
2020년 현지화 지원사업 비관세장벽 해소 자문보고

장 류

중국 수출 시 국가표준 보고서

2020.06

고추장 (辣椒醬)

제품유형 : 복합조미료

제품 공정 약술 :

본 제품은 각종 조미료 및 첨가제를 혼합하여 제조한 제품으로 별도의 발효 공정을 거치지 않습니다.

따라서 본 제품은 국가표준 <GB 31644-2018 복합조미료>의 정의에 부합합니다.

*국가표준 <GB31644-2018 복합조미료>의 용어 및 정의

● 국가표준 GB31644-2018 복합조미료의 정의

2종 혹은 2종 이상의 조미료를 원료로 하여 부재료를 첨가하거나 첨가하지 않고 만든 액체, 반고체 또는 고체 상태의 제품

*국가표준 <GB 2718-2014 양조 장류>의 용어 및 정의

● 국가표준 GB 2718-2014 양조장류의 정의

곡물 그리고(또는) 두류(콩)를 주요 원료로 하여 미생물 발효를 거쳐 제조된 반고체 조미품으로 춘장(面醬), 황두장(黃醬), 잠두장(蠶醬) 등이 있음

이상 원료의 성분과 제조공정을 기준으로 판단했을 때,

본 제품은 "발효공정"이 없으므로 양조 장류의 정의에 부합하지 않습니다.

쌈장순 (混合蘸醬)

제품유형 : 복합조미료

제품 공정 약술 :

본 제품은 된장(양조장류)을 기본재료로 각종 부재료를 첨가하고 혼합하여 만든 배합장류로 배합과정에서 '발효 공정'을 거치지 않습니다.

따라서 본 제품은 국가표준 <GB 31644-2018 복합조미료>의 정의에 부합합니다.

*국가표준 <GB31644-2018 복합조미료>의 용어 및 정의

● 국가표준 GB31644-2018 복합조미료의 정의

2종 혹은 2종 이상의 조미료를 원료로 하여 부재료를 첨가하거나 첨가하지 않고 만든 액체, 반고체 또는 고체 상태의 제품

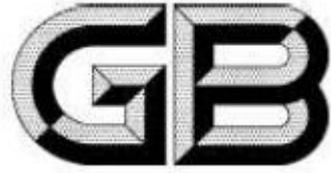
*국가표준 <GB 2718-2014 양조 장류>의 용어 및 정의

● 국가표준 GB 2718-2014 양조장류의 정의

곡물 그리고(또는) 두류(콩)를 주요 원료로 하여 미생물 발효를 거쳐 제조된 반고체 조미품으로 춘장(面醬), 황두장(黃醬), 참두장(蠶醬) 등이 있음

이상 원료의 성분과 제조공정을 기준으로 판단했을 때,

본 제품은 "발효공정"이 없으므로 양조 장류의 정의에 부합하지 않습니다.



중화인민공화국
국가표준

GB 36144-2018

식품안전 국가표준
복합조미료

중화인민공화국
국가위생과계획생육위원회 발표

국가시장감독관리총국 발표

식품안전 국가표준

복합조미료

1 범위

본 표준은 복합조미료에 적용되며, 조미용 술, 산성조미액을 포함한다.

본 표준은 수산조미료에 적용되지 않는다.

2 용어 및 정의

2.1 복합조미료

2종 혹은 2종 이상의 조미료를 원료로 부재료를 첨가하거나 첨가하지 않고 가공공정을 거쳐 만든 액체, 반고체 또는 고체 제품이다.

3 기술 요구사항

3.1 원료 요구사항

원료는 해당 식품 표준과 관련 규정에 적합해야 한다.

3.2 관능 요구사항

관능 요구사항은 <표 1> 규정에 부합해야 한다.

