

비관세장벽 모니터링(중국/상하이지사 작성)

I | 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 변경사항(통관/ 검역 / 라벨링 / 인증 등)

가. 신식품원료 히알루론산나트륨에 관한 공개적인 의견 수렴

국가위생건강위원회의 위임으로 <식품안전법>과 <신식품원료 안전성 심사관리방법>의 규정에 따라 최근 히알루론산나트륨은 전문가 평가심사위원회의 기술심사를 통과하여 지금 공개적으로 의견을 수렴하고 있음. 2020년 10월 3일전으로 의견을 본 센터로 전달해주고 기한을 넘기면 처리하지 않음.

"별첨1"은 히알루론산나트륨 신식품원료의 의견수렴 내용임. 다운로드하여 열람하길 바램. 의견 또는 건의사항은 xspyl@cfsa.net.cn로 전달해주고 메일의 제목은 "新食品原料意见反馈(신식품원료 의견 피드백)"이라고 표명해야 함.

별첨1: 히알루론산나트륨 공고문 초안

자료원: 국가식품안전리스크평가센터

날짜: 2020.09.03

출처: <https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=00D69D4E2A3888AD730E6A021A1BDE3BCAA02E69176D7ABF>

나. <견과와 씨앗류 식품 통칙> 국가표준(의견수렴안)의 의견수렴에 관한 문서

<2019년 제4차 추천성 국가표준 계획의 하달에 관한 국가표준화관리위원회 통지>(국표위발[2019]40호)의 요구에 따라 중국경공업연합회가 책임진 <견과와 씨앗류 식품 통칙>(예정 번호: 20194324-T-607) 국가표준 계획 프로젝트는 기초(起草)를 완성하였고 현재 공개적으로 의견을 수렴하고 있음. 2020년 11월 4일 전으로 <意见反馈表(의견 피드백)>을 이메일의 형식으로 중국 식품공업 협회 견과, 볶음식품 전문위원회 또는 중국 경공업 연합회 종합업무부에 전달해주고 기한을 넘기면 의견이 없는 것으로 여김.

중국 식품공업 협회 견과, 볶음식품 전문위원회:

담당자: 张明虎(장밍후), 马良平(마량핑)

전화번호: 010-63344578

이메일: cnfiec@163.com

중국경공업연합회 종합업무부 :

담당자 : 张歆(장신) , 相晓霞(상샤오샤)

전화번호 : 010-68396445

이메일 : qgbz445@163.com

중국경공업연합회 종합업무부

2020년 9월 4일

별첨2: <견과와 씨앗류 식품 통칙> 국가표준(의견수렴안) 및 의견 피드백 양식

자료원: 중국경공업연합회 종합업무부

날짜: 2020.09.04

출처: http://www.cnlic.org.cn/zhongqingliangonggao/202009/t20200904_62949.html

다. 식품 중 오염물 제한량 등 16개 식품안전 국가표준(의견수렴안) 의견 수렴에 관한 식품안전국가표준심의회 비서처의 문서

각 유관 기관/기업:

<식품안전법> 및 실시조례의 규정에 따라 본 위원회는 <식품안전 국가 표준 식품 중 오염물 제한량> 등 16개 식품안전 국가표준 (의견수렴 안)을 기초(起草)하였고 현재 사회에 공개적으로 의견 수렴하고 있음. 2020년 10월 20일 전으로 식품안전국가표준관리시스템 (http://bz.cfsa.net.cn/cfsa_aiguo)에 로그인하여 온라인상 의견을 제출해주길 바람.

의견 수렴 중인 식품안전 국가표준 목록

연번	명칭
1	식품안전 국가표준 식품 중 오염물 제한량
2	식품안전 국가표준 선포장 식품 영양라벨통칙
3	식품안전 국가표준 가공치즈와 치즈제품
4	식품안전 국가표준 조제유(调制乳)
5	식품안전 국가표준 발효유(发酵乳)
6	식품안전 국가표준 유청분말 및 유청단백분말
7	식품안전 국가표준 음료
8	식품안전 국가표준 식품 접촉용 금속재료 및 제품
9	식품안전 국가표준 식품가공용 균종제제 생산위생규범
10	식품안전 국가표준 영유아식품과 유품 중 콜린의 측정
11	식품안전 국가표준 식품 중 노닐페놀의 측정
12	식품안전 국가표준 식품 중 이산화유황의 측정
13	식품안전 국가표준 식품 접촉재료 및 제품 5-Ethylidene-2-norbornene 용출량의 측정
14	식품안전 국가표준 식품 중 안나토색소의 측정
15	식품안전 국가표준 식품미생물학검사 균락총수의 측정
16	식품안전 국가표준 음용천연광천수 검사방법

식품안전국가표준심의회 비서처

2020년 8월 27일

별첨3: <식품안전 국가표준 식품 중 오염물 제한량> 등 7개 식품안전
국가표준(의견수렴안) 수정내용

자료원 : 식품안전표준과 감측 평가부서

날짜: 2020.08.31

출처: <http://www.nhc.gov.cn/sps/s3593/202008/c44ef007064e4aeeaaa5e24bdf9f3bb1.shtml>

II 통관 및 검역관련 주의사항

1. 통관동향 등 이슈

- 없음

2. 변동사항

- 없음

3. 기타 주의사항 등

- 없음

III 통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

1. 통관거부사례(2020.08월)

발생 일자	HS코드	상품명	중량 (kg)	검역소	문제사유	조치 사항
8월	2501001100	굵은소금	984	칭다오	1. 염화나트륨 함량이 국가표준에 부합하지 않음	반송 또는 소각

자료원 : 중화인민공화국 해관총서 수출입식품 안전국

날짜 : 2020.09.16

출처 : <http://jckspj.customs.gov.cn/spj/zwgk75/2706876/wzrjdspxx57/3287413/index.html>

1. 현황 및 문제점

- 해당 없음

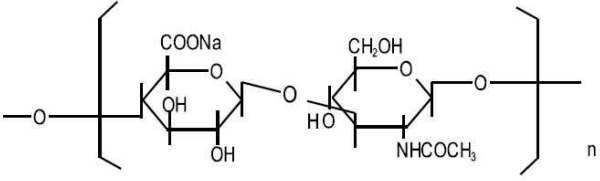
2. 관련규정

- 해당 없음

3. 주요내용(건의 및 애로사항 등 포함)

- 해당 없음

[별첨1] 히알루론산나트륨 신식품원료 공고문 초안

중문명칭	透明质酸钠	
영어명칭	Sodium Hyaluronate	
기본정보	<p>유래: Streptococcus equi subsp. zooepidemicus 구조식:</p>  <p>분자식: $(C_{14}H_{20}NNaO_{11})_n$, n은 200-10000 분자량: $8.02 \times 10^4 - 4.01 \times 10^6$</p>	
제조공정 약술	포도당, 효모분말, 펩톤 등을 배양기에서 Streptococcus equi subsp. zooepidemicus의 발효로 생성	
추천 섭취량	≤200밀리그램/일	
품질 요구	성상	흰색 과립 또는 분말
	히알루론산나트륨 함량	≥87.0%
	수분	≤10.0%
	pH	6.0-8.0
	회분	≤13.0%
기타 설명사항	1. 사용범위는 유 및 유제품, 음료류, 주류, 코코아제품, 초콜릿과 초콜릿제품(코코아 버터 대체품 초콜릿 및 제품) 및 캔디, 냉동음품을 포함하고 영유아식품을 포함하지 않는다.	
	2. 식품안전지표는 아래 규정에 부합해야 한다:	
	아연(Pb)/(mg/kg)	≤0.5
비소(As)/(mg/kg)	≤0.3	

[별첨2-1] <견과와 씨앗류 식품 통칙> 국가표준(의견수렴안) 및 의견 피드백 양식

GB/T 22165-20XX

견과와 씨앗류 식품 통칙

1 범위

본 표준은 견과와 씨앗류 식품(이하 제품이라 한다)의 용어와 정의, 제품분류, 기술 요구, 시험방법, 검사규칙, 라벨, 표기, 포장, 운송 및 저장을 규정하였다.

