

国外公认检查机构认证制度教育及宣传资料指南

1. 发行目的

- o 以出口产品的国家为对象，介绍韩国的食品标准及规格，促使产品出口国事先在当地进行安全管理，以提高进出口业务效率，活跃国家之间的贸易活动。

2. 收录内容

- o 收录了以销售为目的出口到韩国的食品中出口量较多的产品标准及规格。

3. 本指南的适用范围

- o 从外国进口到韩国的第一批食品要进行精密检查，确认是否符合食品卫生法规定的标准和规格，并只限合格产品通关。
- o 如相关产品由**产品出口国家的检查机构**进行过精密检查(按照标准和规格)，将不再实施在**韩国**的精密检查。但“**产品出口国家的检查机构**”必须是**国家运营或国家指定的检查机构**，即食品医药品安全厅厅长认可的“国外公认检查机构”。

4. 内容

- 1) 食品标准及规格
- 2) 国外公认检查机构认证标准及程序
- 3) 国外公认检查机构(由食品医药品安全厅厅长认证的)发行的检查结果(成绩证明书)文本范例
- 4) 国外公认检查机构认证现状及地址(以 2006 年 7 月 31 日为准)
- 5) 各检查领域必备设备(供参考)
- 6) 进口食品检查指南

5. 联络方式

○ 食品医药品安全厅

- 地址：首尔市恩平区真兴路 231 邮编 122-704
- 网址：[http://:www.kfda.go.kr](http://www.kfda.go.kr)
- 电话 82-2-380-1661
 - 贸易业务部门 International Trade and Cooperation Team
 - 电话 82-2-380-1661 • 传真 82-2-356-2893
 - 检查机构认证部门
 - 电话 82-2-352-4641 • 传真 82-2-352-0046
 - 食品进出口部门
 - 电话 82-2-380-1733 • 传真 82-2-388-6392

* 本指南不是正式译本，

因此不具法律效力。若对相关内容持异议，请参考韩语版食品公典。

如果需要了解韩国食品管理制度等食品相关信息，请与我们联系。

目 次

第 1. 总则	1
第 2. 各类食品标准及规格	14
1. 饼干类	14
1-1 面包或糕点	14
1-2 干果类	15
1-3 糖类	16
1-4 巧克力类	16
1-5 口香糖	17
1-6 果酱类	18
2. 糖类	19
2-1 白糖	19
2-2 葡萄糖	20
2-3 果糖	21
2-4 糖稀类	21
2-5 糖浆类	22
2-6 糊精	23
2-7 低聚糖类	23
3. 冰果类	25
3-1 冰果类	25
4. 肉食产品	25
4-1 肉食加工品	25
5. 鱼肉产品	28
5-1 鱼肉加工品	28
6. 豆腐类或凉粉类	29
6-1 豆腐类	29
6-2 凉粉类	30
7. 食用油脂类	31
7-1 食用油脂	31
8. 面类	38
8-1 面类	38
9. 茶类	40
9-1 咖啡	40
9-2 浸出茶	40
9-3 萃取茶	41
9-4 粉末茶	42
9-5 水果茶	42
10. 饮料类	43

10-1 水果、蔬菜饮料·····	43
10-2 碳酸饮料类·····	45
10-3 豆乳类·····	45
10-4 粉末饮料类·····	46
10-5 发酵饮料类·····	47
10-6 其它饮料·····	48
11. 特殊用途食品·····	49
11-1 成长期调制食品·····	49
11-2 其它婴幼儿食品·····	50
11-3 调节体重调制食品·····	51
12. 调味品·····	51
12-1 酱油·····	51
12-2 大酱·····	53
12-3 辣椒酱·····	53
12-4 春酱·····	54
12-5 清麴酱·····	54
12-6 混合酱·····	55
12-7 醋·····	55
12-8 沙司类·····	56
12-9 番茄酱·····	57
12-10 咖喱·····	57
12-11 辣椒粉或辣椒丝·····	58
12-12 香辛料加工品·····	59
12-13 调味酱·····	59
12-14 复合调味品·····	60
12-15 香味油·····	61
13. 泡菜、腌制食品·····	61
13-1 泡菜类·····	61
13-2 鱼酱类·····	62
13-3 腌制类·····	63
13-4 酱炖类·····	64
14. 酒类·····	65
14-1 清酒·····	65
14-2 啤酒·····	65
14-3 果酒·····	66
14-4 威士忌·····	66
14-5 白兰地·····	67
14-6 利口酒·····	67
14-7 普通蒸馏酒·····	67
14-8 其它酒类·····	68

15. 干脯类.....	68
15-1 干脯类.....	68
16. 其它食品类.....	69
16-1 即时干燥食品.....	69
16-2 酱曲.....	69
16-3 花生或坚果类加工品.....	70
16-4 淀粉.....	71
16-5 果菜加工品.....	71
16-6 蜂蜜.....	72
16-7 植物性奶油.....	73
16-8 萃取加工食品.....	73
16-9 爆米花玉米加工品.....	74
16-10 再制 加工 精制盐.....	74
16-11 可可豆加工品.....	75
16-12 面粉.....	76
16-13 蒸米.....	77
16-14 生食类.....	77
16-15 系列产品类.....	78
17. 罐装、瓶装食品.....	78
18. 蒸煮食品.....	78
19. 冷冻食品.....	79
20. 各类食品标准及规格等一般加工食品规格.....	80
21. 食品霉毒素含量许可标准.....	80
22. 其它毒素含量许可标准.....	80
23. 食品放射能暂定许可标准.....	81
第 3. 国外公认检查机构认证标准及程序.....	82
第 4. 国外公认检查机构(食品医药品安全厅厅长认可) 发行的检查结果(成绩证明书) 文本 范例.....	87
第 5. 国外公认检查机构认证现状及地址 (2006. 7. 31)	92
第 6. 各检查领域必要设备(供参考)	98
第 7. 进口食品检查指南.....	101

- 本指导大纲收录了食品卫生法第 7 条第 1 款规定的食品标准及规格中的一部分内容。
- 指导大纲与食品公典收录的食品标准及规格的顺序有所差异。

1. 总则

本公典外另有规定外，原则上遵循以下总则。

1. 本公典收录范围如下：

- 1) 食品卫生法第 7 条第 1 款规定的与食品生产、加工、使用、烹调及保管方法相关的标准及食品成份规格。

2. 计量单位使用国际单位制 (SI)，可使用下列简码。

- 1) 长度：m, cm, mm, μ m, nm
- 2) 容量：l, ml, μ l
- 3) 重量：kg, g, mg, μ g, ng, pg
- 4) 宽度： cm^2
- 5) 热量：kcal, kJ

3. 标识重量百分比时使用%符号，标识 100ml 溶液中的物质含量 (g) 时使用 w/v%，表示 100ml 溶液中物质含量 (ml) 时使用 v/v%。标识重量比率时使用 mg/kg，也可以使用 ppm 或 mg/l。

4. 温度的标识使用摄氏度 (°C)。

5. 标准温度为 20°C，常温为 15~25°C，室温为 1~35°C，微温为 30~40°C。

6. “焦油色素”是指包含铝丽基的焦油色素

7. 本公典将加工食品分为食品群（大分类）、食品种（总分类）、食品类型（小分类）。

食品群：指“第 3、食品一般性共同标准和规格”中进行大分类的“第 4、各类食品标准及规格”之外的一般加工食品规格”以及“第 4、各类食品标准及规格”中进行大分类的饼干、糖果等。

食品种：指对食品群进行分类的谷类加工品、面包或糕点类、干果类、糖果类等。

食品类型：指对食品种进行分类(包括细分)的面包、饼干、韩果(糯米条、密麻花)、糖果类等(无食品类型的不可将食品种视为食品类型)。

8. 对本公典规定的标准及规格的适、符裁定，以本公典规定的实验方法实施为原则。如认为其它方法比本公典规定的实验方法更为精密时，可采用其它方法。特别是对微生物及消毒等方面的试验，可采用商品化的 KIT。如果对其结果产生疑问，应采用规定的方法进行实验并予以判定。

9. 如本公典没有规定标准和规格，对残留农药、抗生物质、合成抗菌剂、生长激素、重金属等有害物质的适、符裁定，临时适用国际食品法典委员会 (CAC: Codex Alimentarius Commission) 规定。如国际食品法典委员会没有相关规定时，由食品医药品安全厅长参考相应物质的国际标准和规格以及每天摄取量 (ADI) 和相应食品的摄取量等相应物质的有关资料，经过综合分析和研究予以规定。

10. 本公典“第 4. 各类食品标准及规格”中没有另行规定试验方法时，可按照“第 7. 一般试验方法”中的相应方法进行。本公典没有规定标准和规格或即使有标准和规格但未记载试验方法时，按照 CAC 规定、AOAC (Association of Official Analytical Chemists), PAM (Pesticide Analytical Manual) 的试验方法进行。

如果对上述实验方法也没有相应记载，可按照其它法令或公认的国际通用试验方法进行实验，同时需要提示该实验方法。

11. “定义”是对相应个别食品进行的规定，即使是未被归入“食品类型”的食品，如符合“定义”的规定，可适用相应个别食品的标准和规格。另有个别标准和规格的相关规定时，适用该标准和规格。

12. “A, B, C, ……等”为例示概念，是记录普遍使用的内容及其相关内容的概念。

13. “A 或 B”还可以解释为“A 和 B”、“A 或者 B”、“A 单独”、“B 单独”，“A、B、C 或 D”也是如此。
14. “A 和 B”必须同时满足 A 和 B。
15. “适当的○○过程(工程)”是指个别食品生产、加工所必要的过程(工程)，可以确保食品的安全性、健全性，是指普遍使用的方法或得到科学立证的方法。
16. “必须符合食品及食品添加剂标准和规格”是指符合“第 3. 食品一般性共同标准和规格”和“第 4 各类食品标准及规格”及食品添加剂公典规定的食品添加剂标准和规格。
17. “保管”是指根据原料和产品的特点，采用能够最大限度的保持产品品质的方法进行管理。
18. “尽可能”、“推荐”和“可以”是为提高卫生标准和产品质量设定的建议事项。
19. “具有与此相同或以上效力的方法”是指除记载方法之外普遍使用的方法或得到科学认证的能够保持卫生性、营养性、官能性品质的方法。
20. 定义或食品类型中标明的“○○%、○○%以上、以下、不足”等，是指作为成分搭配标准在原料搭配时使用的标准。
21. “特定成分”作为加工食品使用的原材料，是指 28) 根据食品原材料分类的单一食品的可食用部分。
22. “干燥物(固体)”为干燥原材料后剩余的固体，指对规格没有另行规定且水份含量在 15%以下的物质。
23. “固体食品”包括外形是固体的食品 and 不能直接饮用的糊(paste)状、汁(syrup)状等食品。
24. “液体食品”是指外形为液体，可看做饮用的食品。
25. 对除“第 4. 各类食品标准及规格”收录的食品之外的一般加工食品可以进行如下区分，但相应食品的定义、生产和加工标准、主要原料、性状、产品名称及用途等符合“第 4 各类食品标准及规格”规定，而且不适合使用特殊标准和规格的产品除外。在这种情况下，确保食品定义或食品类型不能满足原料调配标准的产品不与“第 4. 各类食品标准及规格”中的食品群、食品种或食品类型的产品相混淆的产品，可包括在下列区分中。
 - ①谷类加工品：指以谷类为主要原料加工的食品。
 - ②豆类加工品：指以豆类为主要原料加工的食品。
 - ③薯类加工品：指以薯类为主要原料加工的食品
 - ④淀粉加工品：指以淀粉为主要原料加工的食品
 - ⑤食用油脂加工品：指以食用油脂为主要原料(除压榨香油、压榨苏子油以外)加工的食品。
 - ⑥糖类加工品：指以糖类为主要原料加工的产品。
 - ⑦水果类、蔬菜类加工品：指以水果类或蔬菜类为主要原料加工的食品
 - ⑧水产加工品：指以水产品为主要原料，添加食品或食品添加剂加工的食品
 - ⑨畜产物加工品：指以畜产物为主要原料加工的食品
 - ⑩其它加工品：指上述 ①～⑨以外的加工食品
26. “油炸、油处理”是指在食品的生产过程中，用食用油脂油炸或在产品成型后用食用油喷射等经过过油处理生产和加工的食品。
27. “流通时间”是指可以销售给消费者的最长期限，可按照特性在设定的流通期间内自行决定流通期限，但在标识的流通期限内必须符合本公典规定的食品标准及规格。
28. “充填、包装必须使用自动化机器”这一条的适用对象是消费者，如果是作为生产其它产品的原料或营业场所用品提供时，可采用能够防止污染、保持产品质量的卫生的包装方法。
29. “规格”是指最终产品的规格。
30. “检测时不得含有”是指采用本公典规定的方法进行实验时不得含有。
31. “来源于原料”是指借助公认的资料或文献证明该物质来源于符合相应标准和规格且品质良好的原材料。
32. 除本公典另有规定之外，冷冻、冷藏食品的保管温度冷冻为 -18° 以下，冷藏为 $0\sim 10^{\circ}$ 。
33. “异物”是指除正常食品成份以外的物质。动物性的有节肢动物及其蛋、幼虫和排泄物、啮齿类及昆虫的寄食痕迹物、动物的毛、排泄物、寄生虫及其卵等，植物性的有种类不同的植物及其种子、霉菌、秸、糠等，矿物性的有土沙、玻璃、金属、陶瓷碎片等。
34. “杀菌”除另有规定之外，是指杀灭细菌、酵母、霉菌等微生物的营养细胞。
35. “灭菌”除另有规定之外，是指杀灭微生物的营养细胞及孢子，使其呈无菌状态。

36. “密封”是指采用适当的方法阻断容器或包装内外部的空气流通。
37. “超临界萃取”是指利用处于临界温度和临界压力以上状态的液体，从食品原料或食品中萃取食用成分。
38. “加工食品”是指在农、林、畜、水产品等食品原料中添加食品添加剂或采用粉碎、截断等方法使之变形，或将变形的材料进行混合，或将在混合物中添加其它食品或食品添加剂进行生产、加工、包装的食品。不使用食品添加剂或其它原料，在对农、林、畜、水产品进行简单的截断、去皮、腌制、发酵或加热（除以杀菌为目的或引发明显成分变化的情况除外）等处理过程中，不产生卫生问题，可以通过感官确认食品状态的单纯处理除外。
39. “焦油色素”是指包含铝丽基的焦油色素
40. 食品原材料分类
对下列食品原材料的分类为一般性的分类，可按相应食品和原材料的特点和目的进行另行归类。
- (1) 植物性原料
- ①谷类：大米、大麦、小麦、黑麦、粗麦、小米、高粱、玉米、荞麦、薏苡、大黄米、稗等
 - ②豆类：大豆、红豆、绿豆、白扁豆、豌豆、豇豆、蚕豆、雪豆、埃及豆、绿色、青豆、黑豆、小扁豆等
 - ③薯类：土豆、地瓜、木薯（cassava）、洋芋、木薯（tapioca）等
 - ④蔬菜类
 - ①叶颈菜类：芥菜、甜菜、花菜（花甘蓝）、百合、明日叶、水芹菜、白菜、比利时菊苣、韭菜、椰菜、球芽甘蓝、生菜、芹菜、菠菜、茼蒿（菊花菜）、芦笋、锦葵、卷心菜（洋白菜）、千金菜（洋生菜）、羽衣甘蓝、葱、分葱、大葱、欧芹、油菜等
 - ②根菜类：萝卜、蔓菁、胡萝卜、洋葱、莲根、牛蒡、芋头、麻等。
 - ③果菜类：黄瓜、南瓜、西红柿、茄子、秋葵、草莓、香瓜、甜瓜、西瓜、西洋南瓜、越瓜等
 - ⑤果实类：柿子、柑橘类（蜜柑、橙子、柚子（grapefruit）、柠檬、酸橙、柚子、金橘、枸橘、蕉柑等）、猕猴桃、枣、芒果、梅子、木瓜、无花果、香蕉、梨、黑樱、桃、枇杷、苹果、山枣、杏、石榴、鳄梨、西印度樱桃、樱桃、葇（桑葚）、紫李、通脱木、李子、中华猕猴桃、菠萝、万寿果番木瓜、葡萄、黑醋栗、榴莲、红毛丹果、莽吉柿、洋樱桃（智利）、越橘、椰子、龙眼等
 - ⑥花生坚果类：花生、扁桃、榛子、核桃、松籽、美洲山核桃、银杏、橡子、橡实、澳大利亚坚果、开心果、腰果等
 - ⑦油脂植物类：芝麻、荳蔻、黑芝麻、葵花籽、橄榄、月见草籽、木花籽、油菜籽、棕榈、红花籽等
 - ⑧香辛植物：芥菜、桂枝、桂皮（肉桂）、香菜籽、辣椒、山萸菜（华沙卑）、大茴香（八角）、迷迭香、大蒜、没药、罗勒、薄荷、白里香、藏红花（番红花）、山椒（花椒）、生姜、西洋薄荷、小豆蔻、月桂叶、肉豆蔻、丁香、紫苏（桂子）、红辣椒、甜椒、小茴香、胡椒等
 - ⑨蘑菇类：高环柄菇、羊肚菌、弹球菌、云芝蘑、牛肝菌、滑菇、金顶侧耳、木耳、紫皮丽蘑、石耳蘑、松茸、丛枝珊瑚菌、巴西蘑菇、灵芝、金针蘑、香菇、红喇叭菌、姬松茸、鸡油菌等
 - ⑩甜味食品：甜萝卜、甘蔗、甜高粱、甘草等
 - ⑪嗜好植物类：决明子、枸杞子（果实）当归（叶、根）、杜冲（叶、树皮）、mate、五加皮树（五加皮、果实、叶）、五味子、茉莉、茶、菊苣、洋甘菊、可可豆、咖啡、可可粉、扎啤等
 - ⑫野生植物类：薇菜、蕨菜、马蹄叶、密毛小毛蕨、山蒜、沙参、桔梗、垂盆草、忍冬草、刺嫩芽、玉竹、败酱、蜂斗叶、물방기、覆盆子果、牛叠肚、关苍术、松叶、艾蒿、抱茎苦蕒菜、忘忧草、盞壹、车前（嫩叶）、红百合、马蹄叶、葛根等

