

비관세장벽 모니터링 결과(중국/상하이지사 작성)

I 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 변경사항(통관/ 검역 / 라벨링 / 인증 등)

가. *Leuconostoc pseudomesenteroides* 등 28종 삼신식품*에 대한 공고(2023년 제1호)

(*삼신식품(三新食品): 신식품원료, 식품 유관 신규품목, 식품첨가제 신규품목)

<중화인민공화국 식품안전법>에 따라 심사기관은 전문가를 모집하여 *Leuconostoc pseudomesenteroides* 신식품원료, Potassium Polyaspartate 등 16종 식품첨가제 신제품의 안전성 평가자료를 심사하여 통과하였기 공고함

<붙임1> : *Leuconostoc pseudomesenteroides* 등 17종 삼신식품 명단

자료원: 중국 국가위생건강위원회(2023.03.02.)

출처: <http://www.nhc.gov.cn/sps/s7892/202303/aa82bf72d6054f82adced82fc9aac4d9.shtml>

나. Yellowhorn seed kernel 등 3종 신식품원료에 대한 의견수렴

국가위생건강위원회의 위탁을 받아 <식품안전법> 및 <신식품원료 안전성 심사관리방법>에 따라 Yellowhorn seed kernel 등 3종 신식품원료 신청은 전문가심사위원회 기술심사에 통과 후 의견 공개 수렴 중

<붙임2> : Yellowhorn seed kernel 등 3종 신식품원료

자료원: 식품안전리스크평가센터(2023.03.10.)

출처 : <https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=2F5D4C3EE1028AA3A5047D041FB70F762FA71ADF40618F16>

1. 통관거부사례(2023.02월)

발생 일자	HS코드	상품명	중량 (kg)	검역소	문제사유	조치사항
2월	2106909090	굴인삼캔디	10	베이징	합격증명서류 미제출	반송 또는 소각
	2106909090	고체음료	432	다롄	곰팡이 기준치 초과	반송 또는 소각
	2106909090	고체음료	1,080	다롄	곰팡이 기준치 초과	반송 또는 소각
	2202990099	배주스	96	황푸	영양강화제 글루콘산아연 사용량 초과	반송 또는 소각
	2202990099	블루베리주스	33	황푸	식품첨가제 스테비올 배당체 사용량 초과	반송 또는 소각
	2106909090	고체음료	777.6	칭다오	라벨 불합격	반송 또는 소각
	2106909090	고체음료	777.6	칭다오	1. 균락총수 기준치 초과 2. 라벨 불합격	반송 또는 소각
	2106909090	고체음료	201	칭다오	라벨 불합격	반송 또는 소각
	1602491090	깡통햄	163	칭다오	검사검역허가 미취득	반송 또는 소각
	1602491090	햄 선물세트	66	칭다오	검사검역허가 미취득	반송 또는 소각
	1602491090	통조림 선물세트	44	칭다오	검사검역허가 미취득	반송 또는 소각
	1602491090	햄 선물세트	122	칭다오	검사검역허가 미취득	반송 또는 소각
	1602491090	햄 선물세트	96	칭다오	검사검역허가 미취득	반송 또는 소각
	1602491090	깡통햄	48	칭다오	검사검역허가 미취득	반송 또는 소각
	1602491090	햄	48	칭다오	검사검역허가 미취득	반송 또는 소각

자료원 : 중화인민공화국 해관총서 수출입식품안전국(2023.03.29)

출처 : <http://jckspj.customs.gov.cn/spj/xxfw39/fxyj47/4677516/4926491/index.html>

<붙임1> *Leuconostoc pseudomesenteroides* 등 17종 삼신식품 명단

1. 신식품원료

假腸膜明串珠菌(*Leuconostoc pseudomesenteroides*)는 *Leuconostoc*에 속하며 전통적인 발효 유제품에서 분리된다.