본 표준은 견과와 씨앗류 식품에 적용된다.

2 규범성 인용문건

아래 문건은 본 문건의 응용에 있어서 필수적이다. 날짜를 표기한 인용문건은 표기된 날짜 버전이 본 문건에 적용된다. 날짜를 표기하지 않은 인용문건은 그 최신 버전(모든 수정내용 포함)이 본 문건에 적용된다.

GB/T 191 포장, 저장과 운송 도안 표기

GB 5009.3 식품안전 국가표준 식품 중 수분의 측정

JJF 1070 정량 포장 상품 순수중량 계량 검사 규칙

국가질량감독검역총국승 제75호(2005) 정량포장상품 계량 감독 관리방법

3 용어 및 정의

아래 용어와 정의는 본 표준에 적용된다.

3.1

견과 nuts

딱딱한 껍질을 가진 목본식물의 씨앗으로 호두, 밤, 살구씨, 아몬드, 히코리, 피스타치오, 비자, 마카다미아, 잣, 개암 등이 포함된다.

3.2

씨앗류 seeds

박(瓜), 과일, 채소, 식물유의 식물 등 식물의 씨앗으로 해바라기씨, 수박씨, 호박씨, 땅콩, 참두, 완두, 대두, 옥수수, 치아시드, 아마씨 등이 포함된다.

3.3

낱알(과실씨 포함) seed kernel

견과, 씨앗류의 겉껍질을 제거한 나머지 부분.

3.4

견과와 씨앗류 식품 nuts and seeds food

견과, 씨앗류 또는 그 낱알 등을 주요 원료로 하고 가공을 거쳐 제조된 식품.

3.5

생건조 견과와 씨앗류 식품 natural nuts and seeds

견과와 씨앗을 주요 원료로 하고 세척과 선별, 또는 껍질 제거, 또는 건조 등 처리를 거치고 익히는 공정의 가공을 거치지 않은 견과와 씨앗류 식품.

3.6

조리 견과와 씨앗류 식품 roasted nuts and seeds

견과, 씨앗류 또는 그 낱알을 주원료로 하고 보료를 첨가 또는 첨가하지 않고 볶기, 튀기기, 삶거나 찌기 또는 기타 익히는 공정을 거쳐 가공한 식품.

주: 조리 견과 및 씨앗류 식품도 전통적으로 볶음식품이라 부르기도 한다.

3.7

상한 알갱이 spoiled kernel

곰팡이가 낀 알갱이, 충식(蟲蝕) 알갱이, 병든 알갱이, 낱알 단면에 기름이 침출되고 기름 쉼내가 나는 기름 진 알갱이, 색이 이상한 알갱이, 냉동 씨앗 및 알갱이에 부패현상이 나타나고 수확할 때 부당한 처리로 제품의 식용가치에 영향을 끼친 알갱이.

주: 냉동 씨앗 지표는 동북의 잣, 하얀 호박씨, 동북과 츠핑(赤峰)의 해바라기씨의 검사에만 한한다.

3.8

충식(虫蚀) 알갱이 injured kernel

벌레가 먹은 구멍 있고 낱알이 상한 알갱이.

3.9

비거나 시든 알갱이 empty withered seed

과실씨 또는 낱알이 없는 빈 껍질(부서진 껍질 포함)과 과실씨 또는 낱알이 시든 알갱이. 이중 해바라기의 시든 알갱이는 외관상 포만하지 않고 손으로 알갱이를 집을 때 낱알이 얇거나 껍질을 제거한 후 낱알의 길이가 알갱이의 3분의 1보다 작거나 낱알의 두께가 1.8mm보다 작은 알갱이를 말한다. 아몬드, 호두, 피칸의 시든 알갱이는 낱알이 주글주글하고 질량이 알갱이의 45%이하인 알갱이를 말하고 기타 품종의 시든 알갱이

는 과일씨 또는 낱알이 주글주글하고 길이가 알갱이의 3분의 1보다 작은 알갱이를 말한다.

4 분류

4.1 가공방식에 따라 생건조 견과 및 씨앗류 식품, 조리 견과와 씨앗류 식품으로 구분한다.

4.2 조리 견과와 씨앗류 식품은 가공공정의 다름에 따라 아래와 같이 분류한다:

4.2.1 볶음류

원료에 보조료를 첨가하거나 첨가하지 않고 볶기 또는 굽기(삶거나 찌 후의 것을 포함)를 거친 제품.

주: 동일한 제품이 튀기기와 볶기 공정을 모두 거친 것은 튀긴 후 볶기를 진행한 공정을 볶음류로 정한다.

4.2.2 튀김류

원료를 일정한 비례로 조제하고 상압 또는 진공에서 튀기기를 거쳐 제조된 제품.

주: 동일한 제품이 튀기기와 볶기 공정을 모두 거친 것은 볶은 후 튀기기를 진행한 공정을 튀김류로 정한다.

4.2.3 혼합류

즉석 또는 익힌 견과와 씨앗류 식품을 위주로 기타 레저식품을 첨가하거나 첨가하지 않고 제조된 제품. 이중 견과와 씨앗류 식품첨가량은 40g/100g보다 적어서는 안 된다.

4.2.4 기타 유형

원료에 보조료를 첨가하거나 첨가하지 않고 삶거나 레토르트 공정, 또는 기타 가공공정을 거쳐 제조된 제품.

5 요구

5.1 원료, 포장재료 요구

해당 국가표준과 업계표준의 규정에 부합해야 한다.

5.2 관능적 요구

각자 갖춰야 할 색과 광택, 향기, 맛, 형태를 갖춰야 하고 기타 냄새가 없어야 한다. 구체적인 요구는 <표1>을 참고한다.

〈표1〉 관능적 요구

항목	지표
색, 광택	해당 품종이 갖춰야할 색과 광택
알갱이 형태	해당 품종이 갖춰야할 알갱이 형태
맛, 냄새	맛과 냄새가 순수하고 기름 부패냄새 등 이상한 냄새가 없어야 한다
이물질	정상시력으로 볼 때 외부로부터 유입된 이물질이 없다

5.3 품질 지표

〈표2〉의 규정에 부합해야 한다.

〈표2〉 품질 요구

항목	지표	
	껍질이 있는 유형	껍질을 제거한 유형
상한 알갱이/(개/100개) <	7.5 (파키스탄 부탄소나무 잣) 5.0 (호두, 피칸, 히코리, 마카다미아, 동북홍송 잣, 아몬드) 3.0 (기타)	2.0
충식 알갱이(개/100개) ≤	2.0	1.0
비거나 시든 알갱이(g/100g) ≤	3.0 (피칸, 호두, 아몬드) 2.0 (해바라기씨) 1.0 (기타)	-

5.4 이화학 지표

〈표3〉의 규정에 부합해야 한다.

〈표3〉 이화학 지표

항목	지표					
	생건조류		조리류			
	견과류	씨앗류	볶음류	튀김류	혼합류	기타류
수분/(g/100g) ≤	16 (잣) 6 (기타)	14 (두류) 12 (기타)	12 (삶거나 찜 또는 볶음류 수박씨) 5 (기타)	5	10	-

5.5 순수중량 요구

〈정량 포장 상품 계량 감독 관리방법〉에 부합해야 한다.

6 시험방법

6.1 관능적 요구

적당량의 샘플을 취해 샘플을 깨끗하고 건조한 사기그릇에 놓는다. 자연광선 아래서 색과 광택, 알갱이 형태와 이물질을 관찰하고 냄새를 맡아보며 맛을 보고 평가를 한다.

6.2 품질 지표

6.2.1 충식 낱알, 상한 낱알

200개~300개 완전한 알갱이 샘플을 취하고 개수를 센다. 껍질이 있는 제품은 껍질을 제거하고 검사한다. 충식 알갱이를 각각 골라내고 개수를 헤알려 개수의 백분율로 총 알갱이수와의 비례치를 계산한다. 상한 알갱이 지표 검사 시 상한 알갱이에 부합되는 알갱이를 골라내고 이중 기름이 침출 된 것은 단면을 잘라 검사 확인을 해야 한다. 상한 알갱이 총 개수를 헤알려 개수의 백분율로 총 알갱이수와의 비례치를 계산한다.