⑬藻类：海藻、绿藻、Gom Pi、紫菜、江蓠、海带、杉藻、圆紫菜、鹿角菜、seaweed fulvescens、果囊马尾藻、海菜、内枝藻、钩凝菜、螺旋藻、石花菜、菜叉菜、青角、小球藻、羊栖菜、浒苔等

(2) 动物性原料

①食肉类：牛肉、猪肉、羊肉、山羊肉、兔肉、马肉、鹿肉、鸡肉、野鸡肉、鸭肉、鹅肉、七面鸟肉、鹌鹑肉等

②乳类：牛乳、山羊乳等

③鱼类：鲣、黑鱼、熏鲳鱼、比目鱼、刀鱼、梅童鱼、鲈巴鱼、秋刀鱼、飞鱼、偏口鱼、明太鱼稚鱼、黄石板鱼、鲑鱼、鲟、鳕鱼、银鱼、鲷鱼、真鲷、弹涂鱼、鲑鱼、海蛭、明太鱼、鳕鱼、鳓鱼、黄姑鱼、团扇鳐、鲂鱼、青鳞鱼、淡水鳗、白鱼、鲟鱼、河豚、胁谷软鱼、发落鱼、鲫鱼、繁星糯鳗、池沼公鱼、日本马加鲷、鲨鱼、远东多线鱼、大鳞右鲷、鳟鱼、鲱鱼、**쌍등가리**、桂鱼、雅罗鱼、鲢鱼、石斑鱼、银雪鱼、银鱼、花鲫鱼、鲤鱼、鳗鱼、真鲷、钱鱼、沙丁鱼、黄瓜鱼、鳎鱼、冠鳞单棘鲀、罗汉鱼、青鱼、香鱼、老板鱼等。

④贝类：牡蛎、红蛤、泥蚶、青蛤、海螺、螺、大蛤、鲍鱼、蛤蜊、贝类等，贝类海鲜等

⑤甲壳类：虾、蟹、龙虾、螯虾、螃蟹、磷虾等

⑥软体类：章鱼、鱿鱼、长蛸、乌贼、单环刺螈、黑斑海兔、饭蛸、短蛸、水母等

⑦棘皮及脊索类：海胆、海参、海鞘、柄海鞘等

⑧蛋类：鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等

⑨鱼籽类：明太鱼籽、大马哈鱼籽、铁甲鲨鱼籽等

⑩其它：鲸、蚂蚱、蚕蛹、食用蛙、食用蜗牛、食用养殖乌龟、鳄鱼肉、鸵鸟、袋鼠肉、刺猬、海狸鼠等

(3) 其它

人参(根、叶)、竹子(竹笋、叶)、有色木槭树液、白桦树液、燕窝、组织培养参(组织培养方法需要事先经过审查)等

2. 原料等的必备条件

1) 食品原料

(1)原材料应确保良好的品质和新鲜度，必须是没有腐烂变质现象或未被有毒、有害性物质污染的安全性材料。

(2)将不属于食品生产、加工许可（申报）范围内的天然原材料进行直接处理并作为加工食品的原材料使用时，应彻底清除土、沙、杂质等异物，必要时应用饮用水清洗，并充分清除不可食用部分。

(3)购买和使用属于许可(申报)范围内的食品原料时，应选择获得生产营业许可(申报)或结束申报并符合相应食品标准及规格的原料，禁止将超过流通期限的不良食品作为原料使用。

(4)已规定标准及规格的食品、食品添加剂、水处理剂等应符合其标准和规格，酒精必须符合酒税法质量标准，原料盐必须符合盐管理法。

(5)将畜产品作为加工食品的原料使用时，应符合畜产品加工处理法中的屠杀、解体及检查标准。生脂肪是以食用为目的，从依据畜产品加工处理法检查合格的牛或猪肉中提取并进行管理的脂肪，应在畜产品加工处理法规定的屠宰业、获得肉食加工业营业许可或提出畜产品销售业营业申请的场所，采用符合卫生标准的方法进行提取，不得混入正常油脂成分以外的异物或其它动物的脂肪组织。

(6)水质应符合饮用水管理法。

(7)下列动、植物可作为食品生产、加工等的主原料或辅助原料使用。

① 可以作为主原料使用的动、植物

参考附件(英文)

②可以作为辅助原料少量使用的动、植物

① 使用标准

- a. 收录于‘⑥目录’中的动、植物只能作为辅助原料使用，按照原料调配时的标准应在50%以下（调制用水除外）。
- b. 调配同一类型的原料时，混合成分应少于产品总量的50%（调制用水除外）。
- c. 生产茶类、饮料、果汁及香辛料等产品时，如构成原料中属于同一类的植物性原料只有一种，那么就可将其作为主原料使用。

⑥ 目录

参考附件(英文)

③ 不能作为食品原料使用的原料

参考附件(英文)

- (8) “2. 原料等的必备条件”(7)中的“③ 不能作为食品原料使用的原料”不可以作为产品的原料使用。但“1. 用语解释”中29)食品原材料分类和“2. 原料等的必备条件”(7)中的①和②未予以记载的食品原料，按照下列标准由食品医药品安全厅厅长判定能否食用，除由保健福祉部长官或食品医药品安全厅厅长认证的以外。

- ①与载录的动、植物的分类学位置、特点及用途相类似时，可以此为依据判断能否作为食品原料使用。在其它情况下，以能够立证作为食品原料具有妥当性和安全性的提交材料作为依据进行判断。

② 动、植物食品原料认证申请基本资料

种类	内容
基本特点资料	原料的学名、基本成分、特定成分、用途等
食用依据资料	证明曾经作为食品使用或现正在食用的立证材料
安全管理资料	证明使用的原料安全的立证材料

③ 动、植物食品原料能否使用的判断标准

- a. 有食用依据，又不具有毒性或副作用，原则上可以作为食品原材料使用。
- b. 难以出具作为食品的食用根据时，应按照提交的急性或亚慢性毒性实验资料等，由公认机构对其安全性进行立证并判断其能否作为食品原料使用。如有必要，可要求提交致癌及生食毒性等特殊毒性资料。
- c. 作为食品使用的动、植物其基本特性上的药效、药理效果较强，摄取对象或用量等方面有禁忌事项，或者原料具有毒性或副作用时，原则上不能作为食品原料使用。如已确切地掌握有毒性或引起副作用的物质，且可以在加工过程中完全予以清除时，可按照提交的立证材料决定能否作为食品原料使用。

- ④对于食品公典记载的动、植物，如发现其作为食品原料具有与安全性相关的新情况时，需要重新进行研究审核，判定其能否作为食品的主原料或辅助原料使用。

(9) 银杏叶可以作为浸出茶的原料使用。

(10) 下列动、植物性其它原料不能作为食品生产、加工和烹调材料使用

- ①一般人的传统饮食生活或一般概念上不作为食用对象的
- ②没有以食用为目的采集、对待、加工或管理的
- ③作为食品原料，其安全性及健全性未得到立证的
- ④作为新研发的原料，其安全性没有得到立证或确认的。
- ⑤ 其它食品医药品安全厅认为不宜食用的。

- (11) 采用能够维持食品原料品质的适当方法进行保管。鱼贝类必须冷藏，冷冻肉片的冷藏温度为 -18° 以下，压缩橄榄油用橄榄果肉等容易变质的原料应在 -10° 以下进行冷冻保管。

(12) 饮料类

- ①水果、蔬菜类饮料100%榨汁标准糖度(Brix°)如下。

- ② 葡萄、洋梨： 11° 以上
- ③ 苹果、酸橙、菠萝： 10° 以上
- ④ 橘子、葡萄柚、木瓜： 9° 以上
- ⑤ 梨、番石榴： 8° 以上
- ⑥ 桃、杏、草莓、柠檬： 7° 以上
- ⑦ 李子、哈密瓜、梅子： 6° 以上
- ⑧ 其它：根据依据文献

3. 生产、加工标准

1) 一般共同标准

- (1) 用于食品生产、加工的机械、器具类及配套设施必须保持卫生。
- (2) 食品生产、加工及烹调用水应符合饮用水管理法。
- (3) 食品生产、加工过程中，必须采取预防措施，防止异物混入或被医院的微生物等污染。
- (4) 鱼类除肉质以外的部分，在完全清除不可食用部分之后进行速冻，使其中心部分温度达到 $\square 18^{\circ}$ 以下，并在 $\square 18^{\circ}$ 以下的温度中进行保管。
- (5) 冷冻原料在解冻时必须符合卫生要求。
- (6) 在食品的生产、加工、保存和流通中不得使用抗菌素、合成抗菌剂、激素。
- (7) 不能在常温下长期保管的食品，应按照食品的特点冷藏、冷冻或采用适当的方法进行杀菌或灭菌处理。
- (8) 在生产、加工过程中，必须随时进行自我质量管理。
- (9) 食品生产、加工过程中的热处理、冷却或冷冻工程，应充分考虑产品的营养、安全，并采用最适宜的办法进行。
- (10) 回收食品的容器、包装加以再利用时，必须用饮用水等进行彻底清洗，确认没有任何不纯物质残留。
- (11) 加工食品应放入容器或包装材料并进行快速包装，以防止受微生物污染。
- (12) 食品不能加工成胶囊或片剂形态，虽为片剂形态但不能与医药品相混淆的饼干类除外。
- (13) 食品添加剂的用量应为达到预期目的所需的最小量。
- (14) 用于油炸食品的油脂应随时进行更换以保持新鲜度，同时要对酸及过氧化物进行彻底的管理。
- (15) 食盐必须使用再制、加工、精制盐，而在原料的前期处理过程中可以使用天日盐，但需要防止不纯物质的流入。
- (16) 如有与本公典规定的食品生产、加工标准相比更卫生或更妥当方法时，可依据该方法进行生产、加工。
- (17) 食品的生产、加工所使用的辣椒粉必须符合标准和规格。

2) 个别标准

(1) 罐装、瓶装食品

- ① 原料必须于加工前用符合饮用水标准的洁净水清洗，去除不能食用的部分后，按照产品的特点加工成型，并装入罐或瓶中密封，以防止其外形损伤。
- ② 调味液必须进行充分的杀菌或灭菌处理，在保证不残存微生物的情况下，以适当的温度注入。
- ③ 为了确保产品的可保管性，需要在适当的温度下排干气体后进行密封。
- ④ 灭菌应采用产品的中心温度在 120° 下加热4分钟或更具效力的方法进行处理。
- ⑤ 批量生产的食品，必须标识能够确认产品的成分、加工地点、加工时间的符号，保存灭菌工程作业的相关记录。
- ⑥ 对PH值应低于4.5酸性食品，通常要在 90° 以下进行杀菌处理。
- ⑦ 为了能够使产品具有可储藏性，需要按照产品的特点采取适当的方法进行杀菌或灭菌处理。按产品的特点进行杀菌或灭菌处理后，应采用适当的方法进行冷却，防止产品成分变色，抑制喜热性细菌繁殖。
- ⑧ 生产、加工时，必须按照产品的特点，最大限度地减少营养素及维生素等受到破坏。
- ⑨ 为了确认密封良好，应采取用肉眼检查的方式抽查罐装产品，并对罐体是否破损进行彻底的管理和检查。

(2) 软罐头食品

- ① 生产、加工时，必须按照产品的特点，最大限度地减少营养素及维生素等受到破坏。

- ② 为了确保密封后的产品具有可储藏性，需要按照产品的特点采取适当的方法进行杀菌或灭菌处理。但对于 PH 值为 4.5 以上、水分活性为 0.94 以上的产品，应采取产品的中心温度在 120° 下加热 4 分钟或更具效力的方法进行处理。
- ③ 产品进行灭菌处理后，应采用适当的方法进行冷却，防止产品成分变色，抑制喜热性细菌繁殖。
- ④ 严禁使用一切辅助材料。
- (3) 冷冻食品
- ① 原料的前期处理场所必须与储藏场所进行分离，同时要保证原料处理工程不受污染，并迅速进入下一个工程。
- ② 对需要在冷冻前进行加热的产品，应采取产品的中心温度在 63° 以上加热 30 分钟或更具效力的方法进行加热杀菌处理。
- ③ 冷冻尽可能要进行个别速冻。
- ④ 为了防止产品受微生物的二次污染，必须放入洁净卫生的容器中或进行密封包装。
- (4) 巧克力类
- ① 禁止添加酒精成分，但生产工程上需要利用酒精成分改善产品的味道、增加香味、清除异味时，可按照酒精成分不超过 1% 的标准使用。
- (5) 果酱类
- ① 为了保持果酱类固有的膏状或浆状，可以对酸度、糖度进行调节后加热或浓缩。
- ② 采取适当的方法进行冷却，以保持杀菌后产品的质量，防止喜热性细菌的繁殖。
- (6) 食用油脂
- ① 采用适当方法萃取的原油，需要经过脱胶、脱酸、脱色、脱臭等精制工程或具有超过上述效果的复合精制工程。
- ② 为了清除沉淀物，通过压榨或二氧化碳(超临界萃取)获得的原油应进行自然放置或进行过滤处理。
- ③ 在米糠油精制过程中，禁止以调节酸价为目的而使用甘油。
- ④ 通过压榨或二氧化碳(超临界萃取)获得的香油，禁止混入其它食用油脂。
- ⑤ 生产过程中使用的提取溶剂、二氧化碳及氢氧化钠等，应按照食品添加剂公典使用标准加以处理。
- (7) 面类
- ① 加工酒精浸渍产品时，应确保不因残留酒精而出现品质变化。
- (8) 萃取茶
- ① 对原料进行萃取时，将水、酒精或二氧化碳作为溶剂，按照原料的特点进行冷浸、温浸等。
- ② 双花茶应以白芍药、熟地黄、黄杞、当归、川芎、桂皮、甘草萃取过滤的可溶性萃取物作为原料进行生产，可添加生姜、大枣进行萃取。
- ③ 生产产品时，可以将与萃取物的原料具有相同嗜好的植物类、野生植物类等切成薄片，确认相应植物类的性状后按需要进行添加，此时添加的切片必须符合毋须另行加工就可以直接摄取的要求。
- ④ 使用萃取物的产品，必须应以不具水溶性的浸渍物含量低于 1.0% 的萃取物作为原料使用。
- (9) 咖啡
- ① 咖啡豆的萃取溶剂应为水或二氧化碳。
- (10) 饮料类
- ① 生产过程中应采取杀菌或灭菌等方法，防止被异物或微生物污染。但果汁、蔬菜汁、果蔬汁等非加热的品，可按需要采取加热杀菌以外的其它符合卫生标准的方法。
- ② 果汁、蔬菜汁、果蔬汁等非加热的品，除相应的果实、蔬菜外不得添加其它食品添加剂。为确保产品的营养性、安全性，必须尽可能进行快速加工和包装。
- (11) 醋
- ① 应严格管理曝气和发酵温度，发酵前应使用蒸气等对发酵槽进行杀菌，确保发酵中产生除醋酸发酵以外的异常发酵。
- ② 酿造醋和合成醋不能进行混合。

(12) 沙司类

- ① 应按照产品的特点进行相应的杀菌或灭菌处理，但产品特点上与杀菌或灭菌处理具有同等效力的除外。

(13) 香辛料加工品

- ① 天然香辛料除香辛植物外不得添加其它任何食品或食品添加剂。

(14) 干脯类

- ① 必要时进行杀菌或灭菌处理，并使用洁净卫生的包装容器或包装材料进行包装。

(15) 淀粉

- ① 经过远心分离、筛选或与此类似的工序，充分清除淀粉以外的各种成分。

- ② 禁止混合使用不同类型的其它淀粉。

- ② 可以对已包装的产品进行分装。

4. 允许使用的食品添加剂

本公典规定的食品添加剂的使用应按照该标准执行，其它的食品添加剂的使用应依据食品添加剂公典。对于标准和规格规定的化学性合成品，如使用标准已经设定的项目与国际标准相异而在标准适用上出现问题时，食品医药品安全厅厅长可经过食品卫生审议委员会的审议，允许暂时适用CODEX 规定。

5. 食品的主原料

- 1) “主原料”是指考虑到相应个别食品的主要用途、产品的特点等，为了能够与其它食品进行区别而使用的原料。
- 2) 第 4. 各类食品标准及规格中规定原料调配标准的食品应遵循相应标准，但某种原料调配标准为 100%时，可将食品添加剂含量排除在外，含有添加剂的相应产品应符合第 4. 各类食品及规格规定的相应产品规格。
- 3) 按照产品的特点添加的调制水除外，添加水进行复原的干燥或浓缩的食品，按照复原状态的成分及含量比（%）换算。

6. 标准及规格的适用

该公典收录的标准、规格适用于按照产品名称、性状、主要原料及成分配比时的标准、生产方法及用途等标识的产品类型，“第 3. 食品一般共同标准和规格”适用于包括“第 4. 各类食品标准及规格”规定食品在内的所有食品，适用方法如下。

