

중국, 유산균 식품에 대한 단체표준 발표



《유산균 식품》단체표준, 유산균 식품의 정의와 분류, 준수 요건 등 규정

중국식품공업협회(中国食品工业协会)는 유산균 식품의 소비와 품질 발전을 촉진하기 위해 《유산균 식품(益生菌食品, T/CNFIA 131-2021)》 단체표준을 발표하고, 유산균과 유산균 식품에 대한 정의, 유산균 식품의 분류, 생산기술 및 완제품 준수 요건, 라벨 방식, 운송보관 방식 등을 규정함

(1) 유산균 및 유산균 식품의 정의

- 유산균(probiotics) : 충분한 양을 섭취할 경우, 인체의 건강에 유익하며 국가 식품용 균종 관련 규정에 부합하는 미생물
- 유산균 식품(probiotic foods) : 유산균을 첨가한 식품으로, 유통기한 내 유산균 활균 총수가 기준(질량지표)에 적합한 식품

(2) 유산균 식품의 분류

- 즉석형 유산균 식품 : 규정 수량의 유산균을 첨가하여 관련 규정에 따라 직접 식용이 가능한 식품
- 가공용 유산균 식품 : 식품의 발효 균종 혹은 식품의 배합원료로 사용되는 유산균 식품

(3) 생산기술

- 유산균 균주는 균주 번호와 분리 출처를 명확히 해야 하며, 제3기관을 통해 감정, 보관, 안전성 평가 등이 수행되어야 함
- 유산균 균종은 《식품 가용 균종 목록(可用于食品的菌种名单)》, 《건강기능식품 가용 유산균 균종 목록(可用于保健食品的益生菌菌种名单)》 등 관련 규정에 부합해야 함

(4) 완제품(유산균 식품)의 준수 요건

- 완제품 상태의 유산균 식품은 하기의 감각기관 지표, 오염물 한계치, 질량 지표를 준수해야 함
- 그 외 미생물 지표는 《GB29921》, 식품첨가제는 《GB2760》, 식품영양제는 《GB14880》의 규정에 적합해야 함

※ 《유산균 식품》 단체표준-완제품의 준수 요건

구분	요구사항	검사방법	
감각기관 지표	색상 및 광택	제품 고유의 색상과 광택 보유	깨끗한 흰색 접시에 적합한 양의 샘플을 담아 냄새를 맡고 자연광 아래에서 색상 및 광택, 형태 관찰
	냄새	제품 고유의 냄새 보유 비정상적인 냄새가 없어야 함	
	형태	액체, 반고체, 혹은 고체 이물질 미보유	
오염물 한계치	납(Pb) (mg/kg)	0.5 이하	GB5009.12
	비소(As) (mg/kg)	0.5 이하	GB5009.11
질량 지표	유통기한 내 유산균의 활균 총수 (CFU/g)	1.0 X 10 ⁷ 이상	GB4789.35, GB4789.34 등

(5) 라벨 방식

- 라벨은 《GB7718》 규정에 따라야 하며 건강, 질병 예방 및 치료에 관한 내용은 표시할 수 없음
- 냉장 또는 냉동 보관이 필요할 경우, 냉장 및 냉동 온도 범위 등 보관 조건을 표시해야 함

(6) 운송·보관 방식

- 제품에 표기된 운송 및 보관 방식을 따라야 함
- 운송 차량은 청결을 유지해야 하며, 유독성, 오염성, 부식성, 휘발성, 혹은 냄새가 나는 물품과 같이 적재할 수 없음

한국의 유산균 식품 수출 가능, 수출 시 완제품 준수 요건 및 라벨 방식 등에 주의해야

한국에서도 유산균을 활용한 건강기능식품이 중국으로 수출되고 있음. 따라서 관련 식품 수출기업은 이번에 발표된 《유산균 식품》 단체표준을 확인하여, 유산균 식품의 완제품 준수 요건 및 라벨 방식 등에 주의하고 수출에 문제가 발생하지 않도록 사전에 대비할 필요가 있음

출처

중국식품공업협회(中国食品工业协会), 团体标准: 益生菌食品, 2021. 11. 08
 중국소비망(中国消费网), 《益生菌食品》团体标准发布 活菌数量达标才是益生菌食品, 2021. 12. 08