td><td>12. 식품 중 아연 최대잔류허용량 표준
(Tolerance limit of zinc in foods)</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td></td><td>1. 주제내용 및 적용범위
본 표준은 식품 중 아연의 최대 최대잔류허용량 표준을 규정하였다.
본 표준은 곡물, 두류 및 그 제품, 채소, 과일, 육류, 어류, 알류, 우유 및 음료에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td></td><td>3. 식품 중 아연 최대잔류허용량 위생지표
식품 중 아연 최대잔류허용량 위생지표는 아래의 표와 같다.
<table>
<tr><th colspan="2">품종</th><th>지표 (아연으로 계산), mg/kg</th></tr>
<tr><td>곡물(완성품)</td><td>≤</td><td>50</td></tr>
<tr><td>두류 및 그 제품</td><td>≤</td><td>100</td></tr>
<tr><td>채소</td><td>≤</td><td>20</td></tr>
<tr><td>과일</td><td>≤</td><td>5</td></tr>
<tr><td>육류 (가축류)</td><td>≤</td><td>100</td></tr>
<tr><td>어류</td><td>≤</td><td>50</td></tr>
<tr><td>알류</td><td>≤</td><td>50</td></tr>
<tr><td>생우유</td><td>≤</td><td>10</td></tr>
<tr><td>분유</td><td>≤</td><td>50</td></tr>
<tr><td>음료</td><td>≤</td><td>5</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		무공해식품 시료채취규범 제2부분 : 식물유	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 무공해 농산품 유지채취용 곡류 제품의 시료채취 방법을 규정하였다. 본 표준은 무공해 농산품 곡물제품(밀, 쌀, 옥수수, 대두, 완두콩, 강낭콩, 땅콩, 참깨, 유채씨 등)의 검사인증과 감독의 제품검사시 시료채취에 적용된다.	
성분 규격			
식품첨가제			
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		무공해식품 시료채취규범 제3부분 : 채소	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 무공해 농산품 채소제품의 시료채취방법을 규정하였다. 본 표준은 무공해 농산품 채소제품의 검사인증과 감독기관의 제품검사시 시료채취에 적용된다.	
성분 규격			
식품첨가제			
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		무공해식품 시료채취규범 제4부분 : 과일	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 무공해 농산품 과일류제품의 시료채취방법을 규정하였다. 본 표준은 무공해 농산품 과일류제품의 검사인증과 감독기관의 제품검사시 시료채취에 적용된다.	
성분 규격			
식품첨가제			
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		무공해식품 시료채취규범 제5부분 : 찻잎	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 무공해 농산품 찻잎제품의 시료채취방법을 규정하였다. 본 표준은 무공해 농산품 찻잎제품의 검사인증과 감독기관의 제품검사시 시료채취에 적용된다.	
성분 규격			
식품첨가제			
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		무공해식품 시료채취규범 제6부분 : 가금류 제품	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 무공해 농산품 가금류제품의 시료채취 요구, 방법, 기록, 보관 및 운송을 규정하였다. 본 표준은 무공해 농산품 가금류제품의 위탁검사, 인증검사와 감독기관의 제품검사시 시료채취에 적용된다.	
성분 규격			
식품첨가제			
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		무공해식품 시료채취규범 제 7부분 : 수산물 제품	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 무공해 식품 수산물의 시료채취와 운송을 규정하였다. 본 표준은 무공해 식품 수산물의 인증검사와 시료채취에 적용된다.	
성분 규격			
식품첨가제			
기 타			