- ① 以“第 4. 各类食品标准和规定”规定的食品首先适用该标准和规格，同时适用“第 3. 食品一般共同标准和规格”为原则。如果相对于食品的特点“第 3 食品一般共同标准和规格”缺少必要或缺乏时效性时，可按照其重要程度进行选择适用。
- ② “第 4. 各类食品标准及规格”未加规定的食品，应适用“第 3. 食品一般共同标准和规格”，但下列情况可按照上述①进行选择适用。1) 食品一般规格中 (6) 食中毒菌；2) 抗生物质等残留许可标准；3) 农产品农药残留许可标准；4) 肉食农药残留许可标准；5) 人参农药残留许可标准；6) 茶农药残留许可标准；7) 食品中放能暂定许可标准；8) 食品中黄曲霉毒素暂定许可标准；9) 麻痹性贝毒许可标准。
- ③ “第 4. 各类食品标准及规格”未加规定且第②条也没有涉及的食品中，“罐装、瓶装食品”、“真空包装食品”、“冷冻食品”及“第 4. 各类食品标准及规格”以外的一般加工食品，优先适用 10) 罐装、瓶装食品的规格；11) 真空包装食品的规格；12) 冷冻食品的规格；13) “第 4. 各类食品标准及规格”以外的一般加工食品规格”，可按照产品的特点选择适用“1) 食品一般规格”。

- ④ 本公典“第 4. 各类食品标准及规格”中规定标准、规格的食品以及其它一般加工食品，按照“罐装、瓶装食品”“真空包装食品”、“冷冻食品”相应标准和规格进行生产、加工时，适用相应食品标准、规格的同时，适用“罐装、瓶装食品”、“真空包装食品”、“冷冻食品”（除肉食加工品和鱼肉加工品中非加热品之外）的各自标准和规格。如果标准、规格项目重复时，适用强化的标准、规格项目（“罐装、瓶装食品”“真空包装食品”生产加工的食品中的微生物项目，分别适用“罐装、瓶装食品”“真空包装食品”规格）。

1) 食品的一般规格

(1) 食品中的有害物质

① 勃起障碍治疗剂类似物质

- ① homosildenafil : 检测时不得含有
- ② 红地那地 : 检测时不得含有
- ③ 羟基 homosildenafil : 检测时不得含有
- ④ 他达那非 : 检测时不得含有
- ⑤ 假伐地那非(pseudo-vardenafil) : 检测时不得含有

(2) 重金属

① 海产鱼、贝类（包括软体类）重金属残留许可标准(生物标准)

- ① 总水银: 0.5mg/kg 以下（除深海鱼类及金枪鱼之外）
- ② 铝: 2.0mg/kg 以下

② 淡水鱼重金属残留许可标准(生物标准)

- ① 总水银: 0.5mg/kg 以下
- ② 铝: 2.0mg/kg 以下

③ 贝类重金属残留许可标准(生物标准)

- ① 镉: 2.0mg/kg 以下

④ 米类重金属残留许可标准

- ① 镉 : 0.2mg/kg 以下（糙米除外）

(3) 对豆芽(包括绿豆芽)残留农药的暂行规定

- ① 贝芬替: 检测时不得含有
- ② 涕必灵: 检测时不得含有
- ③ 三唑酮: 检测时不得含有
- ④ 克菌丹: 检测时不得含有

(4) 适用农产品残留农药暂定标准

(5) 畜产品农药残留许可标准适用范围: 另附

(6) 食品添加剂

- ① 食品中的食品添加剂使用标准依据食品添加剂公典
- ② 不能用于某一食品的食品添加剂，来源于能够使用该食品添加剂的原料时，如该食品中的食品添加剂的含有在原料过渡范围内，则不受添加剂使用标准的限制。

(7) 异物

食品中不得含有原料处理过程中属清除范围内的异物和被污染的不洁净异物，其它植物或原料食物的表皮或土沙等在实际生产加工中不能完全去除的异物，含量小且不损害人体健康的除外。

- (8) 肉食(生产、加工用原料除外)经过杀菌或灭菌处理后，毋须进一步加工、加热处理就可以直接摄取的加工食品，按照其特点检测时不得含有查沙门氏菌(*Salmonella* spp.)、金黄色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*)、副溶血弧菌(*Vibrio parahaemolyticus*)、产气荚膜梭状芽孢杆菌(*Clostridium perfringens*)、李斯特菌(*Listeria monocytogenes*)、大肠杆菌 0157:H7(*Escherichia coli* 0157:H7)、空肠曲状杆菌(*Campylobacter jejuni*)、蜡样芽孢杆菌(*Bacillus cereus*)、耶耳辛氏肠炎杆菌(*Yersinia enterocolitica*)等引发食物中毒的病菌。但“第 4. 各类食品标准及规格”中规定可适量含有食物中毒病菌的食品可适用定量标准。此外，肉食产品中不得检出结核菌、炭疽菌、布鲁氏杆菌。

2) 食品的放射线照射标准

- (1) 使用放射线的线源及线种应为 Co^{60} 的 gamma 线。
- (2) 放射线照射只限于食品的抑制发芽、杀虫、杀菌及熟度调节。对食品进行放射线照射时，应符合下列标准。
- ① 允许范围内各类食品吸收量
- ① a 土豆、洋葱、蒜：0.15K Gy 以下
 - ① b 栗子：0.25K Gy 以下
 - ① c 新鲜蘑菇、干燥蘑菇：1K Gy 以下
 - ① d 卵粉、加工食品生产原料用谷类、豆类及其粉末、调味食品生产原料用淀粉：5K Gy 以下
 - ① e 加工食品生产原料用肉干及鱼贝类粉末、大酱粉末、辣椒酱粉末、酱油粉末、加工食品加工食品生产原料用干燥蔬菜类、酵母、酵素食品、藻类食品、芦荟粉末、人参（包括红参）类：7K Gy 以下
 - ① f 干燥香辛料及其调制品、复合调味食品、沙司类、浸出茶、粉末茶、需要经过两次杀菌的患者食品：10K Gy 以下
- (3) 经过照射的食品禁止重新照射，作为照射食品原料食用的生产、加工食品也不能进行照射。
- (4) 照射食品必须装入容器或包装后进行销售。
- (5) 照射图案
- 经过照射处理的食品必须以直径 5cm 以上标准将图案标识于食品包装或容器上。



图 1-1

2. 食品类标准及规格

1. 饼干类

1-1 面包或糕点类

1) 定义

面包或米糕类是指以面粉、米粉、糯米粉或其他谷粉作为主要原料，加上其他食品或食品添加剂，按照其生产特性，经过发酵、膨胀、烤制、蒸熟或油炸处理等加工工序生产的餐包、蛋糕类、面包、炸圈饼、米糕类等。

2) 食品类型

(1) 餐包

以面粉或其他谷粉作为主要原料，加上食盐、鸡蛋、酶等，发酵后直接冷冻或烤制的，以代用餐作为主要目的的食品。

(2) 蛋糕类

以面粉、谷粉、鸡蛋、糖类等作为主要原料，未经发酵烤制或蒸熟的食品。

(3) 面包

以面粉或其他谷粉作为主要原料，加上食品或食品添加剂等，经过发酵或未经发酵冷冻、烤制或蒸熟的，不属于餐包及蛋糕类的食品。

(4) 炸圈饼

以谷粉等作为主要原料，加上其他食品或食品添加剂等，直接经过油炸处理的，或经过发酵或膨胀后进行油炸处理的食品。

(5) 米糕类

以米粉、糯米粉或其他谷粉作为主要原料，加上食盐、糖类、谷类、豆类、蔬菜类、水果类或酒类等，经过热处理后，以传统饮食生活习惯制作的食品。

(6) 其他面包或米糕类

食品类型(1)～(5)中未加规定，以直接或加热后吸取的方式制作、加工的比萨饼、馅饼类、馒头类、热狗类食品。

3) 规格

(1) 性状：保持固有的香味，不能有异味、异臭。

(2) 酸价：2.0 以下(限于油炸处理食品)

(3) 过氧化物价：40.0 以下(限于油炸处理食品)

(4) 焦油色素：不含(限于餐包、castella)

(5) 人工甜味料：不含(限于餐包)

(6) 防腐剂(g/kg)：下列防腐剂应符合以下标准。

丙酸 丙酸钠 丙酸钙	2.5 以下(以丙酸为标准， 限于面包或蛋糕类)
山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	1.0 以下(以山梨酸为标准， 限于小豆等淀粉类)

(7) 黄色葡萄状球菌：应为阴性(只限于奶油面包)

(8) 沙门氏菌：应为阴性(只限于奶油面包)

4) 试验方法(省略)

1-2. 坚果类

1) 定义

坚果类是指以植物性原料作为主要原料，加上其他食品或食品添加剂加工处理的小点心类、韩果类、快餐饼类等。

2) 食品类型

(1) 小点心类

指压缩饼干、小点心、웨이퍼스、小甜饼、薄脆饼干等，或在其中添加其他食品或食品添加剂的食品。

(2) 韩果类

以糯米粉作为主要原料，经过和面、干燥、油炸或膨化等加工过程，加入糖稀等后，再挂一层谷类加工品、芝麻等原料制成的糯米条(油果)；以面粉作为主要原料，加入香油、糖、蜂蜜或酒等，经过和面、油炸处理后，加入糖或蜂蜜制作或上面挂一层松籽等的油蜜果；在糖稀或糖稀等中加入谷类、炒豆、油脂植物、花生或坚果类等混合成型的糖稀米条。

(3) 快餐饼类

以植物性原料作为主要原料进行加工处理(膨化、热处理、非加热处理、油炸或油处理等)的饼干或添加其他食品或食品添加剂制作的食品，指小点心类、韩果类以外的饼干。

(4) 其他坚果类

指食品类型(1)～(3)中没有规定的饼干类。

3) 规格

(1) 性状：持固有的香味，不能有异味、异臭。

(2) 水分(%)：15.0 以下(限于小点心类、快餐饼类，添加果酱、奶油、豆沙馅等的除外)

(3) 酸价：2.0 以下(限于油炸或油处理食品，油蜜果为 3.0 以下)

(4) 过氧化物价：40.0 以下(限于油炸或油处理食品)

4) 试验方法(省略)

1-3 糖果类

1) 定义

糖果类是指以植物性原料或糖类、糖酒精等作为主要原料，加上其他食品或食品添加剂，浓缩、成形等加工而成的糖果、焦糖、羊羹、果冻等。

2) 食品类型

(1) 糖块类

以糖类或糖酒精类等作为主要原料制作而成或加入其他食品或食品添加剂制作而成的糖、drops、Candy、牛轧糖(nougat)、Marble 类等。

(2) 焦糖

以糖类、糖酒精类或植物性原料等作为主要原料，加上乳加工品、其他食品或食品添加剂制作而成的食品。

(3) 羊羹

以糖类、淀粉类及凝胶剂等作为原料，添加其他食品或食品添加剂制作而成的食品。

(4) 果冻

以糖类或糖酒精类及凝胶剂等作为原料，添加其他食品或食品添加剂浓缩成形的食品。

(5) 其他糖果类

指在糖果类中添加其他食品混和而成的不属于(1)～(4)的食品，有其他食品类型规定的除外。

3) 规格

- (1) 性状：持固有的香味，不能有异味、异臭。
- (2) 粗蛋白质(%)：1.0 以上(限于焦糖)
- (3) 粗脂肪(%)：5.0 以上(限于焦糖)
- (4) 许可之外的人工甜味料：不含。
- (5) 许可之外的焦油色素：不含。

4) 试验方法(省略)

1-4 巧克力类

1) 定义

巧克力类是指从可可树的果实中得到的可可原料(可可奶油、可可块、可可粉等)中添加其他食品或食品添加剂等加工而成的食品。

2) 食品类型

(1) 巧克力

① 巧克力

在可可原料上加入糖类、油脂、乳加工品、食品或食品添加剂等加工而成且可可原料含量达 20%以上(可可奶油为 10%以上)的食品。

② 牛奶巧克力

在可可原料上加入糖类、油脂、乳加工品、食品或食品添加剂等且可可原料含量达 12%以上，乳固形粉为 8%以上的食品。

(2) 准巧克力

在可可原料上加入糖类、油脂、乳加工品、食品或食品添加剂等加工而成且可可原料含量达 7%以上，或可可脂含量为 2%以上、乳固形粉含量为 10%以上的食品。

(3) 巧克力加工品

在坚果类、糖果类、小点心类等食品中，采用混合、挂浆、填充、接合等方法添加巧克力、牛奶巧克力或准巧克力的食品。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有的香味，不能有异味、异臭。
- (2) 许可之外的焦油色素：不含。

4) 试验方法(省略)

1-5 口香糖

1) 定义

口香糖是指以天然或合成树脂等为主要原料的口香糖胶质(gum base)中添加上其他食品或食品添加剂加工而成的产品。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有的香味和物性，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：5.0 以下(但，管装口香糖和液状口香糖除外)
- (3) 许可之外的焦油色素：不含。
- (4) 抗氧化剂(g/kg)：下列抗氧化剂应符合如下标准。

丁化羟基茴香醚 丁基羟甲苯 邻叔丁基对苯二酚	0.75 以下(并用时，丁化羟基茴香醚、丁基羟甲苯及邻叔丁基对苯二酚使用量合计应该在 0.75 以下)
------------------------------	---

4) 试验方法(省略)

1-6 果酱类

1) 定义

果酱类是指在水果类或果菜类中添加糖类制作而成的胶状或糊状食品，包括果酱、橘子酱、Preserve 形等。

2) 食品类型

(1) 果酱

在水果类或果菜类(新鲜果蔬占 40%以上，草莓以外的浆果类为 30%以上)中添加糖类制作而成胶状食品。

(2) 橘子酱

以柑桔类(柑桔类 30%以上)果实作为原料，含柑桔类果皮的食物。

(3) 蜜饯

指以草莓以外的浆果类水果作为原料产品中，水果形态保持完整的食品以及用浆果类以外的水果作为原料的产品中，以 5mm 以上的果肉片为原料保持其原型的食品。

(4) 其他果酱类

指将水果类或果菜类进行直接加工或与糖类混合加工的糖浆(新鲜果蔬占 30%以上)、果冻(新鲜果蔬占 20%以上)、水果派酱等。

3) 规格

(1) 性状：持固有的色泽和香味，要有粘稠性，不能有异味、异臭。

(2) 焦油色素：不含(其他果酱类除外)。

(3) 防腐剂(g/kg)：下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸 山梨酸钾(钙)	1.0 以下(作为山梨酸)
苯甲酸盐、苯甲酸钠(钾、钙)	1.0 以下(作为苯甲酸盐)
para oxy benzoate methyl (ethyl、propyl)	1.0 以下(作为 para oxy benzoate)
丙酸 丙酸钠(钙)	1.0 以下(作为丙酸)
并用以上保存料时	1.0 以下(山梨酸、苯甲酸盐、para oxy benzoate 及丙酸之合)

4) 试验方法(省略)

2. 糖类

2-1 砂糖

1) 定义

砂糖是指从甘蔗或糖萝卜中萃取的汁液获得的糖液或精制的原糖结晶或结晶粉末—白糖、黄糖、红糖、绵糖、方糖。

2) 食品类型

(1) 白糖

将糖液或原糖(100%)精制而成的无色或白色结晶或结晶粉末。

(2) 黄糖

将糖液或原糖(100%)精制而成的黄褐色砂糖。

(3) 红糖

将糖液或原糖(100%)精制而成的黑褐色糖。

(4) 绵糖

将糖液或原糖(100%)精制而成的无色或白色结晶或结晶粉末，是指与是否添加防固化剂或淀粉无关，呈小粒子粉末化(50目以上占20%以下)的白糖。

(5) 方糖

将糖液或原糖精制加工而成的块状白糖。

3) 规格

项目 \ 区分	白糖	黄糖	红糖	绵糖	方糖 (白色、褐色、黑色)
(1) 性状	应为无色或白色具有甜味的结晶或结晶粉末。	应为具有甜味的黄褐色结晶或结晶粉末。	应为具有甜味的黑褐色结晶或结晶性粉末。	应为具有甜味的无色或白色结晶或结晶粉末。	应为具有白色、褐色或黑色的有甜味的块状。
(2) 水分(%)	0.1 以下	0.5 以下	4.0 以下	0.4 以下	—
(3) 灰分(%)	0.04 以下	0.7 以下	3.0 以下	0.07 以下	根据白糖、黄糖、红糖各自的规格
(4) 糖度(%)	99.7 以上	97.0 以上	88.0 以上	99.7 以上	
(5) 转化糖(%)	0.04 以下	0.7 以下	3.0 以下	0.07 以下	
(6) 人工甜味料	不含	不含	不含	不含	
(7) 铅(mg/kg)	0.5 以下	1.0 以下	1.0 以下	0.5 以下	
(8) 二氧化硫(mg/kg)	20.0 左右	20.0 左右	20.0 左右	20.0 左右	
(9) 色度(IU)	45 以下	—	—	100 以下	

4) 试验方法(省略)

2-2 葡萄糖

1) 定义

葡萄糖是指以淀粉作为主要原料，经过糖化加工得到的单糖类的产品。

2) 食品类型

(1) 液状葡萄糖

指将淀粉(100%)进行液化、糖化、过滤、浓缩、精制后，加工成葡萄糖液的液状葡萄糖。

(2) 精制葡萄糖

将浓缩葡萄糖液进行干燥或凝固后，加工而成的粉末状葡萄糖。

(3) 含水结晶葡萄糖

使浓缩的葡萄糖液进行结晶，使之含有结晶水的葡萄糖。

(4) 无水结晶葡萄糖

在浓缩的葡萄糖液中，放入无水结晶葡萄糖核进行结晶，使之不含结晶水的葡萄糖。

3) 规格

项目 \ 类型	液状葡萄糖	精制葡萄糖	含水结晶葡萄糖	无水结晶葡萄糖
(1) 性状	应该是无色或米黄色的粘稠、有甜味的液状	应该是无色或白色的有甜味的粉末状或粒子状	应该是无色或白色的有甜味的结晶或结晶粉末	应该是无色或白色的有甜味的结晶或结晶粉末
(2) 水分 (%)	60.0 以下	10.0 以下	10.0 以下	1.0 以下
(3) pH	4.5~7.0	—	—	—
(4) 葡萄糖糖量 (D. E)	80.0 以上	—	—	—
(5) 人工甜味料	不含	不含	不含	不含
(6) 灰分 (%)	0.2 以下	0.2 以下	0.1 以下	0.1 以下
(7) 比旋光度 $[\alpha]^{20}$	—	—	+52.5~+53.5	+52.5~+53.5
(8) 溶液的着色度	—	0.250 以下	0.250 以下	0.250 以下
(9) 溶液的浊度	—	0.200 以下	0.200 以下	0.200 以下
(10) 糊精 (%)	—	4.0 以下	1.5 以下	1.5 以下
(11) 铅 (mg/kg)	0.5 以下	0.5 以下	0.5 以下	0.5 以下

