

중국	2014년 12월(2차) 수입제도 모니터링
----	-------------------------

I	수입제도 변경사항
---	-----------

1. 통관 일반

- 변경사항 없음

2. 검역 일반

- 변경사항 없음

3. 라벨링 일반

- 국가위생 및 계획생육 위원회 액상유제품 라벨 표기 관련 질문에 대한 답변 ([2014]제207호)
 - 유제품공업협회에서 ‘액상유제품 라벨 표기 관련 질문(중유협[2014]제65호)에 대해 연구를 통해 아래와 같이 답변함
 - ‘식품안전국가기준-조제유’(GB25191-2010) 및 ‘식품안전국가기준-예포장식품 라벨통칙’(GB7718-2011) 규정에 의거하여 조제유는 80%이상 우유(양유) 혹은 복원유(复原乳) 원료로 가공하는 액상제품을 가리킴. ‘조제유’는 해당 종류의 액상유제품의 부류명칭임. 조제유제품은 해당 제품 특성에 따라 제품 명칭을 ‘XX유’로 사용함. 또한 제품 라벨에서 제품부류는 ‘조제유’로 표기해야 함. 영양설명에 관련된 표기내용이 ‘식품안전국가기준-예포장식품영양라벨통칙’(GB28050-2011)규정에 부합해야 함

※ 출처 : 중화인민공화국위생 및 계획생육위원회 식품부(“14.10.21)

※ 원본 : <http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1601/108176.html>

4. 관련 웹사이트 (통관, 검역, 라벨링 등)

- 검역관련 사이트
 - <http://www.aqsiq.gov.cn> (검역총국)
 - http://www.aqsiq.gov.cn/xxgk_13386/jlgg_12538 (검역규정)

1. 통관 보류, 거부사례

- 해당사항 없음

2. 검역 불합격, 폐기, 반송 사례

- 해당사항 없음

3. 기타 사항

- 중화인민공화국위생및계획생육위원회 ‘식품안전국가기준 캔디’ 의견수렴안 발표(14.12.9)
 - <부록1> 및 <부록2> 참조

<부록1>

식품안전국가기준(GB9678.1)-사탕(의견수렴 안)

1. 범위

- 본 기준이 식용사탕, 녹말당 등 감미료 및(혹) 허용된 감미제를 주요 원료로 일정한 가공공정에 따라 만드는 고형, 반고형(半固态) 식품에 적용됨

2. 전문용어 및 정의

2.1 하드 캔디

- 수분 함량이 6% 넘지 않는 딱딱한 사탕, 샌드사탕, 바삭한 사탕 등 경질사탕. 예를 들면 과일사탕, 화매사탕(話梅糖, 소금과 설탕으로 절여 햇빛에 말린 매실로 만드는 사탕), 박하사탕 등

2.2 반 소프트 사탕(부드러운 사탕)

- 수분 함량이 6~15%인 사탕, 예를 들면 버터사탕, 태피(Taffy), 누가(牛軋糖) 등

2.3 소프트 사탕

- 수분 함량이 16~25% 간의 젤리 형태 인 사탕. 예를 들면 펙틴젤리, 전분젤리, 엿 등

3. 기술요구

3.1 원료요구

- 원료가 상응한 식품기준 및 관련 규정에 부합해야 됨

3.2 감각요구

- 감각요구는 아래 <표1>의 규정에 부합해야 함

<표1 감각요구>

구분	요구	검사방법
색깔	해당 제품 갖춰야 하는 색깔 갖춤	내용물이 하얀 접시에 넣어 자연광선 비추는 데서 색깔, 형태, 이물질 등을 관찰하여 냄새 감별, 맛을 봄
맛, 냄새	별맛 없음. 냄새나지 않음	
상태	유리조각, 금속 및 플라스틱 조각 등 정상 시력으로 볼 수 있는 이물질 없음	

