

중국 초콜릿 제품 국가 표준 (GB 9678.2—2014)

중국 초콜릿 제품 통관거부사례

- 지난 1 ~ 9월 통관거부사례 통계 분석결과 한국산 초콜릿의 주요 거부 사유로는 식품첨가제 타트라진 사용범위 초과로 확인됨
- 통관거부된 1개 제품 심천 검역소에서 적발되었음

[통관거부현황 - 2016년 1 ~ 9월 초콜릿 제품 불합격 사례]

식품	원산지	거부년월	HS_CODE	중량(kg)	항구	처리	거부사유
간식류	한국	2016.02	1806320000	890	심천	반품	식품첨가물 타트라진 기준치 초과

※ 초콜릿 제품에서 레몬황(타트라진) 최대허용치는 0.1g/kg임

※ 본 통계는 중국 내 한국산 식품첨가물 불합격 통관거부사례 일부를 발췌한 것임

중국 초콜릿 제품 국가 표준 (GB 9678.2—2014)

가. 초콜릿

1. 범위

- 본 표준은 초콜릿, 알칼리코코아 초콜릿과 해당 제품에 적용됨

2. 용어 및 정의

2.1 초콜릿

- 카카오제품(카카오버터, 카카오조각 혹은 카카오엑체/카카오반죽, 카카오 오일케익, 카카오가루) 또는 백설탕을 주요 원료로 하여, 유제품, 식품첨가제를 첨가 혹은 첨가하지 않고, 상응하는 공정을 통하여 가공, 제조된 초콜릿으로, 상온에서 고체 혹은 반고체 상태를 유지하는 제품이 포함됨

2.2 초콜릿제품

- 초콜릿과 기타 식품이 일정한 비율로, 상응하는 공정을 통하여 가공, 제조된 초콜릿으로, 상온에서 고체 혹은 반고체 상태를 유지하는 제품이 포함됨

2.3 알칼리코코아 초콜릿

- 백설탕과 알칼리코코아 등을 주요 원료로 하여(처음의 원료배합으로 계산하여, 알칼리코코아 첨가량이 5%를 초과함), 카카오제품(카카오버터, 카카오조각 혹은 카카오엑체/카카오반죽, 카카오 오일케익, 카카오가루), 유제품 및 식품첨가제를 첨가 혹은 첨가하지 않고 상응하는 공정을 통하여 가공, 제조된 초콜릿으로, 상온에서 고체 혹은 반고체 형태를 유지하고 초콜릿 맛과 성질, 형상을 갖고 있는 식품이 포함됨

2.4 알칼리코코아 초콜릿 제품

- 알칼리코코아 초콜릿 제품과 기타 식품을 일정한 비율로 상응하는 공정을 통하여 가공, 제조된 초콜릿으로, 상온에서 고체 혹은 반고체 상태를 유지하는 제품이 포함됨

2.5 카카오버터

- 카카오 콩의 지방이 포함됨

2.6 알칼리코코아

- 전부 혹은 부분적으로 카카오버터를 대체할 수 있고, 카카오가 아닌 식물 지방에서 생산된 것이 포함됨

중국 초콜릿 제품 국가 표준 (GB 9678.2—2014)

가. 초콜릿

3. 기술 요구사항

3.1 원료 요구사항

- 원재료는 상응하는 식품표준 및 관련 규정에 부합해야함

3.2 관능 요구사항

- 관능 요구사항은 <표1> 규정에 부합해야함

<표1> 관능 요구사항

항목	요구	검사방법
색감	제품의 정상 색감	적정량의 샘플을 500mL 비커 혹은 백색 사기 접시에 놓고, 자연광 아래에서 색감, 형태를 관찰함 냄새를 맡아보고, 따뜻한 물로 입을 행군 후 맛을 봄
맛, 냄새	이미와 이향이 없음	
상태	상온에서 고체 혹은 반고체 형태를 유지하며, 정상시력으로 보이는 외부 이물질이 없음	

중국 초콜릿 제품 국가 표준 (GB 9678.2—2014)

가. 초콜릿

3.3 오염물 제한량

- 오염물 제한량은 GB 2762의 규정에 부합해야함

3.4 미생물 제한량

- 병원균 제한량은 GB29921의 규정에 부합해야함

3.5 식품첨가물과 영양강화제

3.5.1 식품첨가물의 사용은 GB 2760의 규정에 부합해야함

3.5.2 영양강화제의 사용은 GB24880의 규정에 부합해야함

4 기타

4.1 알칼리코코아 첨가량이 5%를 초과(처음의 원료배합으로 계산)하는 제품의 명칭은 알칼리코코아 초콜릿으로 함

4.2 초콜릿성분의 함량이 25% 미만인 제품의 명칭은 초콜릿으로 하지않음