4) 试验方法(省略)

2-3 果糖

1) 定义

果糖是指以淀粉为主要原料，对通过糖化得到的葡萄糖液进行异性化或对加水分解砂糖得到的糖液进行加工而成的产品。

2) 食品类型

(1) 液状果糖

将淀粉进行液化、糖化、过滤、精制、浓缩而得到的葡萄糖液或将葡萄糖异性化，或浓缩通过加水分解白糖获得的液体形成的液状果糖。(淀粉、葡萄糖液或砂糖 100%)。

(2) 结晶果糖

将浓缩的液状果糖进行结晶后，通过干燥获得的结晶或粉末状果糖。

3) 规格

项目 \ 类型	液状果糖	结晶果糖
(1) 性状	应为无色或米黄色具有甜味的粘稠液体	应为无色或白色具有甜味的结晶或结晶粉末。
(2) 水分 (%)	—	0.5 以下
(3) pH	45.0 以下	4.5~7.0
(4) 果糖 (%)	4.5~7.0	—
(5) 比旋光度 $[\alpha]^{20}$	35.0 以上(无水物标准)	—89.0~—93.5
(6) 灰分 (%)	—	0.1 以下
(7) 人工甜味料	0.2 以下	不含
(8) 铅 (mg/kg)	不含	0.5 以下

4) 试验方法(省略)

2—4 糖稀类

1) 定义

糖稀类是指以淀粉或淀粉质材料为主要原料，用酶或酸加水进行分解后加工而成的食品。

2) 食品类型

(1) 水糖稀

用酸或淀粉分解酶加水分解淀粉或淀粉质原料(100%)，并通过过滤、浓缩而获得的粘稠的食品。

(2) 麦芽糖稀

用麦芽酶加水分解淀粉或淀粉质原料(100%)，并通过过滤、浓缩而获得的粘稠的食品。

(3) 糖稀粉

加工水糖稀或麦芽糖稀(50%以上)的粉状食品。

(4) 糖稀块

加工水糖稀或麦芽糖稀(50%以上)的块状食品。

3) 规格

项目 \ 区分	水糖稀	麦芽糖稀	糖稀粉	糖稀块
(1) 性状	保持固有的色泽和甜味，要有粘稠性。	保持固有的色泽和甜味，要有粘稠性。	保持固有的色泽和甜味，要有粘稠性。	保持固有的色泽和甜味，要有粘稠性。
(2) 水分(%)	—	—	10.0 以下	—
(3) 还原糖(%)	—	25.0 以上 (作为麦芽糖)	—	—
(4) 葡萄糖糖量(D.E)	20.0 以上	—	10.0 以上	10.0 以上
(5) pH	4.5~7.0	4.5~7.0	4.5~7.0	4.5~7.0
(6) 人工甜味料	不含	不含	不含	不含
(7) 铅(mg/kg)	1.0 以下	1.0 以下	1.0 以下	1.0 以下

4) 试验方法(省略)

2-5 糖浆类

1) 定义

糖浆类是指从甘蔗、糖萝卜或枫树中采取糖汁后，经过过滤、加热、浓缩而得到的液状食品。

2) 食品类型

(1) 糖蜜浆

加工从甘蔗或糖萝卜中得到的糖蜜(100%)的液状食品。

(2) 枫树糖蜜浆

加工从枫树中得到的糖汁(100%)的液状食品。

3) 规格

项目 \ 类型	糖蜜浆	枫树糖蜜浆
(1) 性状	褐色及黑褐色有甜味的粘稠的液状，	褐色及黑褐色有甜味的粘稠的液状，
(2) 水分 (%)	不能有异味、异臭。	不能有异味、异臭。
(3) 总含糖量 (%)	25.0 以下	35.0 以下
(作为转化糖)	60.0 以上	60.0 以上
(4) 灰分 (%)	5.0 以下	—
(5) 铅 (mg/kg)	1.0 以下	1.0 以下
(6) 人工甜味料	不含	不含

4) 试验方法(省略)

2-6 糊精

1) 定义

糊精是指将用酸或酶部分加水分解淀粉或谷粉(100%)而得到的糖化中间生成物，以浓缩、干燥等方法加工而成的食品。

2) 规格

- (1) 性状：持固有的色泽的粘稠液或粉末状，不能有异味、异臭。
- (2) 水分 (%)：10.0 以下(但，限于粉末状产品)
- (3) 葡萄糖糖量(D.E)：20.0 左右
- (4) 铅(mg/kg)：1.0 以下
- (5) 人工甜味料：不含。

3) 试验方法(省略)

2-7 低聚糖类

1) 定义

低聚糖类是指以糖质原料作为主要原料，将利用酶或压出而得到的糖液进行加工而成的低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、低聚麦芽糖、低聚木糖等。

2) 食品类型

(1) 低聚果糖

对利用糖质原料(100%)，通过酶的作用使1个以上的果糖分子结合而得到的糖液或利用酶作用获得糖质原料的糖液，进行过滤、精制、浓缩而成的液状或粉末状产品。

(2) 低聚异麦芽糖

对利用糖质原料(100%)，通过酶作用使葡萄糖分子具有分枝结合的基本结构而得到的糖液，进行过滤、精制、浓缩而成液状或粉末状产品。

(3) 低聚半乳糖

对利用糖质原料(100%)，通过酶作用而得到的转移低聚半乳糖液或从糖萝卜、大豆等萃取蜜三糖、水苏糖的糖液，进行过滤、精制、浓缩而成液状或粉末状产品。

(4) 低聚麦芽糖

对利用糖质原料(100%)，通过酶作用使3~10个葡萄糖分子直链结合而得到的糖液，进行加工而成的液状或粉末状的产品。

(5) 低聚木糖

对利用木聚糖或木聚糖原料(100%)通过酶作用得到的糖液，进行过滤、精制、浓缩而成的液状或粉末状产品。

(6) 混合低聚糖

混合(1)～(5)食品类型的低聚糖，或在其中添加食品或食品添加剂的产品。

3) 规格

(1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。

(2) 水分(%)：10.0 以下(限于粉末产品，蜜三糖-5H₂O 为 16.0 以下)

(3) 低聚糖含量(%)

① 低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、低聚木糖的各相关低聚糖为 10 以上

② 低聚麦芽糖：40 以上

③ 混合低聚糖：混合后的含量应在各类低聚糖之上

(4) 铅(mg/kg)：1.0 以下

4) 试验方法(省略)

3. 冰果类

3-1 冰果类

1) 定义

冰果类是指在饮用水中添加食品或食品添加剂冷冻加工而成的冰果类、含乳酸菌冰果类、非乳制品冰淇淋，即不属于含乳脂肪的冰淇淋产品。

2) 食品类型

(1) 冰果类

冰果类是指在饮用水中混合食品或食品添加剂等，经灭菌冷冻的产品。

(2) 含乳酸菌冰果类

标示为含乳酸菌或乳酸菌发酵乳的产品的冰果类。

(3) 非乳制品冰淇淋

以原乳或乳制品以外的食品作为主要原料，加上水、其他食品或食品添加剂，经过灭菌、冷冻过程，以奶油状结冰的食品。

3) 规格

(1) 性状：保持固有的香味，不能有异味、异臭。

(2) 细菌数：被检体融化的液体含量应在 1mI 3,000 以下(含乳酸菌的冰果类除外)

(3) 大肠菌群：1mI 10 以下

(4) 乳酸菌数：标示量以上(只限于含乳酸菌的冰果类)

4) 试验方法(省略)

4. 肉食加工品

1. 肉食加工品

1) 定义

肉食加工品是指以肉食(牛、猪、羊、山羊、兔子、鸡、火鸡、鸭子、野鸡、鹌鹑等, 饮食生活习惯上通常使用的肉和可以食用的脏器类及副产物)作为主要原料生产、加工的火腿、香肠、熏肉、其他以及类似产品。

2) 主原料成分配合标准

(1) 用语和定义

- ① 肉食: 以食用为目的而生产的禽类脂肉、精肉、内脏及其他部分。
- ② 脂肉: 除去头、尾巴、腿及内脏等的屠宰后的畜体。
- ③ 精肉: 从脂肉中分离骨头的肉。
- ④ 内脏: 以食用为目的处理的肝、肺、心脏、胃肠、胰脏、脾脏、肾及肠等。
- ⑤ 其他部分: 以食用为目的屠宰的畜体中采集、生产的牲畜头、尾巴、腿、骨头、皮、血液等可以食用的部位。
- ⑥ 灭菌肉食制品: 以加热处理等方法, 按照生产·加工标准进行杀菌, 经过商业性灭菌处理的产品。
- ⑦ 火腿类: 将猪肉根据部位进行分类, 经过整形、淹掉后熏制或热处理, 水分为 72%以下、粗脂肪为 10%以下的食品。根据原料肉的部位, 进行如下分类。
 - a 带骨火腿(bone-in ham)一带骨臀肉加工产品(包括带皮产品)。
 - b 去骨火腿(Boneless Ham)一剔骨臀肉加工产品(包括带皮产品)。
 - c 里脊火腿(Loin Ham)一里脊肉加工产品。
 - d Shoulder Ham一肩甲肉加工产品。
 - e Short rib Ham一肋间肉加工产品。
 - f Picnic Ham一头肩肉筋加工产品。
- ⑧ Press Ham: 将淹制的肉块(猪肉应占整个份量的 70%以上, 不得使用脏器类及副产品)或在其中添加结着剂、调味料、香辛料等进行熏制或热处理, 水分为 75%以下、粗脂肪 20%以下的产品。
- ⑨ 混合 press ham: 将肉块(不能使用脏器类)或在其中添加鱼肉(鱼肉应占整个份量的 10%左右)进行淹制, 或在其中添加结着剂(包括含 10%左右蛋类的产品)、调味料及香辛料等进行熏制或热处理, 水分为 75%以下、粗脂肪为 30%以下的产品。
- ⑩ 香肠: 在肉(包括含 10%左右蛋类的产品)中加入调味料及香辛料等, 然后充进肠衣进行冷冻或冷藏的食品, 或者经过熏制或热处理, 水分为 70%以下、粗脂肪 35%以下的产品。
- ⑪ 混合香肠: 将肉盐渍(包括含有 20%左右的鱼肉或蛋类的产品)或不经盐渍而直接粉碎或搅碎的肉中添加调味料及香辛料等, 然后充进肠衣进行冷冻、冷藏的, 或者经过熏制或热处理, 水分为 70%以下、粗脂肪为 35%以下的产品。
- ⑫ 干燥香肠、干燥混合香肠: 与⑩香肠、⑪混合香肠相同或将其另外进行干燥或熟成·干燥, 水分为 35%以下的产品。
- ⑬ 半干燥香肠、半干燥混合香肠: 与⑩香肠、⑪混合香肠相同或将其另行进行干燥或熟成, 水分为 55%以下的产品。
- ⑭ 加热冷冻香肠: 生产⑩香肠、⑪混合香肠中的加热产品时, 以长期保存为目的进行快速冷冻处理的产品。
- ⑮ 熏肉类: 将整形的猪腹部肉或特定部位的肉进行淹制后进行熏制或热处理, 水分为 60%以下、粗脂肪为 45%以下的产品。根据原料肉的部位, 进行如下分类。
 - a 熏肉类: 一腹部肉(五花肉)加工产品。
 - b Loin bacon一里脊肉或带有腹部肉的里脊肉加工产品。
 - c Shoulder bacon一肩部肉加工产品。
- (16) 干燥储存肉: 直接干燥肉或添加调味料及香辛料等进行干燥或热处理后进行干燥, 水分为 55%以下的产品。
- (17) 调味肉: 将肉用食盐、调味料、香辛料等进行调味后加以冷藏货冷冻的产品(包括带骨的产品)。
- (18) 粉碎加工品: 将细切或粉碎的食肉(脏器类除外)或添加结着剂、调味料、香辛料等混合后加以整形冻结、切割后冷藏、冷冻或进行熏制、热处理、油炸食品, 包括牛肉馅饼

(Hamburger Patty)类、肉丸类、炸肉排类等水分为 75%以下、粗脂肪为 30%以下的产品。

(19) 排骨加工品：将肉的排骨部位(限于带骨的产品)加以整形，用香辛料或调料等调味后进行熏制或热处理，水分为 72%以下的产品。

(20) 包装肉：将切割的肉放入容器中加以包装并进行冷藏或冷冻，直接销售给消费者的产品。

(21) 其他肉食加工品：不属于①～(20)分类的以肉食作为主要原料的产品。

(2) 成分配合标准

① 包装肉：肉含量 100%

② press ham：肉含量 85%以上，淀粉 5%以下

③ 混合 press ham：肉含量 75%以上，淀粉 8%以下

④香肠、混合香肠、干燥香肠、干燥混合香肠、半干燥香肠、半干燥混合香肠：肉含量 70%以上，淀粉 10%以下

⑤ 干燥保存肉：肉含量 85%以上

⑥ 调味肉：肉含量 60%以上

⑦ 粉碎加工品：肉含量 50%以上

⑧ 其他：不属于①～⑦的肉食加工品，肉含量 50%以上

3) 成分规格

(1) 性状：持固有的色泽，不能有异味、异臭。

(2) 亚硝酸离子(g/kg)：0.07 以下(但，包装肉除外)

(3) 焦油色素：不含(香肠类除外)。

(4) 大肠菌群：应为阴性(熏肉及非加热制品除外)。

(5) 挥发性盐基总氮(mg%)：20 以下(限于原料肉及包装肉)

(6) 防腐剂(g/kg)：检测时不得含有下列规定之外的防腐剂。

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	2.0 以下(以山梨酸为标准，包装肉、调味肉、粉碎加工品、排骨加工品不得含有)
---------------------	---

(7) 细菌数：应为阴性(限于灭菌食肉制品)。

(8) 大肠菌 0157：H7：应为阴性(限于原料用粉碎肉)。

4) 试验方法(省略)

5. 鱼肉制品

5-1 鱼肉加工品

1) 定义

鱼肉加工品是指以鱼肉为主要原料生产加工的鲜鱼粉、鱼肉火腿、鱼肉香肠、鱼肉半成品、鱼肉、鱼片等。

2) 食品类型

(1) 鱼粉

鱼粉是指在溶出的鱼肉盐溶性蛋白质的鱼糊中，添加食品等附加原料(鱼肉含量 50%以上)进行蒸、煮、烤或油炸而成或干燥而成产品。

(2) 鱼肉火腿

将腌制鱼肉或鱼肉及食肉块进行熏制或热处理(鱼肉或鱼肉及食肉含量 50%以上，但鱼肉的含量应多于食肉的含量)的产品。

(3) 鱼肉香肠

在鱼肉或鱼肉及肉食中添加脂肪或香辛料等，然后充进肠衣后进行热处理(鱼肉或鱼肉及食肉含量为 50%以上，但鱼肉的含量应多于食肉含量)的产品。

(4) 鱼肉半成品

在溶出鱼肉盐溶性蛋白质的鱼糊中，混合附加原料(鱼肉含量 50%以上)，未经热处理的产品。

(5) 鱼肉

提取、加工鲜鱼的鱼肉后，不添加任何赋形剂和防腐剂(山梨酸及山梨酸钾除外)等食品添加剂的产品。

(6) 鱼肉泥

将提取的鲜鱼的肉经过手洗、脱水后，添加盐、糖类、磷酸盐等进行搅肉后冷藏或冷冻的食品(鱼肉含量 90%以上)。

(7) 其他鱼肉加工品

在 (1)～(6) 食品类型中未加规定的鱼肉加工品(固型粉中鱼肉含量 50%以上)。

3) 规格

(1) 性状：持固有的色泽，不能有异味、异臭。

(2) 水分(%)：10 以下(限于干燥鱼粉)

(3) 亚硝酸离子(g/kg)：0.05 以下(限于鱼肉火腿类及鱼肉香肠类)

(4) 焦油色素：不含(鱼肉香肠类除外)。

(5) 大肠菌群：阴性(非加热产品除外)

(6) 细菌数：应为阴性(限于灭菌产品)。

(7) 防腐剂(g/kg)：下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸	2.0 以下(作为山梨酸)
山梨酸钾	
山梨酸钙	

4) 试验方法(省略)

6. 豆腐类或凉粉类

指对豆类作为主要原料得到的豆乳液进行凝固后，生产加工的豆腐类或以淀粉质或多糖类为主要原料糊化、成形的凉粉类。

6—1 豆腐类

1) 定义

豆腐类是指对以豆类为主要原料加工的豆乳液进行凝固后，生产加工而成的豆腐、全豆腐、豆腐皮、加工豆腐。

2) 食品类型

(1) 豆腐

在以大豆(包括大豆粉 100%，食盐除外)作为原料加工获得的大豆乳中加入凝固剂凝固的产品。

(2) 全豆腐

将大豆(100%)磨成细粉后，溶于水中加热，放入凝固剂直接加以凝固的产品。

(3) 豆腐皮

将大豆液(100%)加热至一定温度时形成的皮膜取出来或加工而成的产品。

(4) 加工豆腐

制作豆腐或全豆腐时添加其他食品，或者对豆腐或全豆腐进行加工或在其中添加其他食品或食品添加剂加工而成的产品(以固型粉 12%为标准时，豆腐或全豆腐应达到 50%以上)。