6.2.2 비거나 시든 낱알

껍질이 있는 샘플 500그램쯤 취하고 그 무게를 잰다. 비거나 시든 낱알을 골라내고 그 무게를 재고 비거나 시든 비율은 질량으로 백분율을 계산한다.

6.3 이화학 지표

6.3.1 수분

GB 5009.3중에서 규정한 방법대로 측정한다.

6.4 순수중량 측정

JJF 1070종의 유관 규정대로 집행한다.

7 검사규칙

7.1 출하검사

출하검사는 관능적 요구, 품질지표, 수분, 순수중량지표를 포함한다.

7.2 형식검사

형식검사항목은 5.2~5.6 조항 중의 모든 지표 항목이다. 정상적인 상황 하에 매년 2 번씩 검사하고 아래 상황 중의 어느 하나에 해당된다면 형식 검사를 진행해야 한다:

- a) 공정 또는 원료에 큰 변화가 생겼을 때
- b) 제품 생산 투입 감정(鑒定) 전
- c) 제품이 6개월 이상 생산 정지 후 생산 재투입 시
- d) 국가감독관리부서에서 요구를 제출했을 때

7.3 검사로트와 샘플링

같은 회차나 같은 로트의 원료로 제조한 동일한 품종은 하나의 검사로트이고 매 로트 제품의 서로 다른 부위에서 랜덤으로 500g보다 적지 않게 취한다.

7.4 판정원칙

7.4.1 출하검사 판정규칙: 출하검사 항목이 모두 본 표준에 부합한다면 해당 로트가 본 표준에 부합한다고 판정한다. 만약 출하검사에 불합격항목이 있다면 다시 샘플을 취하여 2차 검사를 진행할 수 있다. 2차 검사도 불합격이라면 해당 로트는 본 표준에 부합하지 않는다고 판정한다.

7.4.2 형식검사 판정규칙: 형식검사 항목이 모두 본 표준에 부합한다면 해당 로트가 본 표준에 부합한다고 판정한다. 만약 형식검사에 불합격항목이 있다면 다시 샘플을 취하여 2차 검사를 진행할 수 있다. 2차 검사도 불합격이라면 해당 로트는 본 표준에 부합하지 않는다고 판정한다.

8 라벨, 표기, 포장, 운송, 저장

8.1 라벨, 표기

8.1.1 칭량하여 판매하는 제품의 라벨은 순수중량을 표기하지 않아도 된다.

8.1.2 저장, 운송 도안표기는 GB/T 191의 규정에 부합해야 한다.

8.1.3 제4장의 규정에 따라 라벨 중의 분류명칭을 표시해야 한다.

8.2 포장

8.2.1 포장지는 깨끗하고 독성과 이상한 냄새가 없어야 하고 해당 표준과 유관 규정의 요구에 부합해야 한다.

8.2.2 각 포장은 완전하고 파손이 없어야 한다.

8.2.3 포장은 정량포장과 무게를 달아 판매하는 벌크 포장 두가지 형식을 사용할 수 있고 판매는 제한 없이 무게를 달거나 기타 방식을 사용할 수 있다.

8.3 운송

8.3.1 운송도구는 깨끗하고 건조하며 이상한 냄새가 없고 오염이 없어야 한다.

8.3.2 운송과정에 습기, 햇빛과 빗물을 방지해야 하고 독성, 이상한 냄새가 있거나 유해 또는 제품 품질에 영향을 주는 물품과 같이 운송해서는 안 되며 조심스럽게 적재, 하역하여야 한다.

8.3.3 하역할 때 조심스럽게 내려놓아야 하고 던지거나 넘어뜨리거나 차서는 안 된다.

8.4 저장

8.4.1 제품은 깨끗하고 통풍이 되며 건조하고 시원하며 파리, 쥐가 없고 이상한 냄새가 없는 창고에 저장해야 한다. 독성이 있거나 유해, 이상한 냄새가 나거나 부식성, 습한 물품과 같이 저장해서는 안 된다.

8.4.2 제품은 받침대에 싸놓아야 하고 바닥에서 10cm이상, 벽에서 20cm이상 떨어져 있어야 하며 중간에 통로를 남겨두어야 한다. 화물이 넘어지거나 외포장과 제품이 파손되지 않는 것이 쌓는 높이의 제한이다.

8.4.3 신선건조 견과류는 냉장을 권장한다.

[별첨2-2] 의견 피드백 양식

意见反馈表

标准名称： 《坚果与籽类食品通则》

提出意见单位：

姓 名：

电 话：

序号	标准章条编号	意见内容	理由

注：1、回函请务必留下您的姓名、单位名称及联系方式，便于起草人与您联系。

2、请于2020年11月4日前将《意见反馈表》以电子邮件形式反馈至中国食品工业协会坚果炒货专业委员会或中国轻工业联合会综合业务部标准处。

联系方式：

中国食品工业协会坚果炒货专业委员会：电 话：010-63344578邮 箱：cnfiec@163.com

联系人：张明虎 马良平

中国轻工业联合会综合业务部标准处：电 话：010-68396445邮 箱：ggbz445@163.com

[별첨2-3] 의견 피드백 양식(한국어 번역본)

의견 피드백

표준명칭: 《견과와 씨앗류 식품 통칙》

의견 제출 기관/기업:

이 름:

전화번호:

연번	표준조항번호	의견내용	이유

비고 : 1. 전달 시 꼭 이름, 제출 기관/기업 명칭 및 연락처를 남겨 기초(起草)자가 연락할 수 있어야 한다.

2. 2020년 11월 4일전으로 <의견 피드백>을 이메일의 형식으로 중국식품공업협회 견과, 볶음식품전업위원회 또는 중국경공업연합회 종합업무부표준처에 전달해야 한다.

연락처:

중국식품공업협회 견과, 볶음식품전업위원회: 전화번호: 010-63344578 이메일: cnfiec@163.com

담당자: 장밍후(张明虎) 마량핑(马良平)

중국경공업연합회 종합업무부 표준처: 전화번호: 010-68396445 이메일: ggbz445@163.com

[별첨3] <식품안전 국가표준 식품 중 오염물 제한량> 등 7개 식품안전 국가표준(의견수렴안) 수정내용

I. 식품안전 국가표준 식품 중 오염물 제한량

본 표준은 다시 공개적으로 의견 수렴 중인 표준임으로 아래 내용은 지난 번 의견수렴안과 비교 시 수정된 내용이다.

(가) 식품 중 납의 제한량

수렴된 의견 및 유관 수치 분석 결과를 근거로 기초(起草) 팀은 업계의 생산 실제상황을 충분히 고려해 지난 번 공개적인 의견수렴안과 비교해본다면 감자, 장(醬) 절임 야채, 당절임 과일, 해조류 및 제품, 육류제품 등 식품 중 납 제한 수치를 다소 완화되게 조정하였다.

(나) 식품 중 카드뮴 제한량

수렴된 의견 및 유관 수치 분석 결과를 근거로 기초(起草) 팀은 곰보버섯 등 식용균, 해해(海蟹) 및 갯가재, 멸치제품, 돛새치제품 등 식품 중 카드뮴 제한 수치를 조정하였다.

(다) 반고체 조미품 중 3-MCPD의 제한량

수렴된 의견을 근거로 산(酸) 가수분해 식물성 단백질을 첨가한 반고체 조미품 중 3-MCPD를 어떻게 집행하는 문제를 더 명확하기 위해 해당 지표를 아래와 같이 수정하였다: 산 가수분해 식물성 단백질을 첨가한 조미품(고체 조미품 제외) 중 3-MCPD의 제한량은 모두 0.4mg/kg이고 산 가수분해 식물성 단백질을 첨가한 고체 조미품 중 3-MCPD의 제한량은 여전히 1.0mg/kg이다.

