



2017년 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 떡볶이(Topokki)

Country : 중국(China)

Contents

I. 위생요건 정보	3
1. 식품첨가물 규정	8
2. 농약잔류물 규정	12
※ 참고 문헌	13

I . 위생 요건 정보

※ 위생 요건 OVERVIEW

1. 식품첨가물 규정
2. 농약잔류물 규정

위생 요건 OVERVIEW

품목별 위생요건 조사 항목

식품 품목			조사가능항목	
농·임산물	<input type="checkbox"/>		농약잔류물	<input checked="" type="checkbox"/>
수산물	<input type="checkbox"/>		식품첨가물	<input checked="" type="checkbox"/>
축산물	<input type="checkbox"/>		중금속	<input type="checkbox"/>
가공식품	<input checked="" type="checkbox"/>	▶	전염병	<input type="checkbox"/>
유아식품	<input type="checkbox"/>		병해충	<input type="checkbox"/>
건강기능식품	<input type="checkbox"/>		병원성균	<input type="checkbox"/>
음주류	<input type="checkbox"/>		영양성분	<input type="checkbox"/>
식자재	<input type="checkbox"/>		치료제 및 항생제	<input type="checkbox"/>

조미료(Condiments) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	글리신(Glycine)	GMP ¹ .
	L-알라닌(L-alanine)	GMP
	나트륨 전분 인산염 (Sodium starch phosphate)	GMP
	황색 카르타민(Carthamins yellow)	0.5
	석신산이 나트륨(Disodium succinate)	20.0

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

양념(Seasoning) 수출 시 주의해야하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	지방산 모노-디글리세라이드 (Mono-and diglycerides of fatty acids)	5.0
	네오탐(Neotame)	0.012
	이산화규소(Silicon dioxide)	20.0
	락티톨(Lactitol)	GMP
	모노 디글리세라이드의 디아세틸 타르타르산 에스테르 (Diacetyl tartaric acid ester of mono (di) glycerides (DATEM))	0.001

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.04

1. GMP(Good Manufactured Product)는 품질이 보증된 첨가물을 제조하기 위하여 제조소의 구조.설비를 비롯하여 원료의 구입으로부터 제조, 포장, 출하에 이르기까지의 생산과정 전반에 걸쳐 지켜야 할 요건을 규정한 것으로 GMP의 기준에 의해서 '첨가물의 효과를 발휘하기 위한 필요최소량을 사용하는 것'을 의미함

위생 요건 OVERVIEW

● 혼합조미료(Blended Condiment) 수출시 주의해야 하는 대표적인 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	안식향산	0.6
	프로필렌글리콜지방산에스테르	20.0
	Tea polyphenol (TP)	0.1
	식용색소적색제2호 알루미늄레이크	0.05
	Neotame	0.07
	이산화규소	20.0
	규산칼슘	GMP
	비타민B2	0.05
	베타카로틴	2.0
	Sodium cyclamate, calcium cyclamate	GMP
	수크랄로스	0.4
	Diacetyl tartaric acid ester of mono (di) glycerides (DATEM)	0.65
	쿠르쿠민	0.1

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

● 액체 형태의 혼합조미료(Blended condiment in liquid) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	벤조산, 벤조산나트륨 (Benzoic acid, sodium benzoate)	1.0
	베타-카로틴(Beta-carotene)	1.0
	계피 검(Cassia gum)	2.5
	말티톨 및 말티톨 시럽 (Maltitol and maltitol syrup)	GMP
	알리탐(Alitame)	1.2

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

● 고체 혼합조미료(Solid Blended condiment) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	리보플라빈(Riboflavin)	0.3
	L(+)-타르타르산, 디타르타르산 (L(+)-tartaric acid, dl-tartaric acid)	10.0

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

● 반고체 조미료(Semi solid compound seasoning) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	β-아포-8'-카로티날(β-apo-8'-carotenal)	0.005
	리코펜(lycopene)	0.04
	푸마르산(fumaric acid)	8.0
	폴리글리세롤 폴리리시놀리트 (polyglycerol polyricinoleate)	5.0
	알긴산프로필렌글리콜(propylene glycol alginate)	8.0
	벤조산, 벤조산나트륨 (Benzoic acid, sodium benzoate)	1.0