이 균종의 사용범위는 발효유, 치즈, 유제품 함유 발효 음료 및 유산균 음료(고체음료 제외)가 포함되며 영유아 식품은 포함되지 않는다. 이 원료의 식품안전지표는 납(Pb로 계산, 건조 기준으로 계산) $\leq 1.0\text{mg/kg}$, 총 비소(As로 계산, 건조 기준으로 계산) $\leq 1.5\text{mg/kg}$, 미생물 제한치는 살모넬라균 0/25g(mL), 황색포도상구균 0/25g(mL), 리스테리아 모노사이토제네스 0/25g(mL)이다. 식품 가공용 균종 제조제에 대한 식품안전국가표준 발표 후 이에 따른다.

2. 식품첨가제 신품종 (16종)

(1) 聚天冬氨酸钾 (Potassium Polyaspartate)

이는 와인(식품분류번호 15.03.01) 제조에 안정제 및 응고제로 사용된다.

(2) 氨基肽酶 (Aminopeptidase)

이는 식품 공업용 효소제로 주로 단백질의 아미노 말단 아미노산의 가수분해를 촉매하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전국가표준 첨가제 식품 공업용 효소제>(GB 1886.174)에 따른다.

(3) 蛋白酶 (Protease)

이는 식품 공업용 효소제로 주로 단백질 분해를 촉매하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전국가표준 첨가제 식품 공업용 효소제>(GB 1886.174)에 따른다.

(4) 磷脂酶A2 (Phospholipase A2)

이는 식품 공업용 효소제로 주로 인지질의 가수분해를 촉매하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전국가표준 첨가제 식품 공업용 효소제>(GB 1886.174)에 따른다.

(5) 麦芽糖淀粉酶 (Maltogenic amylase)

이는 식품 공업용 효소제로 주로 전분의 가수분해를 촉매하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전국가표준 첨가제 식품 공업용 효소제>(GB 1886.174)에 따른다.

(6) 木聚糖酶 (Xylanase)

이는 식품 공업용 효소제로 주로 자일란의 가수분해를 촉매하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전국가표준 첨가제 식품 공업용 효소제>(GB 1886.174)에 따른다.

(7) 乳糖酶 (β -半乳糖苷酶) (Lactase(beta-galactosidase))

이는 식품 공업용 효소제로 주로 유당의 가수분해 및 글리코실 전달 반응을 촉매하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전국가표준 첨가제 식품 공업용 효소제>(GB 1886.174)에 따른다.

(8) 羧肽酶 (Carboxypeptidase)

이는 식품 공업용 효소제로 주로 단백질의 카르복시 말단 아미노산의 가수분해를 촉매하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전국가표준 첨가제 식품 공업용 효소제>(GB 1886.174)에 따른다.

(9) 脱氨酶 (Deaminase)

이는 식품 공업용 효소제로 주로 5'-AMP 가수분해를 촉매하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전국가표준 첨가제 식품 공업용 효소제>(GB 1886.174)에 따른다.

(10) 2-己基吡啶(2-Hexylpyridine)

이는 식품용 향료로 제조된 후 다양한 식품(<식품안전 국가표준 식품첨가제 사용 표준><GB 2760>표 B.1 식품분류번호 제외)의 맛을 개선하는 데 사용된다.

(11) 富马酸

이는 식품 산도 조절제로 식품의 산도조절제로 사용된다. 품질 요구는 <식품안전 국가표준 식품첨가제 푸마르산>(GB 25546)에 따른다.

(12) 乙酸钠 (Sodium acetate)

이는 식품 산도 조절제로 식품의 pH를 조절하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품 안전 국가표준 식품첨가제 아세트산나트륨>(GB 25546)에 따른다.

(13) 环己基氨基磺酸钠 (sodium cyclamate)

이는 감미료로 베이커리 식품 속재료 및 표면(베이커리 식품 속재료만 해당)(식품분류번호 07.04) 및 팽화 식품(식품분류번호 16.06)에 단맛을 부여하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전 국가표준 식품첨가제 시클라메이트 나트륨>(GB 1886.37)에 따른다.