(라) 버터, 버터오일 분류의 조정

수렴된 의견을 근거로 버터, 버터오일의 분류를 유(乳) 및 유제품으로 조정하였다. 하지만 벤조피렌의 제한량 지표는 변하지 않았다.

(마) 향신료 오일 분류의 조정

향신료 오일을 조미품 유형에서 식품성 유지 유형으로 조정하였다. 분류 조정에 따라

향신료 오일 중 납의 제한량 요구는 1.5mg/kg에서 0.08mg/kg로 되었고 총 비소 0.1mg/kg, 벤조[a]피렌 10 μg/kg의 제한량 요구가 증가되었다.

(바) 기타 수정내용

이상 주요 수정내용이외에 기초팀은 수렴된 의견을 근거로 개별 식품유형 명칭의 묘술과 일부 각주의 서술을 보완하였고 부록A 중 현미 뒤의 식용 미강(米糠)의 해석을 삭제하였고 색도미(色稻米)의 표준 분류 중의 등급을 조정하였다.

II. 식품안전 국가표준 선포장 식품 영양라벨통칙

주요 수정내용 및 근거

기존 표준	주요 수정내용	목적
1. 범위	<p>적용범위의 확대:</p> <p>본 표준은 선포장 식품 영양라벨 상 식품영양 정보와 특성 유관 묘술과 설명을 규정하였다.</p> <p>본 표준은 직접 소비자에게 제공하는 선포장 식품 영양라벨에 적용한다.</p> <p>직접 소비자에게 제공되지 않는 선포장 식품과 식품 저장·운송에 영양라벨 표기가 필요하다면 본 표준에 따라 실시해야 한다.</p>	<p>적용범위와 非적용범위를 명확하게 규정하였다.</p>
2. 용어와 정의	<p>용어 부분은 원래 10개의 조항을 포함하는데 수정 후 열량 및 일부 영양소의 정의를 추가하였다.</p>	
	<p>삭제:</p> <p>기존 2.4 “핵심영양소”의 정의를 삭제하였다.</p>	<p>강제적으로 표기해야 하는 영양성분으로 수정하였고 이제는 정의에서 해석하지 않는다.</p>
	<p>2.3 “열량”의 정의를 추가</p> <p>2.4 영양소와 영양성분의 정의를 수정</p> <p>동시에 아래 정의를 추가:</p> <p>2.4.1 단백질</p> <p>2.4.2 지방과 지방산</p> <p>2.4.3 탄수화물</p>	<p>GB/Z 21922 중 열량 및 영양성분의 정의를 기초로 하고, 해당 영양성분이 영양라벨에서 실질적으로 표달하는 구체적인 의의와 결합하여 수정하였다.</p>

	2.4.4 당(糖)	
	2.5 영양소기준치(NRV) 정의 기초 상 NRV의 적용범위, 계산방식 및 NRV의 의의를 추가하였다.	제품 NRV의 사용과 과학적 함의를 명확하게 지도한다.
	2.9 1회 제공량(份量) 기준치를 추가 식품 분량 기준치는 “1회 제공량”에 따라 영양성분을 영양라벨에 표기할 때 추천하는 1회 제공량의 기준 질량 또는 용량(시식 가능한 부분으로 계산)을 말한다.	미국연방법전 21CFR 101.12 및 중국 국내 선포장 식품 시장 상황을 근거로 하였다.
3. 기본요구	소수민족 문자의 사용 및 설명 추가: 3.2 선포장 식품 영양라벨은 규범 한자를 사용하여야 한다. 동시에 소수민족의 문자 또는 외국어를 사용한다면 해당 내용은 한자의 함의와 같아야 하고 글씨 높이는 한자의 높이보다 커서는 안 된다.	GB 7718과 미국 “Title 21: Food and Drugs” § 101.9 - “Nutrition labeling of food”의 규정 및 소수민족의 문자 사용 및 유통을 의거
4. 강제 표기 내용	강제적 표기내용을 추가하여 아래와 같이 수정하였다: 4.1 모든 선포장 식품 영양라벨의 강제적 표기내용은 열량, 단백질, 지방, 포화지방(또는 포화지방산), 탄수화물, 당, 나트륨의 함량 및 영양소 기준치 차지 백분율(NRV%)이 포함된다. 영양소 기준치(NRV)는 부록A 참고.	<중국주민영양과 건강상황 감측(2010-2013년 종합보고)>,<중국주민영양과 만성질환상황 보고 (2015년)> 중 중국 영양 유관 만성 질환의 발전현황 및 <중국선식지침2016>중 최신 선포장 추천을 지도로 하였다. 국제적인 무역 수요, 감독검측부서와 기업 감당능력 등 고려를 결합하였다.
	영양성분의 표달방식을 강제적 내용으로 조정: 4.5 선포장 식품 중 열량과 영양성분의 함량은 100그램(g)당과(또는) 100밀리그램(mL)당 시식 가능한 부분 중의 구체적인 수치로 표기해야 한다.	강제적 표기내용과 선택적으로 참조할 수 있는 표기하는 내용을 명확하게 구분하여 사용이 편할 것이다.
5. 선택적으로 표기하는 내용	부록C 부분에 대해 합병 및 수정을 하여 기존 <통칙> 중 C.2 함량 성명(声称)의 동의어를 표 C.1의 비고 부분으로 합병하였	

	<p>고 표 C.4의 비교 성명의 동의어를 표 C.2의 비교 부분으로 합병하였다. 그러므로 본문 부분에 대해 해당 수정을 진행하였고 문자 표술은 :</p> <p>5.2 영양성명(营养声称): 모 영양성분의 함량표기 수치가 부록C.1의 함량 요구와 제한적 조건에 부합한다면 해당 영양성분에 대한 함량성명이 가능하다. 모 영양성분의 함량이 부록C.2의 요구와 조건에 부합한다면 해당 영양성분에 대한 비교성명이 가능하다. 모 영양성분이 동시에 함량성명과 비교성명의 요구에 부합한다면 두 가지 성명 방식을 동시에 사용할 수 있거나 함량 성명만 사용해도 된다.</p>	<p>영양성명 부분의 요구조건 및 사용 가능한 동의어를 동일한 주제의 부록표로 합병하여 차트를 줄여 사용이 편할 것이다.</p>
	<p>5.4에 “1회 제공량” 표달을 사용할 때의 표기요구를 추가하였다.</p> <p>5.4 1회 제공량 표기: 선포장 식품 중 열량과 영양성분의 함량은 동시에 1회 제공량당 식용 가능한 부분 중의 구체적인 수치로 표시할 수 있는데 동시에 같은 전시면에 1회 제공량당 식품의 질량 또는 용량을 표기해야 한다. 1회 제공량당 식품의 질량 또는 용량은 유형별로 부록E에서 추천한 식품 1회 제공량 기준치를 참고할 수 있다.</p>	<p>점차적으로 기업과 시장이 규범인 “1회 제공량”의 표달 사용을 지도하고 자세한 참고의거는 부록E를 참고한다.</p>
	<p>5.5에 “기타 보충 정보”의 허용에 대한 제출요구와 참고의거를 추가하였다.</p> <p>5.5 기타 보충 정보: 소비자가 이해할 수 있게 포장 정면에 도형, 문자 등 방식으로 영양성분표 정보에 대한 보충설명을 허용한다.</p> <p>5.5.1 식품 열량을 묘술 할 때 칼로리(卡, 卡路里), 키로칼로리(千卡) 등 문자설명의 사용을 허용한다.</p> <p>5.5.2 나트륨함량을 묘술 할 때 염, 저염 등의 문자설명 사용을 허용한다.</p>	<p>기업이 소비자가 이해하기 쉬우면서도 본 요구에 부합하는 보충 설명 정보의 사용을 격려한다.</p>