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

위생 요건 OVERVIEW

떡(糕点) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	프로피온산, 프로피온산 나트륨, 프로피온산 칼슘 (propionic acid, sodium propionate, calcium propionate)	2.5
	녹차 폴리페놀(tea polyphenol)	0.4
	푸마르산(fumaric acid)	3.0
	홍국적황색소(monascus yellow pigment)	제품 생산량에 따라 사용
	홍국미, 홍국홍(red kojic rice, monascus red)	0.9
	사이클라민산나트륨, 사이클로헥실설파민산 칼슘 (sodium cyclamate, calcium cyclamate)	1.6
	금앵자 갈색(rosa laevigata michx brown)	0.9
	코코아 허스크 피그먼트(cocoa husk pigment)	0.9
	파프리카 오렌지(paprika orange)	0.9
	파프리카 레드(paprika red)	0.9
	황산칼슘(calcium sulfate)	10.0
	적무색소(radish red)	제품 생산량에 따라 사용
	말티톨과 말티톨 시럽(maltitol and maltitol syrup)	제품 생산량에 따라 사용
	부들레야황(buddleia yellow)	제품 생산량에 따라 사용
	자일리탄 모노스테아레이트(xylitan monostearate)	3.0
	나타마이신(natamycin)	0.3
	소르빈산, 소르빈산칼륨(sorbic acid, potassium sorbate)	1.0
	소르비톨과 소르비톨 시럽(sorbitol and sorbitol syrup)	제품 생산량에 따라 사용
	이초산나트륨(sodium diacetate)	4.0
	대추색소(jujube pigment)	0.2
	세스퀴탄산나트륨(sodium sesquicarbonate)	제품 생산량에 따라 사용
	아스파탐(aspartame)	1.7
	스테비오사이드(steviol glycosides)	0.33
	디하이드로아세트산, 소듐데하이드로아세테이트 (dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate)	0.5
팔라티노스(palatinose)	제품 생산량에 따라 사용	
스테아르산칼륨(potassium stearate)	0.18	

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

위생 요건 OVERVIEW

● 밀가루 제품(Wheat flour and its product) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	과망간산 칼륨(Potassium bitartrate)	GMP
	E-폴리리신 염산염 (E-polylysine hydrochloride)	0.30
	가용성 대두 다당류 (Soluble soybean polysaccharide)	10.0
	황산칼슘(Calcium sulfate)	1.5
	탄산칼륨(Potassium carbonate)	GMP

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

● 고춧가루(Dried Chilli) 수출 시 주의해야 하는 농약잔류물 최대 허용량

유형	성분	잔류량 기준치(mg/kg)
농약잔류물	아베이맥틴(Abamectin)	0.2
	아진포스 메틸(Azinphos-methyl)	10
	다이클로플루아니드(Dichlofluanid)	20
	프로페노포스(Profenofos)	20
	테부페노자이드(Tebufenozide)	10
	디노캡(Dinocap)	2 ^{*2} .
	사이플루트린 및 베타 사이플루트린 (Cyfluthrin and beta-cyfluthrin)	2.0

출처 : Cirs-Group, 'National Food Safety standard-Maximum residue limits for pesticides in food', 2014.12.24

2. *은 일시적으로 결정된 최대 허용량을 의미함

1. 식품첨가물 규정

중국 NHFPC, 식품 첨가물표시 및 식용향료 등 관련규정 제정

중국 국가위생가족계획위원회(NHFPC)는 2014년 12월 24일 식품 첨가물표시 통칙 및 식품향료통칙 등 75개 신규 식품 안전국가기준 ‘GB2760-2014’ 를 발표함. 해당 법안은 2015년 5월 24일부터 발효되어 2017년 기준 중국에 수입되는 식품에도 적용되고 있는 최신 법안임

해당 규정에서 국내산 및 수입산 식품의 검사기준을 명시한 식품안전국가기준 8항목 및 식품첨가물 최대 허용량을 규정한 식품안전국가기준 65항목이 포함되어 있음

조미료 유형에 따른 식품첨가물 최대 허용량 차이 有

중국에서는 조미료 유형에 따라 식품첨가물 최대 허용량 차이가 존재함. 조미료 유형으로는 일반 조미료(Condiments), 양념(Seasoning), 혼합 조미료 (blended condiment), 액체 형태의 혼합조미료(Blended condiment in liquid), 고체 혼합조미료(Solid Blended condiment), 반고체 조미료(Semi solid compound seasoning)가 있음