<표 1> 관능 요구사항

항목	요구사항	검사방법
색과 광택	제품 고유의 색과 광택을 가지고 있다	적정량의 샘플을 깨끗한 비커(액체 제품) 혹은 백색 사기접시(반고체, 고체 제품)에 놓은 후, 자연광 아래에서 색과 광택, 상태를 관찰한다. 냄새를 맡아보고, 따뜻한 물로 입을 행군 후 맛을 본다.
냄새와 맛	제품 고유의 냄새와 맛을 가지고 있으며 이취, 악취가 없어야 한다.	
상태	제품 고유의 상태를 가지고 있으며 곰팡이가 없어야 하고 육안으로 보이는 이물질이 없어야 한다.	

3.3 오염물 제한량

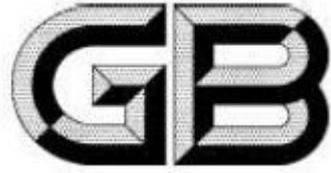
오염물 제한량은 GB 2762 규정에 부합해야 한다.

3.4 미생물 제한량

병원균 제한량은 GB 29921 규정에 부합해야 한다.

3.5 식품첨가제

식품첨가제의 사용은 GB 2760 규정에 부합해야 한다.



**중화인민공화국
국가표준**

GB 2718-2014

**식품안전 국가표준
양조 장류**

중화인민공화국
국가위생과계획생육위원회 발표

서 문

본 표준은 GB 2718-2003 <장류 위생표준>을 대체한다.

GB 2718-2003 과 비교할 때 개정된 내용은 다음과 같다.

- 표준 명칭을 '식품안전 국가표준 양조 장류'로 수정
- 범위 수정
- 용어 및 정의 추가
- 관능 요구사항 수정
- 이화학적 지표 수정
- 미생물 제한량 수정

식품안전 국가표준

양조 장류

1 범위

본 표준은 양조 장류에 적용된다.

본 표준은 반고체 복합 조미료에 적용되지 않는다.

2 용어 및 정의

2.1 양조 장류

곡물 그리고(또는) 두류를 주요 원료로 하여 미생물 발효를 거쳐 제조된 반고체 조미품으로 춘장(面醬), 황두장(黃醬/된장류), 잠두장(蚕豆醬) 등이 있다.

3 기술 요구사항

3.1 원료 요구사항

3.1.1 곡류, 두류는 GB 2715 규정에 부합해야 한다.

3.1.2 기타 원부재료는 상응하는 식품표준과 관련 규정에 부합해야 한다.

3.2 관능 요구사항

관능 요구사항은 <표 1> 규정에 부합해야 한다.

<표 1> 관능 요구사항

항목	요구사항	검사방법
맛, 냄새	이상한 냄새가 없고 이취가 없다.	적정량의 샘플을 백색 사기접시에 놓은 후, 자연광 아래에서 상태를 관찰하고 냄새를 맡아본다. 따뜻한 물로 입을 헹군 후 맛을 본다.
상태	정상시력으로 관찰할 수 있는 곰팡이와 얼룩이 없고 기타 외래 이상 물질 없다.	

3.3 이화학 지표

이화학적 지표는 <표 2> 규정에 부합해야 한다.

<표 2> 이화학적 지표

항목	지표	검사방법
아미노태질소/(g/100g) ≥	0.3	GB/T 5009.40

3.4 오염물 제한량 및 진균독소 제한량

3.4.1 오염물 제한량은 GB 2762 규정에 부합해야 한다.

3.4.2 진균독소 제한량은 GB 2761 규정에 부합해야 한다.

3.5 미생물 제한량

3.5.1 병원균 제한량은 GB 29921 규정에 부합해야 한다.

3.5.2 미생물 제한량은 <표 3> 규정에 부합해야 한다.

<표 3> 미생물 제한량

항목	샘플 채취 방안 ^a 및 제한량				검사방법
	n	c	m	M	
대장균군/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 평판배양법

^a 샘플 분석 및 처리는 GB 4789.1 과 GB/T 4789.22 를 따르도록 한다.

3.6 식품첨가제

식품첨가제의 사용은 GB 2760 규정에 부합해야 한다.

끝