

고추장 사유서

고추장 (辣椒酱)

제품유형: 복합조미료

제품 공정 약술: 본 제품은 각종 조미료 및 첨가제를 혼합하여 제조한 제품으로 별도의 "발효 공정"을 거치지 않습니다.

제품 원재료 전성분 배합비율 및 제품공정에 따라 본 제품은 국가표준 <GB 31644-2018 복합조미료>의 용어 및 정의에 부합합니다.

- **국가표준 GB31644-2018 복합조미료의 정의**

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

- **국가표준 GB 2718-2014 양조장류의 정의**

곡물 그리고(또는) 두류(콩)를 주요 원료로 하여 미생물 발효를 거쳐 제조된 반고체 조미품으로 춘장(面酱), 황두장(黄酱/된장류), 잠두장(蚕豆酱) 등이 있음

국가표준 <GB 2718-2014 양조 장류>의 용어 및 정의는 다음과 같습니다.

이상 원료의 성분과 제조공정을 기준으로 판단했을 때 본 제품은 별도의 "발효공정"이 없으므로 양조 장류의 정의에 부합하지 않습니다.

본 제품은 복합조미료의 정의에 부합하므로 수입 시 정밀검사는 <GB 31644-2018 복합조미료> 에 따라 진행되어야 하며 <GB 2718-2014 양조 장류> 표준 중

'아미노산질소/ (g/100g) \geq 0.3'항목은 수입 정밀검사 시 검사 항목에서 제외되어야 하기에 위와 같이 사유서를 작성합니다.

쌈장순 사유서

쌈장순 (混合蘸醬)

제품유형: 복합조미료

제품 원재료 배합비 (내림차순으로 배열)

된장(정제수, 대두, 정제소금, 소맥분, 밀쌀, 맥아), 물엿, 마늘, 고추양념(고춧가루, 정제수, 정제소금, 미늘, 양파), 정제수, 백설탕, L-글루탐산나트륨, 생강농축액, 소브산칼륨, 대파분말, 효소처리스테비아

전성분 배합비 중 된장의 함량은 54.11%이며, 물엿의 함량은 전성분의 30.38%로 본 제품은 된장을 기본원료로 하고 각종 부재료를 첨가하여 혼합한 장류입니다.

또한 본 제품은 국가표준 <GB 2760-2014 식품첨가제사용표준>의 '표 E.1 식품분류체계' 중 12.05.02 배합장류에 부합하며, 배합장류는 복합조미료로 분류됩니다.

제품 공정 약술: 본 제품은 된장(양조장류)을 기본재료로 각종 부재료를 첨가하고 혼합하여 만든 배합장류로 배합 과정에서 발효 공정을 거치지 않습니다.

니다.

제품 원재료 전성분 배합비율 및 제품공정에 따라 본 제품은 국가표준 <GB 31644-2018 복합조미료>의 용어 및 정의에 부합합니다.

● **국가표준 GB31644-2018 복합조미료의 정의**

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

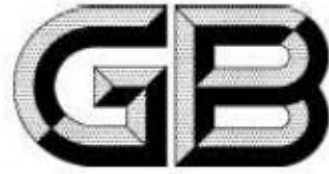
국가표준 <GB 2718-2014 양조 장류>의 용어 및 정의는 다음과 같습니다.

● **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/된장류), 잠두장(蚕豆醬) 등이 있음

이상 최종 제품의 원료 성분과 제조공정을 기준으로 판단했을 때 본 제품은 쌈장으로의 배합 과정에서 별도의 "발효공정"이 없으므로 양조 장류의 정의에 부합하지 않습니다.

본 제품은 복합조미료의 정의에 부합하므로 수입 시 정밀검사는 <GB 31644-2018 복합조미료> 에 따라 진행되어야 하며 <GB 2718-2014 양조장류> 표준 중 '아미노산질소/ (g/100g) \geq 0.3'항목은 수입 정밀검사 시 검사 항목에서 제외되어야 하기에 위와 같이 사유서를 작성합니다.



중 화 인 민 공 화 국 국 가 표 준

GB 2718-2014

식품안전 국가표준 양조 장류

2014-12-24 발표

2015-05-24 실시

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.

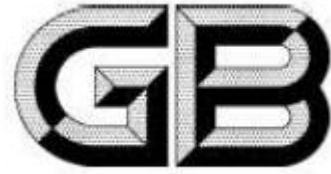
<표 3> 미생물 제한량

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.



중화인민공화국 국가표준

GB 31644-2018

식품안전 국가표준

복합조미료

2018-06-21 발표

2019-12-21 실시

중화인민공화국 국가위생건강위원회

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 행균 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.