따라서 제품에 조미료가 함유되어 있는 경우 신규 수출 시 상품의 세밀한 식품분류 확인을 요함. 상세 정보는 하기 URL을 통해 확인이 가능함

<http://www.chinesestandard.net/PDF-Excerpt/ShowPDFexcerpt.aspx?ExcerptID=GB%202760-2014>

표 1.1 : 조미료(Condiments) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량 예시

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	글리신(Glycine)	GMP ³ .
	L-알라닌(L-alanine)	GMP
	나트륨 전분 인산염 (Sodium starch phosphate)	GMP
	황색 카르타민(Carthamins yellow)	0.5
	석신산이 나트륨(Disodium succinate)	20.0

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

3. GMP(Good Manufactured Product)는 품질이 보증된 첨가물을 제조하기 위하여 제조소의 구조.설비를 비롯하여 원료의 구입으로부터 제조, 포장, 출하에 이르기까지의 생산공정 전반에 걸쳐 지켜야 할 요건을 규정한 것으로 GMP의 기준에 의해서 '첨가물의 효과를 발휘하기 위한 필요최소량을 사용하는 것'을 의미함

1. 식품첨가물 규정

표 1.2 : 양념(Seasonings) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	글리신(Glycine)	1.0
	L-알라닌(L-alanine)	GMP
	전분인산나트륨 (Sodium starch phosphate)	GMP
	레드 코지 라이스, 모나스커스 레드 (red kojic rice, monascus red)	GMP
	감초, 감초산암모늄, 감초산칼륨 및 삼칼륨 (glycyrrhiza, ammonium glycyrrhizate, monopotassium and tripotassium glycyrrhizate)	GMP
	호박산이나트륨(Disodium succinate)	20.0
	터메릭(Turmeric)	GMP
	입실론-폴리라이신 염산염(ϵ -polylysine hydrochloride)	0.50
	소르비톨과 소르비톨 시럽 (Sorbitol and sorbitol syrup)	GMP

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

표 1.3 : 혼합 조미료(Blended condiment) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	안식향산	0.6
	프로필렌글리콜지방산에스테르	20.0
	Tea polyphenol (TP)	0.1
	식용색소적색제2호 알루미늄레이크	0.05
	Neotame	0.07
	이산화규소	20.0
	규산칼슘	GMP
	비타민B2	0.05
	베타카로틴	2.0
	Sodium cyclamate, calcium cyclamate	GMP
	수크랄로스	0.4
	Diacetyl tartaric acid ester of mono (di) glycerides (DATEM)	0.65
	쿠르쿠민	0.1

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

표 1.4 액체 형태의 혼합조미료(Blended condiment in liquid) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	벤조산, 벤조산나트륨 (Benzoic acid, sodium benzoate)	1.0
	베타-카로틴(Beta-carotene)	1.0
	계피 검(Cassia gum)	2.5
	말티톨 및 말티톨 시럽(Maltitol and maltitol syrup)	GMP
	알리탐(Alitame)	1.2

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

1. 식품첨가물 규정

표 1.5 : 고체 형태의 혼합조미료(Solid Blended condiment) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	리보플라빈(Riboflavin)	0.3
	L(+)-타르타르산, 디타르타르산 (L(+)-tartaric acid, dl-tartaric acid)	10.0

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

표 1.6 : 반고체 형태의 혼합조미료(Semi-Solid Blended condiment) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	β-아포-8'-카로티날(β-apo-8'-carotenal)	0.005
	리코펜(lycopene)	0.04
	푸마르산(fumaric acid)	8.0
	폴리글리세롤 폴리리시놀리트 (polyglycerol polyricinoleate)	5.0
	알긴산프로필렌글리콜 (propylene glycol alginate)	8.0
	벤조산, 벤조산나트륨 (Benzoic acid, sodium benzoate)	1.0

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

밀가루 제품 및 떡의 식품첨가물 최대 허용량

떡볶이 제품과 관련하여 밀가루 제품 및 떡의 식품첨가물 기준치를 조사함. 식품 안전국가기준 'GB2760-2014' 에 따르면 밀가루 제품 및 떡의 식품 첨가물 최대 허용치가 명시되어 있으며 상세 정보는 하기 URL을 통해 확인이 가능함
<http://www.chinesestandard.net/PDF-Excerpt/ShowPDFexcerpt.aspx?ExcerptID=GB%202760-2014>

표 1.7 : 밀가루 제품(Wheat flour and its product) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	과망간산 칼륨(Potassium bitartrate)	GMP
	E-폴리리신 염산염 (E-polylysine hydrochloride)	0.30
	가용성 대두 다당류 (Soluble soybean polysaccharide)	10.0
	황산칼슘(Calcium sulfate)	1.5
	탄산칼륨(Potassium carbonate)	GMP