3.3 오염물 제한량

- 제한량은 GB2762 규정에 부합해야 함

3.4 미생물 제한량

- 미생물제한량은 아래 <표2>의 규정에 부합해야 함

<표2 미생물 제한량>

구분	샘플링 방안 및 제한량(지정하지 않을 경우, CFU/g로 표기)				검사방법
	n	c	m	M	
균락총수					GB 4789.2
하드 사탕	5	1	7.5×10^2	10^5	
절반 소프트 사탕	5	1	2×10^4	10^5	
소프트 사탕	5	1	10^3	10^5	
대장균락	5	1	10	10^2	GB 4789.3 한천평판배양법
*샘플 분서 및 처리는 GB4789.1대로 집행					

3.5 식품첨가제 및 영양강화제

- 3.5.1 식품 첨가제의 사용은 GB2760의 규정에 부합해야 함

- 3.5.2 영양 강화제의 사용은 GB14880의 규정에 부합해야 함

<부록2> 신구대조

구분	GB9678.1-2003	GB9678.1-의견수렴
적용범위	백설탕, 전분시럽(혹은 기타 식용설탕) 혹은 허용된 감미료를 주요 원료로 만드는 고풍, 반고형 단맛 식품	수정 : 본 기준이 식용사탕, 녹말당 등 감미료 및(혹) 허용된 감미제를 주요 원료로 일정한 가공공정에 따라 만드는 고풍, 반고형(半固态) 식품에 적용됨
전문용어 및정의	없음	추가 : 하드캔디, 반 소프트 캔디 및 소프트 캔디의 정의
감각요구	각종 사탕 갖춰야 되는 색깔, 맛, 냄새를 갖춤. 별미 없음. 눈으로 볼 수 있는 이물질이 없음	수정 및 추가 : 유리조각, 금속 및 플라스틱 조각 등 정상 시력으로 볼 수 있는 이물질 없음. 검사방법도 명확히 규정
오염물 제한량	-	수정 및 삭제 : 원 기준 중 '물리화학지표'를 '오염물 제한량'으로 변경. 오염물제한량이 식품안전국가기준 '식품중오염물제한량'(GB2762-2012) 부합해야 함. 구리 제한량 삭제, 이산화유황 잔류 관련 요구 삭제
미생물 기준	-	추가 : GB4789.1 요구에 따라 이번에 n, c, m 및 M의 등급 샘플링 방안으로 추가했음. 지표 제한량은 '식품 안전국가기준 분유'(GB19644-2010), '식품안전국가기준 가공치즈'(GB25192-2010) 참고해서 미생물 제한량에 대해 아래와 같이 수정함 <하드 캔디> 균락총수(CFU/g) : n=5, c=1, m=7.5×10 ² , M=10 ⁵ 대장균락(CFU/g) : n=5, c=1, m=10, M=10 ² <반 소프트 캔디> 균락총수(CFU/g) : n=5, c=1, m=2×10 ⁴ , M=10 ⁵ 대장균락(CFU/g) n=5, c=1, m=10, M=10 ² <소프트 캔디> 균락총수(CFU/g) : n=5, c=1, m=10 ³ , M=100,000. 대장균락(CFU/g) : n=5, c=1, m=10, M=10 ² 캔디는 미생물 리스크 낮은 식품에 속하기 때문에 '식품안전국가기준 식품중 병원균제한량'(GB 29921-2013) 중 캔디 중 살모넬라균에 대한 제한량 규정하지 않았음
식품첨가제 및 영양강화제	없음	추가 : 식품첨가제 및 영양강화제의 사용은 각각 '식품 안전국가기준-식품첨가제사용기준'(GB2760-2010) 및 '식품 안전국가기준-식품영양강화제사용기준'(GB14880-2012) 규정에 부합해야 함

※ 출처: 중화인민공화국위생및계획생육위원회(2014.12.09)

※ 원본 : <http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s3593/201412/81965f9116994940abdf3edeb609a7e3.shtml>