<table>
<tr><th></th><th>한 국</th><th>중 국</th><th>비 고</th></tr>
<tr><td>식품 분류 및 유형</td><td>제 9. 검체의 채취 및 취급방법
6. 개별 검체채취 및 취급 방법
5) 유전자재조합성분 검사를 위한 검체의 채취</td><td>19. 유전자조작식물 및 해당 제품의 검사 시료채취
(Detection of Genetically Modified Plant Organisms and Derived Products - Sampling NY/T673-2003)</td><td></td></tr>
<tr><td>정의 및 범위</td><td>5) 유전자재조합성분 검사를 위한 검체의 채취: 가공식품의 경우에는 3. 검체채취의 일반원칙 4)의 검체채취 결정표에 따라 검체채취하고 곡류, 두류, 및 대두분의 경우에는 6. 개별 검체채취 및 취급 방법 2) 잔류 농약검사를 위한 검체의 채취의 표에 따라 채취한다.</td><td>1. 범위: 본 표준은 유전자조작 식물과 해당 제품검사의 시료채취방법을 규정한다. 본 표준은 유전자조작 식물과 그 그 제품(대두종자, 대두, 대두가루, 콩기름, 옥수수종자, 옥수수, 옥수수기름, 옥수수가루, 유채종자, 유채씨, 유채씨지게미, 면화종자, 토마토종자, 토마토, 토마토케첩 등)의 시료검사의 채취에 적용된다.</td><td></td></tr>
<tr><td>성분 규격</td><td>2) 잔류농약검사를 위한 검체의 채취:
(1) 가능한 한 잔류농약검사를 위한 검체는 냉장보관하여 운반한다.
(2)가공식품의 경우에는 3. 검체채취의 일반원칙 4)의 검체채취결정표에 따라 채취하고 농산물 등의 경우에는 다음의 표에 따라 채취한다.
<table>
<tr><th>검사대상 크기(kg)</th><th>검체채취 지점수(이상)</th><th>시험검체수</th></tr>
<tr><td>~ 5,000 미만</td><td>3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>5,000 이상 ~ 15,000 미만</td><td>5</td><td>1</td></tr>
<tr><td>15,000 이상 ~ 25,000 미만</td><td>8</td><td>1</td></tr>
<tr><td>25,000 이상 ~</td><td>14</td><td>1</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>식품첨가제</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	17. 커 피	20. 원두커피 (Green coffee NY/T 604-2006)	
정의 및 범위	1) 정의: 커피라 함은 커피원두를 가공한 것이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 볶은커피(커피원두를 볶은 것 또는 이를 분쇄한 것), 인스턴트커피(볶은커피의 가용성추출액을 건조한 것), 조제커피, 액상커피를 말한다.	1. 범위 본 표준은 원두커피의 용어, 정의, 요구, 실험방법, 판정규칙 및 포장, 표시, 저장과 운반을 규정하였다. 본 표준은 아라비카 종 커피(Coffee arabica Linnaeus) 가 습법 가공된 원두커피의 품질 판정 및 그 거래에 적용된다. 아라비카 종 커피를 건습 가공한 원두커피, 로부스타(Coffee canaphora Pierre exFroehner)의 원두커피도 참조하여 사용할 수 있다. 3. 용어와 정의 GB/T18007 확립된 것과 다음에 열거된 용어와 정의가 본 표준에 적용된다. 컵 테스트(cup tasting): 사람의 시각, 후각, 미각 등 생리적 기능을 이용하여 커피의 품질을 측정하는 종합평가를 지칭한다.	
성분 규격	5) 규격 (1) 납(mg/kg) : 2.0 이하 (2) 주석(mg/kg) : 150 이하(액상 캔제품에 한한다) (3) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다. (4) 세균수 : 1 mL당 100 이하(액상제품에 한한다) (5) 대장균군 : 음성이어야 한다(액상제품에 한한다).	4. 요구 4.1 외관과 감각적 특성: 생 원두커피는 1등급, 2등급, 3등급으로 구분하며 각 등급의 생 원두커피의 외관과 감각기관 특성은 표1의 요구와 같다.	

표1 외관과 감각기관 특성요구

항목	요구		
	1등급	2등급	3등급
감각기관	향기가 짙고 이상한 맛이 없으며 맛과 느낌이 모두 좋다 (컵 테스팅 1등급)	향기가 좋고 이상한 맛이 없으며 맛과 느낌이 모두 비교적 좋다 (컵 테스팅 2등급)	향기가 떨어지고 이상한 맛이 없으며 맛과 느낌이 좀 떨어진다. (컵 테스팅 3등급)
외관	색깔은 옅은 남색이나 옅은 녹색이고 냄새가 좋으며 이상한 맛이 나지 않는다. 모양이 원형이나 타원형이다.		

4.2 화학적 특성: 생 원두커피는 1등급, 2등급, 3등급으로 구분하며 각 등급의 생 원두커피의 화학적 특성은 각각 표2, 표3의 요구와 같다.

표2 물리적 특성 요구

항목	요 구			검사방법
	1등급	2등급	3등급	
입도, cm,>	0.65	0.55	0.45	ISO4150
불량원두,%,≤	6	8	10	GB/T15033
외부이물질,%,≤	0.1	0.2	0.3	GB/T15033
주 : 입도는 아라비카 종 커피에만 적용되며 동일 등급의 입도는 95%보다 적어서는 안 된다.				

표3 화학적 특성 요구

특성	요구	검사방법
수분, %, ≤	12.0	ISO1447
회분, %, ≤	5.5	GB/T5009.4
카페인, %, ≥	0.8	ISO10095
주 : 수분측정도 100℃, 60min의 건조법을 이용할 수 있다. 측정결과에 차이가 있을 경우, ISO1447법은 중재측정방법이다.		