	<p>5.5.3 합리적인 선식과 유지, 소금, 당류 섭취를 적당하게 감소의 홍보 목적 달성을 위하여 기업이 “중국 주민 선식 피라미드” 도형과 “중국 주민 선식 지침”의 핵심 정보를 사용하는 것을 격려한다.</p>	
<p>6. 영양성분의 표기와 표달방식</p>	<p>조항 6.2 추가: 4.1이외의 기타 영양성분을 표기할 때 강제 표기내용은 글씨 크기를 크게, 글씨체를 변경(예를 들면 기울임, 볼드, 검게), 색깔 변경(문자 또는 배경 색) 등 형식으로 뚜렷하게 할 수 있다.</p>	
	<p>명확한 표기 수치의 획득 경로 조항 추가: 6.4 영양성분 함량 표기 수치의 확정은 현행 유효한 국가표준의 방법으로 측정하여 얻어도 되고 배합 원료의 조성에 따라 <중국식품성분표(中国食物成分表)>를 이용하여 계산해서 얻어도 된다. 기존 <통칙> 표1 중의 비고내용b를 조항 6.5로 조정하였고 본문 부분에서 “0” 제한 수치의 표기에 대해 규정을 지었다: 6.5 모 영양성분함량이 표1에서 규정한 “0” 제한수치보다 작거나 같을 때 해당 함량은 “0” 으로 표기해야 한다. 또는 영양성분의 반올림 단위에 따라 “0.0” 또는 “0.00” 으로 표기해야 한다. “1회 제공량” 으로 영양성분 함량을 표기할 때에도 100g 또는 100mL당 식품의 “0” 제한 수치 근거로 판단해야 한다. 성명 표기 위치 및 크기에 대한 규정 조항을 추가: 6.6 영양성명, 영양성분 기능 성명은 식품 라벨의 임의의 위치에 있을 수 있지만 그 글씨 크기는 식품명칭의 최대 크기보다 커서는 안 된다.</p>	<p>이 부분의 수정은 주로 표기 수치의 유래 및 영양성명 등의 표기방식을 명확하게 하였다. “권위 데이터 베이스”를 확정할 수 없으므로 <중국식품성분표>를 기준으로 한다.</p>

	<p>1) 오메가-3, 알파 리놀렌산, EPA, DHA의 표술 단위, 반올림 단위와 “0” 제한수치를 추가하였다 ;</p> <p>2) 당과 유당은 따로 표기하고 해당 단위와 “0” 제한수치에 부합해야 한다 ;</p> <p>3) 비타민A: “0” 제한수치는 “$\leq 10\mu\text{g RE}$” ;</p> <p>4) 비타민E: “0” 제한수치는 “$\leq 0.20 \text{ mg } \alpha\text{-TE}$” ;</p> <p>5) 비타민B12: 반올림 단위를 0.1로 수정하였고 “0” 제한수치는 $\leq 0.1 \mu\text{g}$;</p> <p>6) 니코틴산(니코틴산아미드): 반올림 단위를 0.1로 수정하였고 “0” 제한수치는 $\leq 0.2 \text{ mg}$;</p> <p>7) 아연: 반올림 단위를 0.1로 수정하였고 “0” 제한수치는 $\leq 0.2 \text{ mg}$</p>	<p>표1 중 각 지표의 수정근거 유래는 국내외 법규 정책 발전, 과학연구 문헌 및 저작, 유관 표준 관련성과 최신 성분분석 국제방법의 업데이트와 보완 등이 있다. 상세내용은 표1에 있다.</p>
	<p>표2 중 열량과 영양성분의 허용 오차를 수정하였다.</p> <p>1) 비타민A와 비타민D의 허용 오차는 기타 비타민과 같다. 아래와 같이 수정하였다: “식품의 단백질, 고도불포화지방산과 단불포화지방산, 탄수화물, 유당, 총체 가용성 또는 불용성 식이섬유 및 단량체, 비타민, 미네랄(나트륨 포함하지 않음), 강화된 기타 영양성분”의 허용 오차범위 $\geq 80\%$표기 수치.</p> <p>2) 원본 중 “당(유당 제외)”을 “당”으로 수정하였고 3.4.4 중 당의 정의와 일치성을 유지하였다. 아래와 같이 수정하였다: “식품 중 열량 및 지방, 포화지방, 트랜스 지방, 콜레스테롤, 나트륨, 당”의 허용 오차범위 $\leq 120\%$표기 수치.</p>	<p>식물 자체 본연의 비타민 A와 비타민D는 양이 과다되기 쉽지 않고 동시에 GB 14880을 따르면 강화된 비타민A와 비타민D에 대한 엄격한 제한이 있다.</p>
<p>7. 강제적인 영양라벨이 면제된</p>	<p>성분의 불확정 또는 기타 고려를 기반으로 면제 범위에 대해 수정:</p> <p>1) “간단 처리 또는 씻은 단일한 생(生)</p>	

<p>선포장식품</p>	<p>또는 건조 제품; 예를 들면 쌀, 밀가루, 잡곡 등” 추가</p> <p>2) 주류 면제조건을 “에탄올 함량≥ 0.5%, 동시에 당 함량 < 0.5%인 음료 주류” 로 수정</p> <p>3) 포장 총면적과 최대 표면적의 상한을 확대. “포장 총면적≤150cm² 또는 최대 표면 면적≤40cm²인 식품”</p> <p>4) “유리(자기)병 포장을 사용하고 동시에 병체에 라벨 정보를 인쇄할 수 없는 식품” 추가</p> <p>5) “매일 추천 섭취량≤10g(mL)의 선포장 식품 또는 단일 원료의 조미품” 수정</p>	<p>강제 표기 내용의 증가로 차지하는 최소면적도 적당하게 조정해야 하고 GB 7718 유관 조항과 일치를 유지해야 한다.</p> <p>시장 실제 유통 제품 포장형식의 다양성 및 라벨 표기 시행 가능의 실현을 고려하고 면제 제품의 보충을 진행하였다.</p>
<p>부록 A 영양소기준치</p>	<p>부록A</p> <p>1) NRV 개념: 기존 과학 개념을 유지하고 NRV-NCD(비전염성 질환의 리스크를 감소하는 영양소 기준치)의 개념을 일지적으로 추가하지 않았다. “A.1 영양소 기준치(Nutrients Reference Value, NRV)는 식품 영양소 함량을 표기하고 비교하는 식품 영양라벨 전용 기준치이다” 추가하였다.</p> <p>2) 목표 대상: 기존 목표 대상범위를 보류하였다. 즉 4세 및 이상.</p> <p>3) 영양소 종류의 변화: 콜레스테롤을 삭제하는 동시에 엽소, 몰리브덴, 크롬은 여전히 NRV를 제정하지 않았다. NRV는 열량과 31종 영양성분 기준치를 포함한다.</p> <p>4) NRV 수치의 수정: 엽산, 콜린, 비타민 D, 아연, 요오드, 셀렌, 구리 수치의 변화가 있다.</p>	<p>부록A</p> <p>2013 신판의 <중국 주민 영양소 섭취량 참고DRIs>와 2010-2013년 중국 주민 영양과 건강 상황 감측 결과를 결합하였고 CAC와 기타 나라 또는 지역의 추천 NRV 연구 진행상황을 참고하였다.</p>
	<p>부록B</p> <p>부록에서 양식의 형식, 1회 제공량 표기 설명, NRV와 열량 단위의 표기 방식에 조항을 추가하는 방식으로 구체적인 문자로 표술하여 이해 및 응용이 쉬울 것이다.</p>	