3) 规格

- (1) 性状：持固有的色泽，不能有异味、异臭。
- (2) 固型粉(%)：12 以上(限于豆腐或全豆腐)
(包装豆腐为 10 以上，软豆腐、豆花为 6 以上，硬豆腐为 22 以上)
- (3) 水分(%)：10.0 以下(限于冻结干燥豆腐)
- (4) 粗蛋白质(%)
 - ①豆腐：40 以上(作为干燥物)
 - ②全豆腐：36 以上(作为干燥物)
- (5) 粗脂肪(%)：17 以上(作为干燥物，限于全豆腐)
- (6) 酸价：3.0 以下(限于炸豆腐或 Yuba 干燥品，调味油炸豆腐除外)
- (7) 过氧化物价：30.0 以下(限于炸豆腐或 Yuba 干燥品，调味油炸豆腐除外)
- (8) 重金属：(mg/kg)：3.0 以下

4) 试验方法(省略)

6—2 凉粉类

1) 定义

凉粉类是指以淀粉质或多糖类作为主要原料进行糊化、成形的凉粉、混合凉粉或将其干燥的干燥凉粉。

2) 食品类型

(1) 凉粉

以单一淀粉质原料、单一海藻类或蒟蒻粉(单一原料 90%以上。但，蒟蒻粉为 100%)作为主要原料加工而成的产品。

(2) 混合凉粉

以淀粉质原料、海藻类或蒟蒻粉(单一原料 2 种以上的混合物为 90%以上)作为主要原料加工而成的产品。

(3) 干燥凉粉

干燥凉粉或混合凉粉的产品。

3) 规格

- (1) 性状：持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 固型粉(%)：7 以上(但，干燥凉粉为 82 以上，海藻类或蒟蒻粉除外)
- (3) 大肠菌群：阴性(限于填充·密封产品)
- (4) 重金属(mg/kg)：3.0 以下
- (5) 焦油色素：不含。

4) 试验方法(省略)

7. 食用油脂类

7-1 食用油脂

1) 定义

食用油脂是指以含油脂的植物(包括破碎粉)或从动物中得到的原油作为原料,生产、加工的豆油、玉米油、菜种油、香油、野苏油、红花油、瓜籽油、棉花籽油、花生油、橄榄油、棕榈油类、椰子油、混合食用油、精致加工油脂、起酥油、人造黄油类、辣椒籽油、其他食用油脂(肝油除外)等。

2) 食品类型

(1) 豆油(大豆油)

指从大豆中采集的原油加工成适合食用的豆油或大豆色拉油。

(2) 玉米油(玉米油)

指从玉米的胚芽种采集的原油处理成适合食用的玉米油或玉米色拉油。

(3) 菜种油(油菜油或菜籽油)

指从油菜中采集的原油处理成适合食用的菜种油或菜种色拉油。

(4) 米糠油

指从米糠中采集的原油加工成适合食用的米糠油或米糠色拉油。

(5) 香油

指压榨芝麻得到的压榨芝麻油或用二氧化碳(超临界萃取)萃取的超临界萃取香油和精制从芝麻中萃取的原油的萃取芝麻油。

(6) 野苏油

指压榨野苏油得到的压榨野苏油或用二氧化碳(超临界萃取物)萃取的超临界萃取野苏油以及精制从野苏油中萃取的原油的萃取野苏油。

(7) 红花油

指从红花籽种采集的原油处理成适合食用的红花油、红花色拉油、高油酸红花油、高油酸红花色拉油。

(8) 瓜籽油

指从瓜籽中采集的原油加工成适合食用的瓜籽油、瓜籽色拉油、高油酸瓜籽油、高油酸瓜籽色拉油。

(9) 棉花籽油

指从棉花籽种采集的原油加工成适合食用的棉花籽油、棉花籽色拉油、棉花籽硬脂油。

(10) 花生油

指从花生中采集的原油加工成适合食用的花生油、精致花生油、花生色拉油。

(11) 橄榄油

将橄榄果肉用物理或机械方法压榨、过滤的得压榨橄榄油、精制橄榄原油的精制橄榄油、混合压榨橄榄油和精制橄榄油的混合橄榄油。

(12) 棕榈油类

指从棕榈的果肉中采集的棕榈油、区分棕榈油的棕榈酸脂或棕榈硬脂、从棕榈核中采取的棕榈核油。

(13) 椰子油

指从椰子果肉中采集的原油加工成适合食用的产品。

(14) 混合食用油

指单纯混合本公典中规定产品类型的 2 种以上的食用油脂(压榨香油、压榨野苏油除外)的产品。

(15) 精制加工油脂

动物油脂、植物油脂或将其进行混合后添加氢、采用区分或酯交换法改变油脂的物理、化学性质,精制而成的适合食用的产品。

(16) 起酥油

将食用油脂直接或在其中添加食品添加剂,赋予可塑性、乳化性的固体状或流体状产品。

(17) 人造黄油类

在食用油脂(包括乳脂肪)中加入水、食品、食品添加剂等,混合乳化后制作而成的固体状或流体状的人造黄油和低脂人造黄油(脂肪 spread)。(用乳脂肪作为原料时,产品脂肪含量的重量比率应在 50%左右)。

(18) 辣椒籽油

指从辣椒籽中采集的原油加工成适合食用的压榨辣椒籽油和辣椒籽油。

(19) 其他食用油脂

其他食用油脂是指从单一油脂性原料中采集的原油加工成适合食用的产品或通过压榨方法榨取，将从剩下的油渣中采集的原油精制处理成适合食用的产品。没有规定其他标准及规格的产品除外。

3) 规格

项目 \ 类型	豆油	大豆色拉油	玉米油	玉米色拉油
(1) 性状	持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。			
(2) 比重 (25° /25°)	0.916~0.922	0.916~0.922	0.915~0.921	0.915~0.921
(3) 曲折率(25°)	1.471~1.475	1.471~1.475	1.470~1.474	1.470~1.474
(4) 非皂化物(%)	1.0 以下	1.0 以下	2.0 以下	2.0 以下
(5) 酸价	0.2 以下	0.15 以下	0.6 以下	0.15 以下
(6) 碘价	123~142	123~142	103~130	103~130
(7) 色度	—	黄 25 以下， 红 2.5 以下	—	黄 35 以下， 红 3.5 以下
(8) 冷却试验	—	5 小时 30 分钟 应清 澈透明	—	5 小时 30 分钟 应清 澈透明

项目 \ 类型	菜种油	菜种色拉油	米糠油	米糠色拉油
(1) 性状	持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。			
(2) 比重 (25° /25°)	0.906~0.920	0.906~0.920	0.916~0.922	0.916~0.922
(3) 曲折率(25°)	1.470~1.474	1.470~1.474	1.470~1.473	1.470~1.473
(4) 非皂化物(%)	1.5 以下	1.5 以下	4.5 以下	3.5 以下
(5) 酸价	0.2 以下	0.15 以下	0.5 以下	0.15 以下
(6) 碘价	95~127	95~127	92~115	92~115
(7) 色度	—	黄 20 以下 红 2.0 以下	—	黄 35 以下 红 4.0 以下
(8) 冷却试验	—	5 小时 30 分中 应 清澈透明	—	5 小时 30 分中 应清 澈透明

项目 \ 类型	香油	萃取香油	野苏油	萃取野苏油
(1) 性状	持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。			
(2) 比重 (25° /25°)	0.914~0.921	0.914~0.921	0.920~0.933	0.920~0.933
(3) 曲折率 (25°)	1.471~1.474	1.471~1.474	1.475~1.482	1.475~1.482

(4) 酸价	4.0 以下	0.2 以下	5.0 以下	0.2 以下
(5) 碘价	103~118	103~118	192~209	192~209
(6) 抗氧化剂 (g/kg)	如下规定的抗氧化剂应适合下面的标准。			
	—	—	butyl hydroxy anisole dibutyl hydroxy toluene 邻叔丁基对苯 二酚	0.2 以下(并用时, but yl hydroxy anisole dibutyl hydroxy toluene 及邻叔丁基对 苯二酚 使用量之合为 0.2 以下)
	—	—	没食子酸丙酯	0.1 以下

项目 \ 类型	红花油	红花色拉油	高油酸 红花油	高油酸 红花色拉油
(1) 性状	持固有的色泽和香味, 不能有异味、异臭。			
(2) 比重 (25° /25°)	0.919~0.924	0.919~0.924	0.910~0.916	0.910~0.916
(3) 曲折率(25°)	1.472~1.476	1.472~1.476	1.466~1.470	1.466~1.470
(4) 非皂化物(%)	1.0 以下	1.0 以下	1.0 以下	1.0 以下
(5) 酸价	0.2 以下	0.15 以下	0.2 以下	0.15 以下
(6) 碘价	140~150	140~150	80~100	80~100
(7) 色度	—	黄 20 以下, 红 2.0 以下	—	黄 20 以下, 红 2.0 以下
(8) 冷却试验	—	5 小时 30 分中 应 清澈透明	—	5 小时 30 分中 应清澈 透明

项目 \ 类型	瓜籽油	瓜籽色拉油	高油酸 瓜籽油	高油酸 瓜籽色拉油
(1) 性状	持固有的色泽和香味, 不能有异味、异臭。			
(2) 比重 (25° /25°)	0.915~0.920	0.915~0.920	—	—
(3) 曲折率(25°)	1.471~1.475	1.471~1.475	1.466~1.469	1.466~1.469
(4) 非皂化物(%)	1.5 以下	1.5 以下	1.5 以下	1.5 以下
(5) 酸价	0.2 以下	0.15 以下	0.2 以下	0.15 以下
(6) 碘价	120~142	120~142	75~88	75~88
(7) 色度	—	黄 20 以下, 红 2.0 以下	—	黄 20 以下, 红 2.0 以下
(8) 冷却试验	—	5 小时 30 分中 应 清澈透明	—	5 小时 30 分中 应清澈 透明

项目 \ 类型	压榨橄榄油	精制橄榄油	混合橄榄油
(1) 性状	持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。		
(2) 比重 (25° /25°)	0.908~0.914	0.908~0.914	0.908~0.914
(3) 曲折率(25°)	1.466~1.469	1.466~1.469	1.466~1.469
(4) 非皂化物(%)	1.5 以下	1.5 以下	3.0 以下
(5) 酸价	2.0 以下	0.6 以下	2.0 以下
(6) 碘价	75~94	75~94	75~94

项目 \ 类型	花生油	精制花生油	花生色拉油
(1) 性状	在 50° 时几乎清澈透明，持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。		
(2) 比重 (25° /25°)	0.909~0.916	0.909~0.916	0.909~0.916
(3) 曲折率(25°)	1.468~1.471	1.468~1.471	1.468~1.471
(4) 非皂化物(%)	1.5 以下	1.5 以下	1.5 以下
(5) 酸价	2.0 以下	0.2 以下	0.15 以下
(6) 碘价	84~103	84~103	84~103
(7) 色度	—	—	黄 20 以下 红 2.0 以下
(8) 抗氧化剂 (g/kg)	如下规定的抗氧化剂应适合下面的标准。		
	butyl hydroxy anisole dibutyl hydroxy toluene 邻叔丁基对苯二酚	0.2 以下(并用时, butyl hydroxy anisole dibutyl hydroxy toluene 及邻叔丁基对苯二酚 使用量之合为 0.2 以下)	
	没食子酸丙酯	0.1 以下	

项目 \ 类型	棕榈油	棕榈酸脂	棕榈硬脂	棕榈核油
(1) 性状	持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。 (棕榈油在 50° 、棕榈核油、棕榈酸脂为 40° 、棕榈硬脂在 60° 时应清澈透明)			
(2) 比重	0.900~0.907 (40° /25°)	0.902~0.909 (40° /25°)	0.880~0.890 (60° /25°)	0.900~0.913 (40° /25°)
(3) 曲折率 (40°)	1.453~1.459	—	—	1.449~1.452
(4) 非皂化物(%)	1.0 以下	1.0 以下	1.0 以下	1.0 以下
(5) 酸价	0.2 以下	0.2 以下	0.2 以下	0.2 以下
(6) 过氧化物价	—	5.0 以下	3.0 以下	—
(7) 上升熔点(°)	—	—	—	24~30
(8) 碘价	44~60	—	—	14~22

项目 \ 类型	棉花籽油	棉花籽色拉油	棉花籽硬脂油
(1) 性状	持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。	持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。	持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
(2) 比重 (25° /25°)	0.916~0.922	0.916~0.922	—
(3) 曲折率 (25°)	1.470~1.472	1.470~1.472	—
(4) 非皂化物 (%)	1.5 以下	1.5 以下	1.5 以下
(5) 酸价	0.2 以下	0.15 以下	0.2 以下
(6) 碘价	102~120	105~123	83~105
(7) 色度	—	黄 35 以下 红 3.5 以下	—
(8) 冷却试验	—	5 小时 30 分中 应清澈透明	—

项目 \ 类型	椰子油	混合食用油	精制加工油脂
(1) 性状	持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。 (椰子油在 40° 时应清澈透明)		
(2) 比重 (40° /25°)	0.907~0.917	—	—
(3) 曲折率 (40°)	1.447~1.450	—	—
(4) 非皂化物 (%)	1.0 以下	1.5 以下 (米糠油混合产品为 3.0 以下)	—
(5) 酸价	0.2 以下	0.6 以下	0.3 以下
(6) 过氧化物价	—	—	3.0 以下
(7) 碘价	7~11	—	—
(8) 上升熔点 (°)	20~28	—	—
(9) 抗氧化剂 (g/kg)	—	如下规定的抗氧化剂应适合下面的标准。	
		butyl hydroxy anisole	0.2 以下 (并用时, butyl hydroxy anisole
		dibutyl hydroxy toluene 及邻叔丁基对苯二酚	dibutyl hydroxy toluene 使用量之合为 0.2 以下)
		没食子酸丙酯	0.1 以下

项目 \ 类型	起酥油	人造黄油	低脂人造黄油(脂肪 spread)
(1) 性状	持固有的色泽和香味, 不能有异味、异臭。		
(2) 粗脂肪 (%)	—	80.0 以上	35.0 以上~80.0 左右
(3) 酸价	0.8 以下(但, 不是以一般在市场上流通销售为目的, 而是为营业场所用而使用蛋黄脂、甘油脂肪酸酯等的除外)	1.0 以下(但, 使用乳脂肪或蛋黄素、甘油脂肪酸酯等的除外)	1.0 以下(但, 使用乳脂肪或蛋黄素、甘油脂肪酸酯等的除外)
(4) 焦油色素	—	不含	不含
(5) 抗氧化剂 (g/kg)	如下规定的抗氧化剂应适合下面的标准。		
	butyl hydroxy anisole dibutyl hydroxy toluene 邻叔丁基对苯二酚	0.2 以下(并用时, butyl hydroxy anisole dibutyl hydroxy toluene 及邻叔丁基对苯二酚 使用量之合为 0.2 以下)	
	没食子酸丙酯	0.1 以下	
	—	依地酸二钠钙 0.075 以下 (依地酸二钠)	
(6) 防腐剂 (g/kg)	—	如下规定的保存料应适合下面的标准。	
		脱氢乙酸 脱氢乙酸钠	0.5 以下(作为脱氢乙酸)
		苯甲酸 苯甲酸钠 苯甲酸钾 苯甲酸钙	1.0 以下(作为苯甲酸)
		山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	1.0 以下[作为山梨酸, 但低脂人造黄油(脂肪 spread)为 2.0 以下]
		并用以上(苯甲酸类及山梨酸类)防腐剂时	1.0 以下[作为苯甲酸及山梨酸之合, 但, 低脂人造黄油(脂肪 spread)为苯甲酸及山梨酸之合, 为 2.0 以下, 其中苯甲酸为 1.0 以下]

项目 \ 类型	压榨辣椒籽油	辣椒籽油
(1) 性状	持固有的色泽和香味, 不能有异味、异臭。	
(2) 比重(25° /25°)	0.917~0.928	0.917~0.928
(3) 曲折率(25°)	1.472~1.476	1.472~1.476
(4) 非皂化物(%)	2.0 以下	2.0 以下
(5) 酸价	3.0 以下	0.5 以下
(6) 碘价	120~139	120~139

项目 \ 类型	其他食用油脂	
(1) 性状	持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。	
(2) 酸价	0.6 以下(压榨油为 4.0 以下)	
(3) 抗氧化剂 (g/kg)	如下规定的抗氧化剂应适合如下标准	
	butyl hydroxy anisole	0.2 以下(并用时, butyl hydroxy anisole dibutyl hydroxy toluene 及邻叔丁基对苯二酚 使用量之合为 0.2 以下)
	dibutyl hydroxy toluene	
	邻叔丁基对苯二酚	
	没食子酸丙酯	0.1 以下

4) 试验方法(省略)