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

1. 식품첨가물 규정

표 1.8 : 떡(糕点) 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
식품첨가물	프로피온산, 프로피온산 나트륨, 프로피온산 칼슘 (propionic acid, sodium propionate, calcium propionate)	2.5
	녹차 폴리페놀 (tea polyphenol)	0.4
	푸마르산 (fumaric acid)	3.0
	홍국적황색소 (monascus yellow pigment)	제품 생산량에 따라 사용
	홍국미, 홍국홍 (red kojic rice, monascus red)	0.9
	사이클라민산나트륨, 사이클로헥실설파민산 칼슘 (sodium cyclamate, calciumcyclamate)	1.6
	금앵자 갈색 (rosa laevigata michx brown)	0.9
	코코아 허스크 피그먼트 (cocoa husk pigment)	0.9
	파프리카 오렌지 (paprika orange)	0.9
	파프리카 레드 (paprika red)	0.9
	황산칼슘 (calcium sulfate)	10.0
	적무색소 (radish red)	제품 생산량에 따라 사용
	말티톨과 말티톨 시럽 (maltitol and maltitol syrup)	제품 생산량에 따라 사용
	부들레야황 (buddleia yellow)	제품 생산량에 따라 사용
	자일리탄 모노스테아레이트 (xylytan monostearate)	3.0
	나타마이신 (natamycin)	0.3
	소르빈산, 소르빈산칼륨 (sorbicacid, potassium sorbate)	1.0
	소르비톨과 소르비톨 시럽 (sorbitol and sorbitol syrup)	제품 생산량에 따라 사용
	이초산나트륨 (sodium diacetate)	4.0
	대추색소 (jujube pigment)	0.2
	세스퀴탄산나트륨 (sodium sesquicarbonate)	제품 생산량에 따라 사용
	아스파탐 (aspartame)	1.7
	스테비오사이드 (steviol glycosides)	0.33
	디하이드로아세트산, 소듐데하이드로아세테이트 (dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate)	0.5
팔라티노오스 isomaltulose(palatinose)	제품 생산량에 따라 사용	
스테아르산칼륨 (potassium stearate)	0.18	

출처 : Chinese Standard, 'GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives', 2014.12.24

2. 농약잔류물 규정

중국 고춧가루 잔류농약 규정

2014년 3월 20일 중국보건복지부의 식품 내 최대잔류농약 범규에 따르면, 소스·향신료(Sauce·herb) 식품군의 최대잔류농약에 대해 별도로 규정된 사항은 없는 것으로 확인됨. 따라서 떡볶이에 함유되는 대표적인 조미료(Condiment)인 고춧가루(Dried chili)를 대상으로 농약 잔류량을 조사함. 해당 법안은 2014년부터 발효되어 2017년 기준 중국에 수입되는 식품에도 적용되고 있는 최신 법안임

http://www.cirs-group.com/uploads/soft/140624/GB2763-2014_Maximum_Residue_Limits_for_Pesticide_in_Food.pdf

표 1.9 : 고춧가루(Dried Chili)수출 시 주의해야 하는 농약잔류물 및 진균제 최대 허용량

유형	성분	최대 허용량(g/kg)
농약잔류물	아베이맥틴(Abamectin)	0.2
	아진포스 메틸(Azinphos-methyl)	10
	다이클로플루아니드(Dichlofluanid)	20
	프로페노포스(Profenofos)	20
	테부페노자이드(Tebufenozide)	10
	디노캡(Dinocap)	2*4.
	사이플루트린 및 베타 사이플루트린 (Cyfluthrin and beta-cyfluthrin)	2.0
진균제	톨리플루아니드(Tolyfluanid)	20
	빈클로졸린(Vinclozolin)	0.05
	카벤다짐(Carbendazim)	20
	다이아지논(Diazinon)	0.5

출처 : Cirs-Group, 'National Food Safety standard-Maximum residue limits for pesticides in food', 2014.12.24

4. *은 일시적으로 결정된 최대 허용량을 의미함

※ 참고 문헌

※ 참고 자료

1. GB 2760-2014 National Food Safety Standard Standard for Uses of Food Additives	Chinese Standard	2014.12.24
2. National food safety standard-Maximum residue limits for pesticides in food	Cirs-Group	2014.12.24