<p>부록 B 영양라벨 양식</p>	<p>B.3 기본 양식 요구와 소비자를 오도하지 않는 것을 보장하는 기초 상에 단상자 디자인은 적당히 조절할 수 있다. 아래 몇 가지를 포함하지만 이에 제한되지 않는다: 미적 감각 또는 소비자가 쉽게 관찰할 수 있게끔 문자 양식(왼쪽 정렬, 가운데 정렬 등), 배경과 표의 색 조정 또는 적당하게 안쪽 변두리 추가/감소 등.</p> <p>B.4 “1회 제공량” 표기할 때 영양성분 표의 동일 전시면에 1회 제공량당 질량을 표기해야 한다. 예를 들면, “1회 제공량당 XX그램(g)” 또는 “1회 제공량당 XX밀리그램(mL)” ; 이 질량을 제공하는 최소 단위도 같이 표기해도 된다. 예를 들면, 1회 제공량 XX그램(g)/X알, 1회 제공량 XX그램(g)/X숟가락 등.</p> <p>B.5 NRV를 규정하지 않은 영양성분은 “NRV%” 가 비어있어도 되고 대시, 슬러시 방식을 사용하여 표달해도 된다.</p> <p>B.6 예시 중 “또는” 단어가 나타날 때, 그 중의 하나 또는 동시에 다 표기해도 된다.</p> <p>B.7 영양성분표 아래에 나열한 열량과 영양소의 영양소 기준치를 추가, 설명해도 된다.</p>	<p>실제 응용의 편리를 위해 일부 영양 라벨의 추천 양식을 추가하였고 집행과정 중의 문제에 대해 더 명확히 하였다.</p>
	<p>양식은 추천한 6가지로부터 8가지로 추가 및 수정하였다.</p>	<p>미국, 캐나다 영양라벨의 양식은 16가지나 달하고 호주와 뉴질랜드의 영양라벨의 양식은 5가지, 중국 홍콩은 3가지 기본적인 양식이 있다. 이번에는 8가지 기본 양식 추천으로 수정하였다. 기업이 정확하게 선택할 수 있게끔 양식 적용 설명을 추가하였다.</p>

<p>부록 C 열량과 영양 성분 의 함량 성명 과 비교 성 명의 요구, 조건과 동 의어</p>	<p>부록C 기존 부록 C.2와 C.4 동의어를 각각 표 C.1와 C.3 중에 합병하였다. 아래와 같이 수정하였다:</p> <p>표C.1 선포장 식품 열량과 영양성분 함량 성명의 요구, 조건과 동의어를 규정하였다.</p> <p>이중 일부 영양 성명 및 용어를 삭제하였다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) “저단백질(低蛋白質)” 성명을 삭제 2) “탈지”의 제한성 조건을 “기타 유제품은 해당 식품안전 국가표준에 부합해야 한다”로 수정 3) “포화지방이 없거나 포함하지 않는다”의 제한성 조건을 삭제 4) “저(低)포화지방”의 제한성 조건을 “포화지방 열량 공급비율≤10%”로 수정 5) “ω-3” 함량 성명 및 요구를 추가 6) “탄수화물(당)” 항목을 각각 단독으로 “당”과 “유당”으로 수정하였고 해당 함량 요구 및 제한성 조건은 변하지 않음 7) “식이섬유” 성명의 제한성 조건에 단량체 성분 열거를 추가하여 “식이섬유 총량은 그 함량 요구에 부합한다; 또는 가용성 식이섬유, 불용성 식이섬유 또는 단량체 성분(갈락토올리고당, 올리고과당, 폴리프루크토스, 이눌린, 폴리텍스트로스, β-글루칸, 저항성 텍스트린, 저항성 전분, 헤미셀룰로스, 식이섬유 등) 임의로 하나가 함량의 요구에 부합한다”로 수정 8) 식이섬유 함량 성명 방식 “가용성 식이섬유(또는 단량체)”와 “가용성 식이섬유(또는 단량체)를 높게 또는 많이 함유”를 추가하였고 해당 함량 요구와 제한성 	<p>부록C와 부록D CAC, 미국, 캐나다, 유럽 연맹, 호주와 뉴질랜드, 일본, 싱가포르, 한국, 말레이시아 등 나라는 모두 영양 성명에 대한 규정이 있다. 작업팀은 CAC와 각 국의 유관 규정을 정리하였고 중국 국내 시중 판매되는 있는 선포장 식품의 영양 성명 상황에 대해 조사를 진행하였으며 동시에 소비자, 검측기관, 기업과 감독관리부서 대상으로 설문조사와 전화상담을 진행함으로써 영양 성명의 실제 응용 상황을 파악하였다.</p>
--	---	---

	<p>조건을 명확히 하였다.</p> <p>9) C.1 비고 중 함량 성명의 “동의어”를 추가 및 규정하였다.</p> <p>표C.2는 선포장 식품 열량과 영양성분 비교 성명의 요구, 조건과 동의어를 규정</p> <p>비교 성명의 “조건”을 아래와 같이 수정:</p> <p>“참고 식품은</p> <p>1. 동일 기업의 같은 유형 또는 같은 속류(屬類) 식품의 실제 측정 수치;</p> <p>2. <중국식품성분표> 중 같은 유형 식품의 수치여야 한다.”</p>	
<p>부록 D 열량과 영양성분 기능 성명의 표준용어</p>	<p>부록D</p> <p>충분한 증거가 부족한 용어를 삭제;</p> <p>일부 영양성분의 기능 성명의 용어에 대한 증가와 보충을 진행.</p>	
<p>부록 E 선포장 식품 1회 제공량의 기준치의 추천</p>	<p>부록E 1회 제공량의 표달을 추가하였고 표E.1로 19가지 유형 선포장 식품의 1회 제공량 범위를 추천하였다. 표E.2로 식품 기준치의 응용을 규범화하였다.</p>	<p>부록E</p> <p><중국 주민 선식 지침(2016)>, <중국식품성분표 2009>와 <중국 주민 선식 지침(2016)> 중 “식품 표준 1회 제공량”의 개념을 제출하였다. 세계 각지 “1회 제공량”의 연구를 결합하였다.</p>

Ⅲ. 식품안전 국가표준 가공치즈와 치즈제품

(가) 범위

표준은 “치즈제품”의 정의를 새로 추가하여 범위를 “본 표준은 가공치즈와 치즈제품에 적용한다”로 조정하였다.

(나) 용어의 정의

1. 유화염(乳化鹽)에 대한 묘술을 삭제

업계 조사결과와 중국 국내 법규 표준의 정리 상황을 근거로 국제, 중국 국내는 모두 유화염에 대한 명확한 정의와 표준이 없고 업계가 사용과정 중에서도 통일 표준을 찾아 집행하기가 어려웠다. 그러므로 이번 표준 수정 과정 중 기존 정의 중 “유화염”에 관한 규정을 삭제하였다.

2. 업계 조사연구에 따르면 현재 시장에는 분말형 가공치즈 제품이 있어 업계 발전의 수요를 만족시키기 위해 기존 정의 중 원료와 보조료 및 가공제품의 묘술을 “기타 원료, 보조료를 첨가하고 가열, 교반, 유화(건조) 등 공정을 거쳐 제조된 제품”으로 변경하였다.

3.가공치즈의 치즈 사용 비율을 50%이상으로 조정

가공치즈 제품의 품질을 한층 더 향상하기 위해 국제 법규와 중국 가공치즈 업계의 발전 현황을 결합하여, 공중이 잘 받아들이고 업계의 안정을 보장하기 위해 기초팀은 주요 원료 치즈의 사용 비율을 $\geq 50\%$ 으로 조정하는 것을 건의하였다. 동시에 “가공치즈는 ‘再制奶酪’이라 불리워도 된다”는 묘술을 보충하였다.

4.치즈제품의 정의를 추가

현재 중국의 치즈제품시장 중 거의 삼분의 일의 제품의 치즈 사용 비율이 15%-50% 사이에 있다. 업계의 발전과 향상 촉진, 동시에 업계의 안정을 보장하기 위해 표준에 “치즈제품”의 정의를 새로 추가하였다. 묘술은 아래와 같다: 치즈(비례15%-50%)를 주요 원료로 하고 기타 원료, 보조료를 첨가하여 가열, 교반, 유화(건조) 등 공정을 거쳐 가공된 제품. 치즈제품은 “奶酪制品”이라 불리워도 된다.

(다) 관능적 지표

업계 조사연구의 상황에 따르면 현재 가공치즈은 반고체, 액체 등 외에 분말형 제품도 존재하나. 업계발전의 실제 상황을 고려해 이번 표준의 수정에 분말형 제품에 대한 설명을 새로 추가하였다.