8. 面类

8-1 面类

1) 定义

面类是指以谷粉或淀粉为主要原料，根据需要混合食品添加剂等之后成形，或将其进行热处理、油炸处理、干燥处理，或在其中添加汤汁的食品。

2) 食品类型

(1) 干面类

以面粉等谷粉或淀粉为主要原料制作而成的生面或熟面，并经过干燥而成的产品。

① 面条

以面粉等谷粉作为主要原料生产的产品。

② 冷面

以荞麦粉及谷粉(包括面粉)或淀粉作为主要原料压出成形的加工产品。

③ 粉条

以淀粉(80%以上)为主要原料生产的产品。

(2) 生面类

面丝成形后直接包装或只干燥表皮的面条、面片类、饺子皮等产品。

(3) 熟面类

面丝成形后熟成或面丝成形时熟成的面条、冷面、粉条、面片等产品。

(4) 油炸面类

将面丝煮熟后经过油炸处理的产品。

(5) 雀巢面类

将面条蒸熟后进行干燥的产品。

(6) 改良熟面类

面丝成形后经过蒸、煮后进行密封包装后，加热杀菌以至能够长期保存的产品。

(7) 冷冻面类

对生面或熟面进行冷冻的产品。

(8) 通心粉类

以 Durum Semolina、farina 或面粉为主要原料，用通心粉成型机高压压出后，切割熟成、干燥的产品，包括面条、意大利细面、挂面。

3) 规格

类型 项目	干面类·雀巢面类· 面条类	生面类·熟面类	油炸面类	改良熟面类
(1) 性状	持固有的香味，不能有异味、异臭。			
(2) 水分 (%)	14.0 以下(但，糊化干燥面类和面条类为 13.0 以下，粉条为 15.0 以下)	—	10.0 以下	—
(3) 酸价	—	—	2.0 以下	—
(4) 过氧化物价	—	—	30.0 以下	—
(5) 焦油色素	不含			
(6) 防腐剂	不含			
(7) 细菌数(每克)	—	1,000,000 以下(限于酒精浸渍产品) 100,000 以下(限于杀菌产品)	—	1,000 以下
(8) 大肠菌	—	阴性(限于酒精浸渍产品)	—	—
(9) 大肠菌群	—	阴性(限于杀菌产品)	—	阴性

4) 试验方法(省略)

9. 茶类

9-1 咖啡

1) 定义

指加工好的咖啡豆或在其中加入食品或食品添加剂的嗜好性食品。

2) 食品类型

(1) 炒制咖啡

指炒制的咖啡豆(100%)或将其研磨而成的产品。

(2) 速溶咖啡

干燥炒制咖啡的可溶性萃取物的产品。

(3) 调制咖啡

在炒制咖啡或速溶咖啡中加入食品或食品添加剂制成的产品。

(4) 液状咖啡

将炒制咖啡的萃取液或浓缩液、速溶咖啡溶解于水中的产品或在其中加入糖类、乳成分、非乳奶油等的产品。

3) 规格

(1) 性状：持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。

(2) 水分(%)：5.0 以下(但，液状产品除外) 根据 Karl Fischer 法试验

(3) 铅(mg/kg)：2.0 以下

(4) 锡(mg/kg)：150 以下(限于液状的罐装制品)

(5) 焦油色素：不含

(6) 细菌数：1m/ 100 以下(限于液状制品)

(7) 大肠菌群：应为阴性(限于液状产品)。

4) 试验方法(省略)

9-2 浸出茶

1) 定义

浸出茶是指用嗜好性植物的嫩芽、叶子、花、梗、根、果实或谷类等为原料，单独或混合 2 种以上，或者在其中添加其他食品加工而成的用水浸出后可以饮用滤液的嗜好性食品。

2) 食品类型

(1) 单一浸出茶

只加工单一植物的芽、笋、种子、叶子、花、梗、根、果实或单一谷类(100%，但红茶的发酵茶叶为 90%以上)用水浸出(将直接或用微细多孔质纸包装材料小包装植物性原料，用水沏出茶固有成分的产品)滤液供饮用的产品。

① 绿茶

将山茶科的 *Camellia senensis* 的嫩芽或叶子在生产过程中未经发酵加工而成的产品。

② 乌龙茶

将山茶科的 *Camellia senensis* 的嫩芽或叶子用叶子中的氧化酶进行半发酵的产品。

③ 红茶

将山茶科的 *Camellia sinensis* 的新芽或叶子在生产过程中根据叶子中的氧化酶进行发酵后干燥的产品。

④ 加工谷类茶

加工单一谷类的产品。

⑤ 其他单一浸出茶

作为单一浸出茶，①～④中没有规定的产品。

(2) 混合浸出茶

将 2 种以上单一浸出茶进行混合或加工的产品。

3) 规格

(1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。

(2) 水分(%)：10.0 以下

(3) 焦油色素：不含

(4) 铅(mg/kg)：5.0 以下

4) 试验方法(省略)

9-3 萃取茶

1) 定义

萃取茶是指以植物性物质作为主要原料，直接榨汁或加工萃取物，或在其中添加其他食品或食品添加剂，加工成固形或液状的嗜好性食品。

2) 食品类型

(1) 固形萃取茶

将嗜好性植物类、野生植物类等的萃取液直接加工或在其中添加其他食品或食品添加剂，加工成粉末或颗粒状的产品。

(2) 液状萃取茶

将嗜好性植物类、野生植物类等的萃取液直接加工或在其中添加其他食品或食品添加剂，进行浓缩或加工成糖浆或液状的产品。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：10.0 以下(限于固形制品)
- (3) 焦油色素：不含
- (4) 锡(mg/kg)：150 以下(限于液状的罐装制品)
- (5) 铅(mg/kg)：2.0 以下
- (6) 细菌数：1mI 100 以下(限于液状制品)
- (7) 大肠菌群：应为阴性(限于液状制品)

4) 试验方法(省略)

9-4 粉末茶

1) 定义

粉末茶是指直接加工植物性物质或在其中加入其他食品或食品添加剂，加工成粉末或粗粉状，加水直接饮用的嗜好性食品。

2) 规格

- (1) 性状：持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：10.0 以下
- (3) 焦油色素：不含
- (4) 铅(mg/kg)：2.0 以下

3) 试验方法(省略)

9-5 水果茶

1) 定义

水果茶是指，在果汁、果肉、果皮中加入其他食品或食品添加剂，加工成粉末或液状，用水稀释后饮用的嗜好性食品。

2) 食品类型

(1) 粉末水果茶

加工水果汁、果肉或果皮等的产品或在其中加入食品或食品添加剂，加工成粉末状，用水稀释后饮用的嗜好性食品。

(2) 液状水果茶

加工水果汁、果肉或果皮等的产品或在其中加入其他食品或食品添加剂，加工成糖浆或液状，用水稀释后饮用的嗜好性食品。

3) 规格

- (1) 性状：持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：10.0 以下(限于粉末制品)
- (3) 焦油色素：不含
- (4) 锡(mg/kg)：150 以下(限于液状的罐装制品)
- (5) 铅(mg/kg)：2.0 以下
- (6) 细菌数：1mI 100 以下(限于液状制品)
- (7) 大肠菌群：应为阴性(限于液状制品)

4) 试验方法(省略)

10 饮料类

10-1 水果·蔬菜类饮料

1) 定义

以水果或蔬菜作为主要原料加工而成的产品，指直接或稀释后饮用的浓缩水果液、浓缩蔬菜液、浓缩果蔬液、水果汁、蔬菜汁、果蔬汁、水果饮料、蔬菜饮料、果蔬饮料。

2) 食品类型

(1) 浓缩水果液(或水果粉)

将水果汁浓缩成原来容量的 50%以下的或将其粉末化的产品。

(2) 浓缩蔬菜液(或蔬菜粉)

将蔬菜汁浓缩成原来容量的 50%以下的或将其粉末化的产品。

(3) 浓缩果蔬液(或果·菜粉)

将果汁和蔬菜汁混合浓缩成原来容量的 50%以下的或将其粉末化的产品。

(4) 水果汁

将单一或 2 种以上的水果进行压榨、粉碎、榨汁等物理加工得到的水果汁(包括浓缩水果汁或将水果粉还原的水果汁) 或在其中添加食品或食品添加剂(水果汁 95%以上)的产品。

(5) 蔬菜汁

将单一或 2 种以上的蔬菜进行压榨、粉碎、榨汁等物理加工得到的蔬菜汁(包括浓缩蔬菜汁或将蔬菜粉还原的水果汁) 或在其中添加食品或食品添加剂(蔬菜汁 95%以上)的产品。

(6) 果蔬汁

将水果和蔬菜进行压榨、粉碎、榨汁等物理加工得到的果·菜汁(包括浓缩水果汁、蔬菜汁、果·菜汁或将水果粉、蔬菜粉、果·菜粉还原的果·菜汁) 或在其中添加食品或食品添加剂(果·菜汁 95%以上)的产品。

(7) 水果饮料

以浓缩水果汁(或水果粉)、水果液等作为原料加工而成(水果汁 10%以上)的产品。

(8) 蔬菜饮料

以浓缩蔬菜汁(或蔬菜粉)、蔬菜液等作为原料加工而成(蔬菜汁 10%以上)的产品。

(9) 果·菜饮料

以浓缩水果汁、蔬菜汁、果·菜汁(或水果粉、蔬菜粉、果·菜粉)、或以水果液、蔬菜液、果·菜液等作为原料加工而成(果·菜汁 10%以上)的产品。

3) 规格

(1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。

(2) 铅(mg/kg)：0.3 以下

(3) 镉(mg/kg)：0.1 以下

(4) 锡(mg/kg)：150 以下

(5) 细菌数：1m /100 以下(但，非加热产品或含非加热产品为 100,000 以下)

(6) 大肠菌群：应为阴性(但，非加热产品或含非加热产品除外)

(7) 大肠菌 0157：H7：应为阴性(限于非加热产品或含非加热产品)。

(8) 防腐剂(g/kg)

下列防腐剂应符合如下标准。

苯甲酸 苯甲酸钠 苯甲酸钾 苯甲酸钙	0.6 以下(作为苯甲酸盐, 在非加热产品中不得含有。)
para oxy benzoate methyl para oxy benzoate butyl para oxy benzoate propyl para oxy benzoate ethyl para oxy benzoate isobutyl para oxy benzoate isopropyl	0.1 以下(作为 para oxy benzoate, 在非加热产品中不得含有。)
山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	1.0 以下(作为山梨酸, 限于菠萝浓缩果汁)

4) 试验方法(省略)

10-2 碳酸饮料类

1) 定义

碳酸饮料是指含碳酸气体, 以饮用为目的的碳酸饮料、碳酸水、增味碳酸饮料。

2) 食品类型

(1) 碳酸饮料

在饮用水中添加食品或食品添加剂(增味剂除外)等的产品中注入碳酸气体的产品。

(2) 碳酸水

精制的地下水中天然含碳酸气体或在饮用水中添加碳酸气体的产品。

(3) 增味碳酸饮料

在碳酸饮料中注入食品添加剂(增味剂)的产品。

3) 规格

(1) 性状: 持固有的色泽和香味, 不能有异味、异臭。

(2) 碳酸气体压力(kg/cm²)

① 碳酸水: 1.0 以下

② 碳酸饮料、增味碳酸饮料: 0.5 以上

(3) 铅(mg/kg): 0.3 以下

(4) 镉(mg/kg): 0.1 以下

(5) 锡(mg/kg): 150 以下(限于灌装产品)

(6) 细菌数: 1m^l 100 以下

(7) 大肠菌群: 应为阴性。

(8) 防腐剂(g/kg): 下列防腐剂应符合如下标准。

苯甲酸 苯甲酸钠 苯甲酸钾 苯甲酸钙	0.6 以下(作为苯甲酸盐, 在碳酸水中不得含有。)
-----------------------------	----------------------------

4) 试验方法(省略)

10—3 豆乳类

1) 定义

豆乳类是指大豆及大豆加工品的萃取物或在此加入其他食品或食品添加剂，经过杀菌、灭菌的液状饮料。

2) 食品类型

(1) 豆浆

从大豆中萃取的乳液(大豆后固型粉 7%以上)。

(2) 豆乳

在豆浆或大豆加工品的萃取液中添加乳脂、糖类、食盐等食品及食品添加剂的液状(大豆固型粉 6%以上)产品。

(3) 调制豆乳

在豆乳中添加水果·蔬菜汁(包括水果浓汤)或乳、乳加工品、谷类粉等的液状(大豆固型粉 4%以上)的产品。

(4) 豆乳粉

干燥豆乳或调制豆乳加工成粉末状的产品(大豆后固型粉 50%以上)。

(5) 其他豆乳

在豆乳中添加水果·蔬菜汁(包括水果浓汤)或乳、乳加工品、谷类粉等的液状、糊状、凝胶状(大豆固型粉 1.4%以上)的产品。

3) 规格

项目	类型	豆乳液、豆乳	调制豆乳	豆乳粉	其他豆乳
(1) 性状		持固有色泽的均质液体，不能有异味、异臭。		持固有色泽的均质粉末，不能有异味、异臭。	持固有色泽，不能有异味、异臭。
(2) 粗蛋白质(%)		2.8 以上	1.6 以上(但，含水果菜汁 5%以上的产品为 0.9 以上)	20.0 以上	0.5 以上
(3) 细菌数		1m/ 40,000 以下(灭菌产品应为阴性)	1m/ 40,000 以下(灭菌产品或 pH 4.6 以内的杀菌产品应为阴性)	1g/ 20,000 以下(灭菌产品应为阴性)	1m/ 40,000 以下(灭菌产品或 pH 4.6 以内的杀菌产品应为阴性)
(4) 大肠菌群		1m/ 10 以下		1g/10 以下	1m/ 10 以下

4) 试验方法(省略)

10—4 粉状饮料

1) 定义

粉状饮料是指在水中溶解或稀释后饮用的嗜好型食品。

2) 食品类型

(1) 粉状饮料

以食品或食品添加剂作为主要原料，加工成粉末、颗粒等形状，使其含游离二氧化碳或有机酸的产品。

3) 规格

(1) 形状：持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。

(2) 水分(%)：10.0 以下

(3) 重金属(mg/kg)：5.0 以下

(4) 细菌数：1g/3,000 以下(但，含乳酸菌的产品除外)

(5) 大肠菌群：应为阴性。

(6) 乳酸菌数：标示量以上(但，限于含乳酸菌的产品)

4) 试验方法(省略)

10—5 发酵饮料类

1) 定义

发酵饮料是指发酵乳加工品或植物性原料加工（包括杀菌）而成的产品。另有其他食品类型规定的产品除外。

2) 食品类型

(1) 乳酸菌饮料

将乳加工品或植物性原料发酵成乳酸菌加工(包括杀菌)而成的产品。

(2) 酵母饮料

将乳加工品或植物性原料发酵成酵母加工(包括杀菌)而成的产品。

(3) 其他发酵饮料

将乳加工品或植物性原料发酵成微生物等加工(包括杀菌)而成的产品。

3) 规格

(1) 性状：持固有香味的液体，不能有异味、异臭。

(2) 乳酸菌数或酵母数：1mI 1,000,000 以上(限于乳酸菌、酵母饮料，杀菌产品除外)

(3) 细菌数：1mI 100 以下(限于杀菌产品)

(4) 大肠菌群：应为阴性。

(5) 防腐剂(g/kg)：下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	0.05 以下(作为山梨酸，在杀菌产品中不得含有)
苯甲酸	0.05 以下

4) 试验方法(省略)

10-6 其他饮料

1) 定义

其他饮料是指在饮用水中添加食品或食品添加剂等生产而成或利用动、植物性原料加工成可以饮用的液状物质的产品，没有指定其他食品类型的饮料。

2) 食品类型

- (1) 混合饮料
在饮用水中添加食品或食品添加剂的产品。
- (2) 萃取饮料
将植物性原料用饮用水加工(加热萃取等)成液状的产品或在此添加食品或食品添加剂的产品。
- (3) 饮料基料
利用动・植物性原料加工而成或添加食品或食品添加剂的产品，与少量水混合饮用的产品。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 铅(mg/kg)：0.3 以下
- (3) 镉(mg/kg)：0.1 以下
- (4) 锡(mg/kg)：150 以下(限于灌装产品)
- (5) 细菌数：1mI 100 以下
- (6) 大肠菌群：应为阴性。
- (7) 防腐剂(g/kg)：下列防腐剂应符合如下标准。

苯甲酸盐 苯甲酸钠 苯甲酸钾 苯甲酸钙	0.6 以下(作为苯甲酸盐)
para oxy benzoate methyl para oxy benzoate butyl para oxy benzoate propyl para oxy benzoate ethyl para oxy benzoate isobutyl para oxy benzoate isopropyl	0.1 以下(作为 para oxy benzoatemethy)

4) 试验方法(省略)

11. 特殊用途食品

11-1 成长期用调制食品

- 1) 定义
成长期用调制食品是指以分离大豆蛋白等含蛋白质食品为原料，添加出生 6 个月以后的婴儿、幼儿正常成长・发育所需的无机物、维生素等营养元素，可用于摄取液体状断奶食品而生产、加工成粉状或液状的产品。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：5.0 以下(限于粉状产品。)
- (3) 粗蛋白质(g/100kcal)：3.0~5.5
- (4) 粗脂肪(g/100kcal)：3.0~6.0
- (5) 亚油酸(mg/100kcal)：300 以上
- (6) 维生素 A(IU/100kcal 或 μg/100kcal)：250~750 或 75~225
- (7) 维生素 D(IU/100kcal)：40~120