(14) 维生素E

이는 항산화제로 반죽(생선 및 가금류 고기용 반죽), 코팅 및 튀김가루(식품분류번호 06.03.02.04)에 식품의 산화와 퇴색을 늦추는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전 국가표준 식품첨가제 비타민 E>(GB 1886.233)에 따른다.

(15) 聚二甲基硅氧烷及其乳液 (Polydimethylsiloxane)

이는 식품 공업용 가공보조제로 콜라겐케이싱을 가공하는 과정에서 생기는 거품을 제거하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전 국가표준 식품첨가제 PDMS.>(GB 30612)에 따른다.

(16) 硬脂酸镁 (Magnesium stearate)

이는 식품 공업용 가공보조제로 발포성 정제의 타정 공정에서 재료와 금형 표면의 마찰력을 감소함으로써 표면을 매끄럽게 하고 갈라지기를 방지하는 데 사용된다. 품질 요구는 <식품안전 국가표준 식품첨가제 마그네슘스테아레이트>(GB 1886.91)에 따른다.

<붙임2> <Yellowhorn seed kernel 등 3종 신식품원료

1.

중문 명칭	文冠果种仁	
영문 명칭	Yellowhorn seed kernel	
기본 정보	유래: Xanthoceras sorbifolium Bunge 종자	
생산공정 요약	종자를 건조, 자력분리, 탈피, 선별 등을 거쳐 제조	
품질요구	지방,%	≥ 50.0
	단백질,%	≥ 20.0
	수분,%	≤ 9.0
	회분,%	≤ 5.0
권장 섭취량	≤20g/1일	
기타	1. 사용 범위에는 영유아 식품이 포함되지 않다. 2. 식품안전지표는 중국 현행 식품안전국가표준에서 견과류 및 종자류 식품에 관한 규정에 따른다.	

2.

중문 명칭	文冠果叶	
영문 명칭	Yellowhorn leaf	
기본 정보	유래: Xanthoceras sorbifolium Bunge 잎	
생산공정 요약	잎을 원료로 하여 살청, 유념, 건조 등 공정을 거쳐 제조	
품질요구	총황동, mg/100g	≥ 50.0
	단백질,%	≥ 15.0
	수분,%	≤ 8.5
	총회분,%	≤ 12.0
권장 섭취량	≤6g/1일	
기타	1. 영유아, 어린이(14세 이하), 임산부, 수유기 여성은 섭취에 적합하지 않으며, 라벨과 설명서에는 적합하지 않은 대상자를 표시해야 한다.	
	2. 섭취 방법: 물에 타서 섭취한다	
	3. 식품안전지표는 다음과 같다.	
	Pb , mg/kg	≤ 5.0
	Cd , mg/kg	≤ 0.5
	As , mg/kg	≤ 0.5

3.

중문 명칭	酵母蛋白	
영문 명칭	Yeast protein	
주요 성분	Yeast protein	
균종	Saccharomyces Cerevisiae	
품질요구	양상	유백색이나 노란색 알갱이 또는 분말
	단백질,%	≥ 70.0
	수분,%	≤ 6.0
	총회분,%	≤ 6.0

기타	1. 영유아, 임산부, 수유기 여성은 섭취에 적합하지 않으며 라벨과 설명서에는 적합하지 않은 대상자를 표시해야 한다.	
	2. 식품안전지표는 다음과 같다.	
	RNA(건조상태 기준),%	≤ 2.0
	Pb , mg/kg	≤ 0.4
	Cd , mg/kg	≤ 0.1
	Hg , mg/kg	≤ 0.05
	As , mg/kg	≤ 0.3
	균락총수, CFU/g	≤ 10000
	대장균군, CFU/g	≤ 10
	곰팡이, CFU/g	≤ 10
	효모균, CFU/g	≤ 10
	살모넬라균 , 25/g	검출 금지
	항색포도상구균 , 25/g	검출 금지