(라) 이화학 지표

기존 표준에서 이화학 지표의 규정은 주로 CAC표준(이미 2010년 폐지되었음)을 참고하였지만 이 지표에 들어간 CAC표준은 주로 서로 다른 제품 유형의 성명에 사용되었다. 예를 들면, 고지방, 전지방, 중지방, 탈지방, 부분 탈지방제품. 기업은 제품 중 유지방의 함량, 제품당 유지방 함량 또는 건물질 중 유지방 함량에 따라 제품 유형을 확정하

고 성명에 사용 할 수 있다. 그러므로 CAC표준 중 지방과 최소 건물질 함량의 논리 관계는 결코 일일이 대응되지 않고 안전성지표 또는 강제성 지표가 아니다. 동시에 현행 식품안전 국가표준에서 함량 성명과 비교 성명을 포함한 지방에 대한 성명은 GB 28050의 관리에 납입되었지만 기존 표준 중 지방 함량 지표와도 매칭되지 않는다.

기존 표준의 규정 하에 지방과 최소 건물질 함량은 실질 상 일일이 대응 관계가 이루어져 기업은 비록 특정 치즈제품 선택, 기타 배합 비례 조정의 방식을 통해 규정에 부합하게 생산할 수 있지만 이것은 상품의 혁신 연구와 품목 유형 발전을 현저히 제한하여 국민 식용 유제품, 특히는 건조 유제품을 배양하는 습관에 불리하다.

이 외에 식품안전 표준 중의 강제적인 지표로 제품이 해당 지표 규정에 부합하지 않는다면 공중은 건강 리스크가 있는 것으로 오해할 소지가 있어 여론을 일으킬 우려로 유제품 소비의 신심이 약화된다.

(마) 미생물 지표

1. 곰팡이, 효모에 대한 제한량 요구를 삭제하였고 균락총수의 제한 수치는 그대로 유지
국제 법규를 볼 때 대다수 국가와 지역은 가공치즈 중의 곰팡이, 효모에 대해 제한량 지표를 요구하지 않고 과정 컨트롤을 통해 관리를 진행하고 있다. 현재 중국 최신으로 수정한 GB 12693 <식품안전 국가표준 유제품 양호생산규범>에서는 가공치즈 생산과정 중 곰팡이효모 및 균락총수 등에 대해 모두 엄격한 컨트롤이 있어 제품 안전을 보장할 수 있다. 올해 중국 가공치즈 제품의 샘플링 검사 합격률을 볼 때 제품 합격률도 비교적 높은 편이다.

하지만 중국에 중소기업이 비교적 많다는 것을 고려한다면 앞으로 대량의 중소기업이 가공치즈와 치즈제품의 생산을 시작할 수 있어 그 위생과 미생물 컨트롤에 일정한 리스크가 있을 수 있다. 그래서 기초팀은 균락총수의 제한 수치를 그대로 유지하는 것을 권장하였다.

2. 병원균 제한량은 본 표준에서 단독으로 제한하지 않고 GB 29921에 따라 통일적으로 집행한다.

(바) 기타

소비자가 가공치즈와 치즈제품의 인지와 구매를 편리하게 하기 위해 제품 라벨에는 치즈 사용 비율을 명확하게 표기해야 한다.

IV. 식품안전 국가표준 조제유(调制乳)

(가) 범위

조제유의 제품특성 자체는 제품 유형의 증가로 소비자에게 더욱 풍부한 선택을 주고 다른 유형 사람들의 서로 다른 유제품의 수요를 만족시키는 것이다. 단독으로 지방 성분 조정 기능을 강조하는 것은 업계 현황에 부합하지 않고 업계의 미래 발전방향에도 부합하지 않는다. 현재 국제적으로 조제유 유관 제품에 관한 요구에서도 성분에 대해 단일적 제한을 하지 않는다. 그러므로 기초팀은 표준 중 범위를 “본 표준은 조제유에 적용한다” 로 조정하였다.

(나) 용어의 정의

1. 음용(饮用)할 수 있는 것은 낙타유 등 기타 축산류 유(乳)가 있다는 것을 고려해 생우(양)유 중 우(양)의 제한을 삭제하고 생유(生乳)와/또는 환원유를 주요 원료로 수정하여 <식품안전 국가표준 생유>(초안)와의 일치를 유지하였다.
2. 환원유의 정의를 추가하였다. “건조 또는 농축 유제품을 물과 비례에 맞게 균일하게 혼합하여 얻은 유액”

(다) 관능적 지표 요구

“소량의 떠있는 지방 허용” 으로 수정하였다. 양식수평의 제고와 품질의 제고에 따라 멸균유 지방함량도 점차 높아지고 있다. 우유는 콜로이드 특성이 있는 생물화학액체임으로 유지방은 지방구형태로 유(乳)형태 액체 중에 분산되어 있어 “물이 유지를 포위” 하는 형태의 유탁체계(乳浊体系)이다. 저장 과정 중 수많은 유지방구(乳脂肪球)는 불규칙적인 브라운운동을 진행하고 있어 지방이 떠있는 현상이 나타난다. 이것은 고유의 특성임으로 안전성문제가 존재하지 않는다.

(라) 이화학 지표

1. 기중 표준 검사방법과 잘 연결되게끔 조제유의 지방 검사방법을 “GB 5009.6” 으로 조정하였다.

(마) 미생물 요구

1. 병원균 제한량 지표 인용 표준을 추가하였다. 병원균 제한량은 <식품안전 국가표준 선포장 식품 중 병원균 제한량>(의견수렴안) 유관 지표를 참고하고 본 표준은 더 이상 구체적인 병원균 유관 지표를 나열하지 않는다.

(바) 라벨 표기

1. 기존 라벨 표기 중 “분유” 를 “환원유” 로, “생우(양)유” 를 “생유” 로 수정하였다.
2. 환원유 라벨 표기 요구 중 “주요 전시면” 을 “동일한 전시면” 으로 조정하여 <식품안전 국가표준 선포장 식품 라벨 통칙>(의견수렴안)과 일치를 유지하였다.

V. 식품안전 국가표준 발효유(发酵乳)

1. 용어 정의 중 발효유, 풍미 발효유의 유형 구분과의 일치를 유지하기 위해 표준 범위를 “본 표준은 발효유와 풍미발효유” 로 조정하였다.
2. 표준 정의 중 “분유” 를 “환원유” 로 수정하였고 발효유 정의 하방에 “주: 환원유는 건조 또는 농축한 유제품을 물과 비율에 맞게 혼합하여 얻은 유액” 을 추가하였다.
3. 풍미 발효유의 관능적 요구 표술을 조정하였고 기존 기초 상 앞부분의 표술을 “발효유 또는 첨가한 성분과 부합하는 ...을 갖추다” 로 수정하였다.
4. 관능적 요구의 검사방법을 조정하였고 응고형 발효유 제품의 특점을 근거로 응고형 제품은 기존 포장에 있는 채로 관능적 감측을 진행해도 된다.
5. 지방의 검측방법을 수정하였고 최신 수정한 지방 검측방법대로 집행한다.
6. 유단백이 비교적 좋은 응유 특성 유지하게끔, 발효가 잘 되고 지속적으로 유산이 생성되게끔, 생산된 유산이 제품에 독특한 식감을 부여하고 유해 미생물의 생장을 억제할 수도 있어 제품의 공정, 안전을 안장하고 산도(酸度)지표를 $\geq 60^{\circ} T$ 로 수정하였다.
7. 제품 병원균 지표 인용 표준을 추가하고 직접 <선포장 식품 중 병원균 제한량> (의견수렴안) 유관 지표를 인용하고 본 표준은 더 이상 병원균 유관 지표를 열거하지 않는다.
8. 대장균군 계수 과정 중 제품을 10배 희석 후 검측해야 한다. 그러므로 검사방법의 실제 상황에 따라 대장균군 제한량 지표를 수정하였다. 즉 10배 희석한 후 “ $m=10$ CFU/mL ; $M=50$ CFU/mL” 으로 수정하였다.
9. 표4 중의 “제한량” 을 “지표” 로 수정하였다.