- (8) 维生素 C(mg/100kcal) : 8 以上
- (9) 维生素 B₁(μ g/100kcal) : 40 以上
- (10) 维生素 B₂(μ g/100kcal) : 60 以上
- (11) 烟酸(μ g/100kcal) : 250 以上
- (12) 维生素 B₆(μ g/100kcal): 45 以上 (蛋白质为 3.0g 以上时, 超过蛋白质的维生素 B₆的比率应该是 1g/15 μ g。)
- (13) 叶酸(μ g/100kcal): 4.0 以上
- (14) 泛酸(μ g/100kcal): 300 以上
- (15) 维生素 B₁₂(μ g/100kcal): 0.15 以上
- (16) 维生素 K₁(μ g/100kcal): 4.0 以上
- (17) 生物素(μ g/100kcal): 1.5 以上
- (18) 维生素 E(IU/100kcal): 0.7 以上(亚油酸为 1g 以上时, 每 1g 亚油酸含维生素 E 的比率应为 0.7IU)
- (19) 钠(mg/100kcal): 20~85
- (20) 钾(mg/100kcal): 80 以上
- (21) 氯(mg/100kcal): 55 以上
- (22) 钙(mg/100kcal): 90 以上
- (23) 磷(mg/100kcal): 60 以上(钙和磷的比率(Ca: P)应为 1.2~2.0。)
- (24) 镁(mg/100kcal): 6.0 以上
- (25) 铁(mg/100kcal): 1.0 以上
- (26) 碘(μ g/100kcal): 5.0 以上
- (27) 锌(mg/100kcal): 0.5 以上
- (28) 不能查出人工甜味料。
- (29) 焦油色素: 不能查出。
- (30) 细菌数: 1g/20,000 以下(但, 液状产品应为阴性)
- (31) 大肠菌群: 应为阴性。

3) 试验方法(省略)

11-2 其他婴·幼儿食品

1) 定义

其他婴幼儿食品是指为提供婴幼儿断奶期或成长期适用的一般食品, 以谷类、豆类、薯类、肉类、牛奶、蔬菜类、水果类等或者用其加工品为原料生产加工的粉末、固体状、糊状、液状产品, 即可直接或加热烹调摄取, 或者和水混合后直接食用或加热烹调摄取的产品。其中 12-1 调制乳类至 12-4 婴·幼儿用谷类调制食品除外。

2) 规格

- (1) 性状: 保持固有的色泽和香味, 不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%): 10.0 以下(限于粉末、固形产品)
- (3) 粗蛋白质(%): 标示含量以上
- (4) 粗脂肪(%): 标示含量以上
- (5) α 化度(%): 80.0 以上(谷类、豆类、薯类等或含其加工品 25%以上的粉末、固形产品, 加热吸取的产品除外。)
- (6) 钠(mg/100g): 200 以下(与水混合吸取时, 将混合水的状态作为标准)
- (7) 人工甜味料: 不含。
- (8) 焦油色素: 不含。
- (9) 防腐剂: 不含。(限于液状果汁类产品)
- (10) 铅(mg/kg): 0.1 以下(限于液状果汁类产品)

- (11) 大肠菌群：应为阴性。
- (12) 细菌数：1mI 100 以下(限于液状果汁类产品)

3) 试验方法(省略)

11-3 体重调节用调制食品

1) 定义

针对需要减少或增加体重的人，按照代替部分或全部用餐的标准加减所需营养素调制而成的食品。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：10.0 以下(限于粉末、颗粒、固形的干燥产品。)
- (3) 粗蛋白质(g)：应为标示量以上。
- (4) 维生素类：应为标示量以上[限于维生素 A(μ g)、B₁(mg)、B₂(mg)、B₆(mg)、C(mg)、烟酸(mg)、叶酸(μ g)、维生素 E(mg)]。
- (5) 无机物类：应为标示量以上(限于钙(mg)、铁(mg)、锌(mg))。
- (6) 大肠菌群：应为阴性。

3) 试验方法(省略)

12. 调味食品

调味食品是指在生产·加工·烹调食品时，为了提高美味而使用的大酱类、醋、调味汁类、番茄酱、咖喱、辣椒面和辣椒丝、佐料加工品、调味品、复合调味食品、香味油等产品(从动、植物中分类萃取的单一成分或以单一成分作为原料生产·加工的食品添加剂除外)。

12—1 酱油

1) 定义

酱油是指用含有蛋白质及碳水化合物的原料作汤或以酱曲为主原料，加入食用盐水等发酵煮熟而成或利用酶分解或酸分解方法等加水分解获取的通过滤液加工而成的产品。

2) 食品类型

(1) 酿造酱油

用大豆、脱脂大豆或谷类作汤，加入食用盐水等发酵煮熟后，经过滤液处理加工而成的产品。
[脱脂大豆 7.0%以上(使用大豆或混合使用脱脂大豆时是 9.0%以上)]。

(2) 混合酱油

在韩式酱油或酿造酱油中，以适当比率混合酸分解酱油或酶分解酱油加工而成的产品或对酸分解酱油原液中加入蛋白质或碳水化合物原料发酵煮熟后，经过滤液处理的产品，或者在其原液中以适当比率混合酿造酱油原液或酸分解酱油原液等加工而成的产品。

(3) 酸分解酱油

将含有蛋白质或碳水化合物的原料用酸加水分解后，经过滤液处理加工而成的产品。

(4) 酶分解酱油

将含蛋白质或碳水化物物的原料用酶加水分解后，经过滤液处理加工而成的产品。

(5) 韩式酱油

① 传统韩式酱油

以韩式豆酱饼作为主要原料，加入食用盐水等发酵煮熟后，经过滤液处理加工而成的产品。

② 改良韩式酱油

以改良豆酱饼作为主要原料，加入食用盐水等发酵煮熟后，经过滤液处理加工而成的产品。

3) 规格

项目 区分	酿造酱油、混合酱油、 酸分解酱油、酶分解酱油	韩式酱油
(1) 性状	持固有的色泽和香味，不能有异味、	持固有的色泽和香味，不能有异味、异
(2) pH	异臭。	臭。
(3) 总氮数(w/v%)	4.0~5.5	4.0~6.8
(4) 纯萃取物	0.8 以上	0.7 以上
(w/v%)	9.0 以上	6.0 以上
(5) 焦油色素	不能查出。	不能查出。
(6) 防腐剂 (g/l)	下列防腐剂应符合如下标准。	
	苯甲酸 苯甲酸钠 苯甲酸钾 苯甲酸钙	0.6 以下(作为苯甲酸)
	para oxy benzoate methyl para oxy benzoate butyl para oxy benzoate ethyl para oxy benzoate propyl para oxy benzoate isobutyl para oxy benzoate isopropyl	0.25 以下 (作为 para oxy benzoate)

4) 试验方法(省略)

12—2 大酱

1) 定义

大酱是指以大豆、米、大麦、小麦或用脱脂大豆等为主要原料，添加食盐、种麴后发酵煮熟或以大豆为主要原料制作酱曲后泡在食用盐水中发酵，分离滤液加工而成的产品。

2) 食品类型

(1) 韩式大酱

在韩式豆酱饼中加入食用盐水发酵后，分离滤液或直接加工而成的产品。

(2) 大酱

以大豆、米、大麦、小麦或脱脂大豆等作为主要原料制汤后，混合食盐发酵・熟成或将豆酱饼泡在食用盐水中发酵，分离滤液加工而成的产品。

3) 规格

(1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。

- (2) 粗蛋白质(%): 8.0 以上
- (3) 粗脂肪(%): 2.0 以上
- (4) 焦油色素: 不含。
- (5) 防腐剂(g/kg): 下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	1.0 以下(作为山梨酸)
---------------------	---------------

4) 试验方法(省略)

12—3 辣椒酱

1) 定义

辣椒酱是指先制作豆类或谷类种麴后, 添加蒸饭、辣椒粉、食盐等发酵熟成的产品或将种麴和蒸饭等一同进行发酵熟成后, 加入辣椒粉(6%以上)、食盐等制作而成的产品。糯米、米、大麦辣椒酱是指糯米、米或大麦含量等各自为 15%以上的产品(包括省略种麴过程的糖化辣椒酱)。

2) 规格

- (1) 性状: 保持固有的色泽和香味, 不能有异味、异臭, 要均质。
- (2) 粗蛋白质(%): 4.0 以上
- (3) 焦油色素: 不含。
- (4) 防腐剂(g/kg): 下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	1.0 以下(作为山梨酸)
---------------------	---------------

3) 试验方法(省略)

12—4 春酱

1) 定义

春酱是指将大豆、米、大麦、小麦或脱脂大豆作为主要原料(大豆、脱脂大豆或者其混合物 10%以上), 种麴后加入食盐发酵熟成, 然后添加焦糖色素等加工而成或种麴后添加焦糖色素、食盐等发酵熟成而成的产品。

2) 规格

- (1) 性状: 持固有的色泽和香味, 不能有异味、异臭, 要均质。
- (2) 粗蛋白质(%): 7.0 以上
- (3) 焦油色素: 不能查出。
- (4) 防腐剂(g/kg): 下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	1.0 以下(作为山梨酸)
---------------------	---------------

3) 试验方法(省略)

12—5 清麴酱

1) 定义

清麴酱是指以大豆作为主要原料，用芽胞杆菌属发酵制作而成，或将其用香辛植物等调味[大豆(蒸煮大豆)应为 55%以上]的产品。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：10.0 以下(但，限于干燥产品)。
- (3) 粗蛋白质(%)：10.0 以上
- (4) 焦油色素：检测时不得含有。
- (5) 防腐剂(g/kg)：下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸	1.0 以下(作为山梨酸，仅限于非干燥产品)
山梨酸钾	
山梨酸钙	

3) 试验方法(省略)

12—6 混合酱

1) 定义

混合酱是指以大酱、辣椒酱、春酱或清麴酱等作为主要原料或添加食品或食品添加剂生产加工而成(酱类 应该达到 50%以上)的产品。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 焦油色素：不含。
- (3) 大肠菌群：应为阴性(限于杀菌产品)。
- (4) 防腐剂(g/kg)：下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸	1.0 以下(作为山梨酸)
山梨酸钾	
山梨酸钙	

3) 试验方法(省略)

12—7 食醋

1) 定义

食醋是指以谷类、水果类、酒类等作为主要原料发酵制成的酿造食醋和冰醋酸或用饮用水稀释醋酸制作而成的合成食醋。

2) 食品类型

(1) 水果酿造食醋

以水果酒母、水果榨汁液(食醋 1/果汁使用应为 300g 以上)、酒精及糖类等为原料, 经过醋酸发酵形成的液体。其中, 全部用柿子(100%)作为原料进行醋酸发酵形成的称为柿子醋。

(2) 谷物酿造食醋

以谷物酒母、谷物糖化液(食醋 1/谷物使用量应为 40g 以上、麦芽醋的麦芽使用应为 40g 以上)、酒精及糖类等作为原料, 经过醋酸发酵形成的液体。

(3) 酒精醋

将酒精、糖类、食品添加剂等原料进行混合后, 经过醋酸发酵形成的液体。

(4) 合成醋

用饮用水稀释冰醋酸或醋酸制成的液体。

(5) 其他食醋

没有在(1)~(4)中规定的食醋。

3) 规格

(1) 性状: 保持固有的色泽和香味, 不能有异味、异臭(合成醋应无色、透明)。

(2) 总酸(作为醋酸, w/v%): 4.0 ~ 29.0 左右(柿子醋酸应为 2.6 以上)

(3) 焦油色素: 不含。

(4) 防腐剂(g/kg): 下列防腐剂应符合如下标准。

para oxy benzoate methyl	0.1 以下(作为 para oxy benzoate)
para oxy benzoate butyl	
para oxy benzoate ethyl	
para oxy benzoate propyl	
para oxy benzoate isobutyl	
para oxy benzoate isopropyl	

4) 试验方法(省略)

12—8 调味汁类

1) 定义

调味汁是指在动·植物性原料上添加香辛料、酱类、糖类、食盐、醋等混合而成的产品, 或将其发酵、熟成, 用于烹饪前后, 以增加风味为目的使用的产品。另有标准及规格的产品除外。

2) 规格

(1) 性状: 持固有的色泽和香味, 不能有异味、异臭。

(2) 大肠菌群: 应为阴性。

(3) 细菌数: 应为阴性(限于灭菌产品)。

(4) 焦油色素: 不含。

(5) 防腐剂(g/kg): 下列防腐剂应符合如下标准。

para oxy benzoate methyl para oxy benzoate butyl para oxy benzoate ethyl para oxy benzoate propyl para oxy benzoate isobutyl para oxy benzoate isopropyl	0.2 以下(作为 para oxy benzoate)
---	------------------------------

3) 试验方法(省略)

12—9 番茄酱

1) 定义

番茄酱是指以番茄或番茄浓缩物(以可溶性固形粉 25%标准, 应达到 20%以上)作为主要原料, 添加糖类、醋、食盐、香辛料、柠檬酸等制作而成的产品。

2) 规格

- (1) 性状: 保持固有的色泽, 不能有异味、异臭, 要求均质。
- (2) 焦油色素: 不含。
- (3) 大肠菌群: 应为阴性。
- (4) 防腐剂(g/kg): 下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	0.5 以下(作为山梨酸)
---------------------	---------------

3) 试验方法(省略)

12—10 咖喱

1) 定义

咖喱是指以香辛料作为原料的咖喱粉或在其中添加食品或食品添加剂等制作而成的产品。

2) 食品类型

- (1) 咖喱粉
混合 10 种以上天然香辛原料植物(100%)进行干燥加工而成的粉末产品。
- (2) 咖喱
在咖喱粉中添加食品或食品添加剂等制作而成(固体或粉末产品中应含 5%以上咖喱粉, 液状产品中应含 1%以上咖喱粉)的产品。

3) 规格

- (1) 性状: 保持固有的色泽, 不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%): 10.0 以下(限于固形或粉末产品)
- (3) 焦油色素: 不含。

- (4) 细菌数：应为阴性(限于液状产品)。
- (5) 大肠菌群：应为阴性(限于液状产品)。

4) 试验方法(省略)

12—11 辣椒粉或辣椒丝

1) 定义

辣椒粉或辣椒丝是指将属于茄子科的辣椒或其变种的成熟的果实经干燥后切成丝或研磨成粉状的产品。

2) 食品类型

(1) 辣椒粉

将属茄子科的辣椒或其变种的成熟果实经干燥后研磨成粉状的产品。

(2) 辣椒丝

将属茄子科的辣椒或其变种的成熟的果实经干燥后切成丝的产品。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽，不能有异味、异臭，不能呈黄白色及黄褐色。
- (2) 水分(%)：15.0 以下
- (3) 灰分(%)：7.0 以下
- (4) 酸不溶性灰分(%)：0.5 以下
- (5) 威化物：不含(淀粉、谷糠、碳酸盐、食盐、糖类等)
- (6) 霉菌数：20%以下(根据霍华德霉菌计数装置的霉菌阳性比率%)
- (7) 焦油色素：不含。

4) 试验方法(省略)

12—12 香辛料加工品

1) 定义

香辛料加工品是指单纯加工香辛植物的叶子、梗、果实、根等的产品，或在其中加入食品或食品添加剂加工而成的食品，是为提高其他食品的味道而使用的食品。(另行规定食品类标准及规格的食品除外)。

2) 食品类型

(1) 天然香辛料

香辛植物的叶子、梗、果实、根等单纯加工成粉末、粗末等的食品(香辛植物 100%)。

(2) 香辛料调制品

在天然香辛料上添加食品或食品添加剂经加工而成的产品。

3) 规格

- (1) 性状：持固有的色泽和香味，不能有异种植物。

- (2) 水分(%): 15.0 以下(限于干燥产品)
- (3) 威化物: 不含(限于天然香辛料产品)。
- (4) 焦油色素: 不含[山萘草加工品(青辣芥)或芥末加工品除外]。
- (5) 大肠菌群: 应为阴性(限于杀菌产品)。
- (6) 大肠菌: 应为阴性(杀菌产品或干燥产品除外)。

4) 试验方法(省略)

12—13 调味酱(dressing)

1) 定义

调味酱是指在生产、加工、烹饪食品时，为了增加食品味道而使用的产品，是用食用油、醋等作为主要原料，加入食盐、糖类、香辛料、蛋类或食品添加剂后进行乳化或以分离液状制作而成的食品，或者在其中添加蔬菜类、水果类等的食品，指蛋黄酱、乳化形调味敬酱、分离液状调味酱、沙拉调味酱、色拉味调料、法式生菜调味酱。

2) 食品类型

(1) 乳化形调味酱

在调味酱中，均质乳化成半固体状或乳化液状形态（植物性食用油应达到 10%以上）且不是蛋黄酱、色拉调味酱、法式生菜调味酱的食品。

(2) 分离液状调味酱

在调味酱中属分离液状的(植物性食用油应达到 10%以上)且不是法式生菜调味酱的产品。

(3) 蛋黄酱

将蛋黄或整蛋，或者食用油(植物性食用油应达到 65%以上)、醋或果汁、蛋黄、蛋清、蛋白加水分解物、食盐、糖类、香辛料、调味料(氨基酸等)、酸味料及抗氧化剂等作为原料制作的产品。

(4) 色拉调味酱

将蛋黄或整蛋、淀粉，或者食用油(植物性食用油应达到 30%以上)、食醋或果汁、蛋黄、蛋清、淀粉、蛋白加水分解物、食盐、糖类、香辛料、乳化剂、酵母、调味料（氨基酸等）、酸味料、抗氧化剂等作为原料制作的产品。

(5) 法式生菜调味酱

在乳化形调味酱或分离液状调味酱中，将胡椒或 paprika，或者使用食用油(植物性食用油应达到 35%以上)、食醋或果汁、胡椒、paprika、蛋白加水分解物、食盐、糖类、西红柿加工品、蛋黄、蛋清、香辛料、香料、乳化剂、酵母、调味料（氨基酸等）、酸味料、抗氧化剂等作为原料制作的产品。

3) 规格

规格 \ 类型	乳化形 调味酱	分离液状 调味酱	蛋黄酱	色拉 调味酱	法式生菜 调味酱
(1) 性状	保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。				
(2) 粗脂肪(%)	10 以上	10 以上	65 以上	30 以上	35 以上
(3) 大肠菌群	应为阴性。				

4) 试验方法(省略)