4.3 위생요구: 각 등급의 생 원두커피의 위생지표는 표4의 요구를 부합해야만 한다.

표4 위생지표

특성	요구	검사방법
비소(As로 계산), mg/kg, ≤	0.5	GB/T5009.11
납(Pb로 계산),mg/kg, ≤	0.5	GB/T5009.12
BHC	0.2	GB/T5009.19
DDT	0.2	GB/T5009.19

식품첨가제			
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		21. 수출수산물검사 시료채취방법 (Method of sampling of inspection if fishery products for export)	
정의 및 범위		1. 주요내용과 적용범위 본 표준은 수출용 수산물의 검사 시료채취방법을 규정하였다. 본 표준은 수출용 수산물(살아있는 제품, 염장제품, 건제품 및 해동냉동제품)의 품질, 규격의 감각적 물리적 검사의 중재시료채취에 적용된다.	
성분 규격			
식품첨가제			
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		22. 수출입 곡류기름, 사료검사 시료채취 및 시료제작 방법 (Inspection of cereals, oils and feedstuffs for import and export Methods of sampling and preparation of samples SN/T0800.1-1999)	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 수출입 곡물, 사료, 기름원료, 유지의 품질검사에 관한 시료채취와 제작방법을 규정하였다. 본 표준은 수출입 곡물, 사료, 기름원료, 유지의 품질검사에 관한 시료채취와 제작방법에 적용된다.	
성분 규격			
식품첨가제			
기 타			

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형	제 9. 검체의 채취 및 취급방법 6. 개별 검체채취 및 취급 방법 1) 수산물의 검체채취	23. 수산물 시료채취방법 (Method of sampling plans for fish and fishery products)	
정의 및 범위	1) 수산물의 검체채취: (1) 관능검사용 검체채취방법: 관능검사용 검체채취는 무포장 수산물과 포장수산물로 구분하고 난수표 등을 이용, 다음의 표에 따라 검체를 채취하여 성상(관능)검사를 실시하고 이 중 채점개수만큼 채취하여 채점을 실시한다.	1. 범위 본 표준은 수산물 및 수산물가공제품의 시료채취의 정의, 시료채취준비, 방법, 기록, 운송 및 보관을 규정하였다. 본 표준은 어획, 양식, 가공, 판매단계에서 수산물 및 수산물가공품의 검사, 감독시의 시료채취에 적용된다. 3. 용어와 정의 GB/T3358, GB/T14437, SC/T3012가 확정한 용어와 정의가 본 표준에 적용된다. 3.1 수산물 fish: 담수나 해수의 어류, 갑각류, 연체동물류, 해조류 및 기타 수상생물 3.2 수산물가공품 fishery product: 수산물의 주요원료로 하여 가공 제조된 식품 혹은 기타제품 3.3 시료채취검사감독 audit sampling: 감독자가 독립적으로 검수를 거쳐 접수한 제품 전체에 대하여 실시하며 전체의 통과여부를 결정하는 시료채취실험 3.4 단위제품(unit of product): 시료채취실험의 필요에 의해 구분된 기본단위를 단위제품이라고 한다. 예를 들어 단위제품 : 1쌍의 제품 ; 1조의 제품 : 1개의 부품이나 일정 길이, 일정 면적, 일정체적, 일정중량의 제품. 이 제품은 구매, 판매, 생산, 운송에서 규정한 단위제품과 일치할 수도 있으며 일치하	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>지 않을 수도 있다.
3.5 시료단위(unit of sample): 총 체중에서 채취된 실험에 사용되는 시료중의 단위제품
3.6 시료량(sample size): 시료 중에 포함된 시료 단위 수
3.7 합격 판정 수(acceptance number): 시료채취검사 계산에 있어 접수한 시료에 관해 허가되는 결함 수나 불합격품수의 상한선, 합격 판정 수는 또한 허용수치라고 부르기도 한다.
3.8 파괴성 실험(destructive test): 검사과정에서 손상되거나 파괴된 시료의 기존성질이나 특성의 검사방법</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>성분 규격</td>
<td>① 무포장 수산물(단위중량이 일정하지 아니한 것)
<table>
<tr><th>검사대상</th><th>채취개수</th><th>채점개수</th><th>채취요령</th></tr>
<tr><td>1톤미만
1톤이상~3톤미만
3톤이상~5톤미만
5톤이상~10톤미만
10톤이상~20톤미만
20톤이상</td><td>3
5
7
9
11
13</td><td>2
3
4
5
6
7</td><td>○채취개수는 개체중량이 2kg이상은 1마리를, 2kg 미만은 기구 또는 그물망 등으로 채취(2~3kg)한 것을 1개의 채취개수로 한다.
○활어 등 살아있는 상태로 2개이상 수조에 분산되어 수용되어 있는 경우 각 수조별 품질상태, 크기, 중량 등을 고려하여 채취개수를 추가할 수 있다.</td></tr>
</table>
② 포장제품(단위중량이 일정한 Block형의 무포장제품 포함)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