10. 라벨 표기 중 “분유” 를 “환원유” 로 수정하였다; 각주를 xx%는 첨가한 환원유 중 유(乳)고체가 발효유 중 총 유고체에서 차지하는 질량분수를 가리킨다고 수정하였다; 환원유 라벨 표기 요구 중 “주요 전시면” 을 “동일 전시면” 으로 수정하여 <식품안전 국가표준 선포장 식품 라벨통칙>(의견수렴안)과의 일치를 유지하였다.

VI. 식품안전 국가표준 유청분말 및 유청단백분말

유청분말과 유청단백분말의 실제 제조와 응용상황과 CAC 유청분말 표준의 최신 수정 버전을 근거로 기초팀은 기존 표준 중의 기술적 내용을 다시 심사하였고 유관 연구를 진행하여 최후 아래와 같이 수정내용을 확정하였다:

1. 범위의 묘술을 수정하였다. 기존 표준 중 “본 표준은 탈염 유청분말, 非탈염 유청분, 농축 유청단백질분말, 고순도 유청단백질분말 등 제품에 적용한다” 를 “본 표준은 유청분말, 산(酸)유청분말, 유청단백질분에 적용한다” 로 수정하였다. 유청분말은 주로 치즈제조의 부제품 유청으로 제조되고 영유아조제식품, 베이커리, 유음료와 고체음료, 캔디, 초콜릿, 탕과 소스, 소프트 아이스크림 등 제품에 광범위하게 사용되고 있지만 중국은 아직 유청분말 제조공장이 없어 해당 제품은 주로 수입을 의지하고 있다. 처음에는 영유아조제분유 제조 수요로 탈염 유청분말을 수입하여 중국 최초로 제정한 유청분말 표준, 즉 GB 11388-1989 <탈염 유청분말>이 있었다. 이 표준은 탈염 유청분말은 영유아조제분유 또는 기타 식품 원료로 사용한다고 규정하였고 현행 버전 표준은 이 표준 기초 상 제정하여 기타 업계에서 사용하는 유청분말을 非탈염 유청분말이라 하지만 실제 제조를 볼 때 식품업계에 사용되는 모든 유청분말은 모두 다른 정도의 탈염이 필요하여 유청분말을 탈염과 탈염하지 않은 것으로 구분하는 것음 현재 실제 제조상황에 부합하지 않는다. 현행 CAC 유청분말 표준은 유청 유래에 따라 분류하였으므로 이번 수정은 CAC 표준 중 제품의 분류와 제품의 품질 지표를 사용하였다.
2. 용어와 정의 중 : ①CAC표준을 참고하여 유청의 정의를 수정하여 유청의 생산 원료를 생유(生乳)와/또는 유제품으로 수정하였고 유청을 “생유와/또는 유제품이 응유효소의 응유(凝乳) 또는 산화 응유 등 방식을 거쳐 치즈, 카제인 또는 기타 유사 제품을 제조 할 때 응유 덩어리를 분리시켜 얻은 액체” 로 정의하였다. ②범위를 참고한 CAC표준과 대응되게 유청분말, 산(酸)유청분말의 정의를 내렸고 원료를 서로 다른 유래의 유청 또는 유청제품은 응유와 산화 후 직접 얻은 유청을 원료로 할 수 있고 해당 유청제품을 원료로 가공 제조된 유청단백질이여도 된다고 규정하였다.
3. 이화학 지표 중: CODEX표준을 참고하여 유청분말과 산(酸)유청분말의 이화학 지표를 확정하였고 제1차 회의 평가심사의견을 근거로 각주a “영유아조제식품용 유청분

말 회분은 3.0g/100g을 초과하지 않는다” 를 추가하였다. 유청분말 회분 함량의 문제에 대해 기초팀은 미국 유제품수출협회가 미국에서 중국으로 수입 된 유청분말 제품에 대해 조사연구를 진행하였는데 상황은 ①모든 제품은 모두 “유청분” 이라 칭하였다; ②이 제품 중 회분이 3.0%보다 작은 것은 십 몇 퍼센트를 차지하고 주로 영유아조제분유의 제조에 사용되었으며 기타 제품은 모두 3.0% 초과하고 주로 캔디, 베이커리와 음료업계에 사용되었다. 동시에 기초팀은 중국 상해해관, 광주해관, 심천해관(1건), 항주해관(1건), 하문해고나 등 최근 5년 수입 유청분말의 검측 수치의 수집, 통계를 진행한 결과 수입한 1054건 식품용 유청분말 제품 중 66건만 탈염 유청분말이라고 표명하였다. 이것은 6.3%만 차지하고 회분은 3.0g/100g보다 작거나 같다. 기타 유청분말의 회분 함량은.0g/100g에서 15g/100g사이에 있다. 회분이 3.0g/100g보다 작거나 같다는 제한량 규정은 주로 영유아조제식품에 대한 요구임으로 유청분말 회분 함량 3.0g/100g보다 작거나 같다는 요구를 보류하였고 영유아식품용 유청분말이라고 표명해야 한다.

4. 표3 미생물 제한량 중: 병원균(금황색포도상구균, 살모넬라균)을 삭제하고 “병원균은 GB 29921의 규정에 부합해야 한다” 로 수정하였다. GB 29921은 수정 중임으로 유제품도 이 표준에 납입할 것을 결정했으므로 본 표준에 더 이상 병원균 제한량 지표를 설정하지 않고 직접 GB 29921을 인용하면 된다.

VII. 식품안전 국가표준 음료

(가) 용어와 정의

GB 7101-2015의 기초 상 세분화하였고 업계의 의견에 따라 무알코올 맥주는 음료에 속하지 않는다고 명확히 하였다.

(나) 관능적 요구

최근 몇 년 음료제품이 부단히 혁신하는 새로운 태세와 결합하여 음료의 상태에 대해 더 이상 요구를 제출하고 않고 동시에 장절 중 일부 문자 묘술을 수정하였다.

(다) 이화학 지표

업계의 제품의 분류, 음료제품 현황 및 GB 7101-2015의 집행상황을 결합하여 이 장절 중의 “금속 캔 포장 과채즙음료” 를 “금속 캔 포장 과채즙류 및 음료” 로 수정하였다. 동시에 식품안전을 보장하기 위해 시안화물 지표는 살구 씨 또는 살구 씨를

원료로 하는 제품을 첨가한 음료에 적용한다는 것, 우레아제 지표는 대두 또는 대두제품을 첨가한 음료에 적용한다는 것을 명확히 하였다.

(라) 상업적 무균의 요구

GB 7101-2015의 기초 상, 상업적 무균 요구에 대한 이해를 한층 더 통일하기 위해, 상업적 무균은 식품이 적당한 열살균처리를 거쳐 식품 내에 병원균 미생물과 상온에서 캔 내에 번식을 진행할 수 있는 非병원균 미생물이 없는 일종의 상대적인 무균 상태인 것을 고려해, 상업적 무균에 도달하려면 식품 제조과정은 일반적으로 원료의 선처리, 충전, 밀봉, 적당한 멸균 및 포장 등 절차를 포함하지만 유형이 다른 식품, 품질 컨트롤 요구가 다른 상황에서 그 제조공정의 복잡 정도도 다르다. 그래서 기존 표준 중 해당 조항을 제품이 상업적 무균 상태에 도달한 것은 상업적 무균의 요구에 부합해야 한다고 수정하였다.

(마) 균락총수 지표

균락총수와 인체건강의 관계를 근거로 업계 제조 현황과 결합해 고체음료의 균락총수 요구를 수정하였다. 동시에 균락총수 지표는 호기성균과 통성혐기성균종을 첨가한 활균(살균하지 않음)형 음료에 적용되는 않는다고 명확히 하였다.

(바) 라벨 요구

소비자의 알 권리 보장, 표기가 오도되는 것을 피하기 위해 균종 첨가를 요구한 제품 라벨에는 활균(살균하지 않음) 아니면 非활균(살균)형을 표명해야 하고 동시에 유산균을 첨가한 활균(살균하지 않음)형 제품의 유산균 수는 $\geq 10^6$ CFU/g(mL)여야 하며 제품의 라벨에 유산균 함량을 표기해야 한다.