검사대상	채취개수	채점개수	채취요령
4개이하 5~ 50개 51~ 100개 101~ 200개 201~ 300개 301~ 400개 401~ 500개 501~ 700개 701~1,000개 1,001개이상	1 3 5 7 9 11 13 15 17 20	1 1 2 2 3 3 4 5 5 6	○ 포장별 제품의 제조연월일(포장일), 크기, 중량 등을 고려하여 대표성 있게 채취한다. ○ 검사대상이 1,001개 이상인 경우에는 채취개수를 추가할 수 있다.

(2) 정밀검사용 검체채취 방법

① 정밀검사용 검체의 채취는 관능검사 채점대상 수산물에서 무작위로 채취한다.

② 패류(패각이 붙어 있는 경우) 및 해조류, 한천 등은 중량으로 채취하고 그 이외의 정밀검사용 검체는 마리수 또는 단위포장을 기준으로 채취함을 원칙으로 한다.

③ 정밀검사 결과에 영향을 줄 우려가 있는 포장횟감용 수산물은 포장단위로 검체를 채취할 수 있다.

④ 정밀검사는 채취된 검체 전체에서 먹을 수 있는 부위만을 취해 균질화 한 후 그 중 일정량을 1개의 시험검체로 한다. 다만, 어류는 머리, 꼬리, 내장, 뼈, 비늘을 제거한 후 껍질을 포함한 근육부위를 시험검체로 한다.

⑤ 정밀검사용 검체 채취량은 다음의 표와 같다. 다만, 가격이 고가이거나 마리수 또는 단위포장별로 검체채취가 곤란한

<table>
<tr>
<td></td>
<td>경우에는 채취량의 범위 안에서 정밀검사 최소 필요량(가식부 300g)이 되도록 검체를 절단·분할·파쇄하여 채취할 수 있다.
<table>
<tr><th>종 류 별</th><th>채 취 량</th></tr>
<tr><td>○ 대형 수산물</td><td></td></tr>
<tr><td>- 개체중량이 2kg이상</td><td>2 마리(포장)</td></tr>
<tr><td>- 개체중량이 1kg이상~2kg미만</td><td>3 마리(포장)</td></tr>
<tr><td>○ 중형 수산물</td><td></td></tr>
<tr><td>- 개체중량이 500g이상~1kg미만</td><td>3 마리(포장)</td></tr>
<tr><td>- 개체중량이 200g이상~500g미만</td><td>5 마리(포장)</td></tr>
<tr><td>○ 소형 수산물</td><td></td></tr>
<tr><td>- 개체중량이 100g이상~200g미만</td><td>10 마리(포장)</td></tr>
<tr><td>- 개체중량이 50g이상~100g미만</td><td>10~20 마리(포장)</td></tr>
<tr><td>- 개체중량이 50g미만</td><td>2kg이하</td></tr>
<tr><td>○ 패류(패각이 붙어 있는 경우)</td><td>1~4kg</td></tr>
<tr><td>○ 해조류, 한천 등 기타수산물</td><td>0.3~0.5kg</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식품첨가제</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>기 타</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	한 국	중 국	비 고
식품 분류 및 유형		24. 식물 및 그 제품 유전자조작성분 검사 시료채취와 시료제작방법 (Methods of sampling and preparation of samples for detection of genetically modified components in plants and their derived products)	
정의 및 범위		1. 범위 본 표준은 식물 및 해당 제품의 유전자조작검사의 시료채취와 제작방법을 규정하였다. 본 표준은 식물 및 해당 제품의 유전자조작검사의 시료채취와 제작방법에 적용된다. 3. 정의 및 용어 SN/T 0789에서 확립한 내용과 이하 열거된 술어와 정의가 본 표준에 적용된다. 3.1 유전자조작식물 genetically modified plants 유전자 조작기술이나 현대 바이오기술을 이용하여 유전자조직에 변화를 준 식물을 말한다.	
성분 규격			
식품첨가제			
기 타			