12—14 复合调味食品

1) 定义

复合调味食品是指在食品中添加糖类、食盐、香辛料、蛋白加水分解物、酵母或其萃取物、食品添加剂等，经过干燥等工序，加工成粉末、颗粒或固体形状，为增添食品特有的味道而使用的产品。

2) 规格

- (1) 性状：持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：8.0 以下
- (3) 焦油色素：不含。
- (4) 大肠菌：应为阴性。

3) 试验方法(省略)

12—15 香味油

1) 定义

香味油是指在食用油脂(压榨香油、超临界萃取野苏油、压榨野苏油、超临界萃取野苏油除外)中添加香辛料、香料、天然萃取物、调味料等(食用油脂 50%以上)制作而成的产品，用于烹调或加工食品时增添食品的味道。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 酸价：3.0 以下
- (3) 焦油色素：不含。

3) 试验方法(省略)

13. 泡菜·腌制食品

泡菜·腌制食品是指以蔬菜类、水产品等作为主要原料，经发酵等过程制作加工而成的泡菜类、鱼酱类和以农产品、水产品等作为主要原料，经过腌制或炖制制作加工而成的腌制类、炖制类食品。

13—1 泡菜类

1) 定义

泡菜类是指以白菜等蔬菜类作为主要原料，经过摘菜、切割、腌制、佐料混合工序，经发酵制作而成的白菜泡菜、其他泡菜或对其进行加工的产品。

2) 食品类型

- (1) 白菜泡菜

以白菜作为主要原料，去除不可食用的部位后，经过腌制、清洗、脱水、佐料混合过程等，经发酵后以适当的大小切割或不切割，或切割后发酵而成或将其加工而成的泡菜。

(2) 其他泡菜

以蔬菜类作为主要原料，去除不可食用的部位后，经过腌制、发酵后，以适当的大小切割或不切割，或切割后发酵而成的或将其加工而成的除白菜泡菜以外的泡菜。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 焦油色素：不含。
- (3) 防腐剂：不含。
- (4) 大肠菌群：应为阴性。(限于杀菌包装产品)。

4) 试验方法(省略)

13—2 鱼酱类

1) 定义

鱼酱类是指将鱼类、甲壳类、软体动物类、棘皮动物类等的全部或部分作为主要原料，加上食盐发酵或在其分离液中加入其他食品或食品添加剂加工而成的鱼酱、佐料鱼酱、鱼汁、调味鱼汁、食醃类。

2) 食品类型

(1) 鱼酱

将鱼类、甲壳类、软体动物类、棘皮动物类等的全部或部分作为主要原料(以生物为标准时，应达到 60%以上)，加入食盐发酵熟成的食品。

(2) 佐料鱼酱

在鱼酱中加入辣椒面、调味料等佐料的食品。

(3) 鱼汁

过滤分离鱼酱的液体。

(4) 调味鱼汁

稀释鱼汁，加入盐水或调味料等的产品。

(5) 食醃类

将鱼类、甲壳类、软体动物类、棘皮动物类等的全部或部分作为主要原料(以鲜货为标准时，应达到 60%以上)，添加食盐及谷类等附加原料，经发酵而成的食品。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 总含氮量(%)：鱼汁 1.0 以上(糠虾鱼汁为 0.8 以上)、调味鱼汁 0.5 以上
- (3) 大肠菌群：应为阴性(限于鱼汁、调味鱼汁)
- (4) 焦油色素：不含。
- (5) 防腐剂(g/kg)：下列防腐剂应符合如下标准(只限于食盐含量在 8%以下的产品)。

山梨酸	1.0 以下(作为山梨酸)
山梨酸钾	
山梨酸钙	

4) 试验方法(省略)

13—3 腌制类

1) 定义

腌制类是指以蔬菜类、水果类、香辛料、野生植物类、水产物等食品材料作为主要原料，用食盐、醋、糖类或酱类等腌制后，直接或在其中添加其他食品加工而成的盐腌、酱腌、醋腌、糖腌等食品。另行规定其他食品类型的食品除外。

2) 食品类型

(1) 盐腌菜

将主要原料用食盐腌制或将其混合调味、加工而成的食品。

(2) 酱腌菜(酱菜)

将主要原料用食盐、酱类等腌制或将其混合调味、加工而成的食品。

(3) 醋腌菜

将主要原料用食盐、醋等腌制或将其混合调味、加工而成的食品。

(4) 糖腌菜

将主要原料用白糖等腌制或在其中添加食品或食品添加剂加工而成的除粉末产品以外的食品。
水份含量在 10%以下的称做干燥糖腌菜。

(5) 其他腌菜

指(1)～(4) 以外的腌菜类。

3) 规格

(1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。

(2) 水分(%)：10.0 以下(限于干燥糖腌菜)

(3) 细菌数：应为阴性(限于灭菌产品)。

(4) 大肠菌群：应为阴性(限于杀菌或灭菌产品)。

(5) 焦油色素：不含(密封及加热杀菌或灭菌处理的腌黄瓜、腌生姜、腌梅实食品等除外)。

(6) 二氧化硫(mg/kg)：30.0 左右(限于干燥糖腌制品)

(7) 防腐剂(g/kg)：下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸	1.0 以下(作为山梨酸，糖腌菜、醋腌菜除外)
山梨酸钾 山梨酸钙	0.5 以下(作为山梨酸，限于醋腌菜、糖腌菜(干燥糖腌菜除外))
苯甲酸 苯甲酸钠 苯甲酸钾 苯甲酸钙	1.0 以下(作为苯甲酸，限于醋腌黄瓜)

4) 试验方法(省略)

13—4 酱炖类

1) 定义

酱炖类是指以动·植物原料作为主要原料，添加食盐、酱类、糖类等加热烹调、翻炒或将其调味加工而成的食品。

2) 食品类型

(1) 农产品酱炖菜

在农产品中加入食盐、酱类、糖类等加热烹调或翻炒的食品。

(2) 水产品酱炖菜

在水产品中加入食盐、酱类、糖类等加热炖制的食品。

(3) 畜产品酱炖菜

在畜产品中加入食盐、酱类、糖类等加热炖制的食品。

3) 规格

(1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。

(2) 细菌数：应为阴性(限于灭菌产品)。

(3) 大肠菌群：应为阴性(限于杀菌或灭菌产品)。

(4) 焦油色素：不含。

(5) 防腐剂(g/kg)：下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸	1.0 以下(作为山梨酸，只限于红豆等沉淀物)
山梨酸钾	
山梨酸钙	

4) 试验方法(省略)

14. 酒类

14—1 清酒

1) 定义

清酒是指以淀粉和水为主要原料，经发酵和酒母过滤制作而成或在发酵生产过程中添加酒类等的产品。

2) 规格

(1) 性状：保持固有色泽的透明液体，应有特有的香味。

(2) 乙醇(v/v%)：遵循酒税法规定。

(3) 总含酸量(w/v%)：0.3 以下(琥珀酸)

(4) 甲醇(mg/mL)：0.5 以下

3) 试验方法(省略)

14—2 啤酒

1) 定义

啤酒是指以麦芽或麦芽、淀粉、啤酒花等作为主要原料，经发酵、过滤制成的酒类产品。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有色泽的液体，应具有特有的香味。
- (2) 乙醇(v/v%)：遵循酒税法规定。
- (3) 甲醇(mg/mL)：0.5 以下

3) 试验方法(省略)

14-3 果酒

1) 定义

果酒是指以水果或果汁为主要原料，将发酵的酒母经过过滤而成或在发酵过程中添加水果、糖分或酒类的酒类产品。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有色泽的液体，应具有特有的香味。
- (2) 乙醇(v/v%)：遵循酒税法规定。
- (3) 甲醇(mg/mL)：1.0 以下
- (4) 防腐剂(g/kg)：下列防腐剂应符合如下标准。

山梨酸	0.2 以下(山梨酸)
山梨酸钾	
山梨酸钙	
para oxy benzoate butyl	0.05 以下

3) 试验方法(省略)

14-4 威士忌

1) 定义

威士忌是指将发芽的谷类或添加谷类进行发酵而成的酒母进行蒸馏，放入木桶中保存或在此添加酒类等的酒类产品。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有色泽的液体，应有特有的香味。
- (2) 乙醇(v/v%)：遵循酒税法的规定。
- (3) 甲醇(mg/mL)：0.5 以下
- (4) 乙醛(mg/100mL)：70.0 以下

3) 试验方法(省略)

14-5 白兰地

1) 定义

白兰地是指将水果(包括果汁)或在水果中加入糖分进行发酵而成的酒母或果酒(包括果酒粕)蒸馏后,放入木桶内保存或在此添加酒类等的酒类产品。

2) 规格

- (1) 性状: 保持固有色泽的液体, 应具有特有的香味。
- (2) 乙醇(v/v%): 遵循酒税法规定。
- (3) 甲醇(mg/mL): 1.0 以下
- (4) 乙醛(mg/100mL): 70.0 以下

3) 试验方法(省略)

14-6 利口酒(Liqueur)

1) 定义

利口酒是指以淀粉或糖类为主要原料, 在经发酵蒸馏的酒类中添加人参、水果(葡萄等可以发酵的水果除外)等或发酵蒸馏过程中添加人参、水果等提取液, 或者在酿制酒精、烧酒、一般蒸馏酒过程中按酒税法规定添加物料的酒类产品。

2) 规格

- (1) 性状: 保持固有色泽的液体, 应有特有的香味。
- (2) 乙醇(v/v%): 遵循酒税法规定。
- (3) 甲醇(mg/mL): 1.0 以下

3) 试验方法(省略)

14-7 一般蒸馏酒

1) 定义

一般蒸馏酒是指以淀粉或糖类为主要原料, 经发酵蒸馏或混合蒸馏酒的酒类产品。属于除酒精、烧酒、威士忌、白兰地之外的酒税法所规定的酒类产品。

2) 规格

- (1) 性状: 保持固有色泽的液体, 应具有特有的香味。
- (2) 乙醇(v/v%): 遵循酒税法规定。
- (3) 甲醇(mg/mL): 0.5 以下
- (4) 乙醛(mg/100mL): 70.0 以下

3) 试验方法(省略)

14-8 其他酒类

1) 定义

其他酒类是指没有另行规定标准及规格的酒税法所规定的酒类产品。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有色泽的液体，应具有特有的香味。
- (2) 乙醇(v/v%)：遵循酒税法规定。
- (3) 甲醇(mg/mL)：1.0 以下

3) 试验方法(省略)

15. 干脯类

干脯类是指干燥鱼、贝类产品或用调味品对其进行加工的食品。

15—1 干脯类

1) 定义

干脯类是指干燥鱼·贝类等水产品或用调味品对其加工的调味干鱼脯类、干鱼浦类、其他干脯类。

2) 食品类型

(1) 调味干鱼脯类

通过调味、干燥等加工程序制作而成的鱼肉或贝肉等脯类。

(2) 干鱼脯类

干燥鱼肉或贝肉以及切割的脯类。

(3) 其他干脯类

没有在(1)～(2)中规定的脯类。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：限于干鱼脯，20.0 以下(鲍鱼应在 22.0 以下)
- (3) 二氧化硫(g/kg)：0.03 左右
- (4) 大肠菌：应为阴性(只限于调味干鱼脯类)。

4) 试验方法(省略)

16. 其他食品类

其他食品类是指符合下列规定的不属于 1 饼干类至 19 干脯类食品范围内的食品。

16—1 即食干燥食品

1) 定义

即食干燥食品是指对农·林·畜·水产品或对其加工品等进行混合干燥加工，水煮或加热水时即成菜汤、粥、汤、炖汤且不属于其他食品群的食品。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：8.0 以下
- (3) 沙门氏菌：应为阴性。(限于含 3%以上的蛋、鸡肉的产品)。
- (4) 焦油色素：不含。

3) 试验方法(省略)

16—2 酱曲

1) 定义

酱曲是指以大豆为主要原料，对其进行成型或保持谷物粒子形态发酵而成的作为酱油、黄酱、辣椒酱等酱类原料使用的食品。

2) 食品类型

- (1) 韩式酱曲：以大豆(95%以上)为主要原料蒸煮、成型、发酵而成的食品。
- (2) 改良酱曲：以大豆(85%以上)为主要原料，将原料进行蒸煮后，利用选好的种菌进行发酵而成的食品。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味·异臭。
- (2) 水分(%)：10 以下(限于改良豆酱饼)
- (3) 粗蛋白质(%)：35 以上(作为干燥物)
- (4) 焦油色素：不含。
- (5) 黄曲霉毒素($\mu\text{g/kg}$)：10 以下(作为 B₁)
- (6) 防腐剂：不含。

4) 试验方法(省略)

16—3 花生或坚果类加工品

1) 定义

花生或坚果类加工品是指单纯加工花生或坚果类、或者添加其他食品或食品添加剂加工而成的 crunchy 花生黄油、creamy 花生黄油、坚果类单纯加工品、坚果类加工品。

2) 食品类型

- (1) crunchy 花生黄油
将炒花生(80%以上)粉碎成颗粒状后，加上盐等辅料加工而成的食品。
- (2) creamy 花生黄油
将花生均匀地磨碎成小粒状(80%以上)，添加乳化剂等加工而成的食品。
- (3) 坚果类单纯加工品
指进行切割、粉碎、磨磨、干燥或翻炒等单纯加工处理的产品。
- (4) 坚果类加工品
以坚果类作为主要原料，加上白糖、食用油等食品或食品添加剂加工而成的产品。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 黄曲霉毒素($\mu\text{g/kg}$)：10 以下(作为 B₁)

4) 试验方法(省略)

16-4 淀粉

1) 定义

利用淀粉类原料(100%)，经过研磨、筛选、分离等过程获得的粉末。

2) 食品类型

(1) 淀粉

利用土豆、地瓜淀粉，经过研磨、筛选、分离等过程获得的粉末。

(2) 其他淀粉

指没有在食品类型(1)中规定的淀粉。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有色泽的粉末，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)
 - ① 土豆淀粉：20.0 以下
 - ② 地瓜淀粉：18.0 以下
 - ③ 其他淀粉：15.0 以下
- (3) 灰粉(%)：0.4 以下
- (4) 酸度(0.02N 氢氧化钠液的消耗量)：3mL 以下

4) 试验方法(省略)

16—5 水果、蔬菜加工品类

1) 定义

水果、蔬菜加工品是指单纯以水果类或蔬菜类为主要原料，生产和加工而成的水果、蔬菜加工品，指水果、蔬菜汤、糊等（另行规定标准及规格的食品要遵循相应标准和规格）。

2) 食品类型

(1) 水果·蔬菜加工品

以切割、干燥、研磨或混合的水果类或蔬菜类(60%以上)单纯加工品作为主要原料，生产加工而成的产品。

(2) 水果·蔬菜汤、糊

对水果类或蔬菜类(95%以上)加以捣碎、研磨或将其浓缩加工的产品。

3) 规格

项目 \ 类型	水果·蔬菜加工品	水果·蔬菜汤·糊
(1) 性状	保持固有的色泽和香味，不能有异味、异趣。	保持固有的色泽和香味，不能有异味、异趣。
(2) 无盐可溶性固体粉 (%)	—	8 以上~24 左右 (水果·蔬菜糊为 24 以上)
(3) 大肠菌	应为阴性。	应为阴性。
(4) 焦油色素	不含。	不含。

4) 试验方法(省略)

16—6 蜂蜜

1) 定义

蜂蜜是指蜜蜂采蜜后保存在蜂巢中的蜂蜜，即未添加花粉、蜂王浆、糖类、甜味料等其它物质的纯净蜂蜜。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，应有粘稠性，根据蜜源，会生成结晶。
- (2) 水分 (%)：21.0 以下
- (3) 水不溶物 (%)：0.5 以下
- (4) 酸度 (meq/kg)：40.0 以下
- (5) 转化糖 (%)：65.0 以上
- (6) 蔗糖 (%)：7.0 以下
- (7) 羟甲基糠醛 (mg/kg)：80.0 以下
- (8) 焦油色素：不含。
- (9) 人工甜味料：不含。
- (10) 异性化糖：应为阴性。

3) 试验方法(省略)

16—7 植物性奶油

1) 定义

植物性奶油是指以植物性油脂为主要原料，加上糖类等食品或添加食品添加剂加工而成的产品，作为蛋糕或面包的填充、装饰或增添食品味道的辅助材料使用。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 水分 (%)：8.0 以下 (限于粉末产品)
- (3) 大肠菌群：应为阴性 (干燥产品除外)。

3) 试验方法(省略)

16—8 萃取加工食品

1) 定义

萃取加工食品是指以食用动物性材料为主要原料，用水萃取或添加食品或食品添加剂等辅助原料加工而成的产品，另有标准及规格的除外。

2) 主要原料成分配合标准

(1) 用语的定义

① 萃取食品：直接萃取单一原料或混合原料，或单纯混合这类萃取物的产品。

② 萃取加工食品：在萃取食品中添加食品或食品添加剂等辅助原料加工而成的产品。

(2) 成分配合标准

① 萃取食品：100%单 1 或 2 种以上原料萃取物

② 萃取加工食品：根据不同厂家的配合标准。

3) 成分规格

(1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。

(2) 水分(%)10.0 以下(限于干燥产品)。

(3) 焦油色素：不含。

(4) 细菌数：1m/ 100 以下(限于直接饮用的产品)。

(5) 大肠菌群：应为阴性(限于杀菌产品或直接饮用的产品)。

(6) 大肠菌：应为阴性(杀菌产品或直接饮用的产品除外)。

4) 试验方法(省略)

16—9 爆米花用玉米加工品

1) 定义

爆米花用玉米加工品是指以玉米为主要原料，经添加食盐、食用油、奶油或食品添加剂等混合加工，膨化后食用的产品。

2) 规格

(1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。

(2) 许可之外的焦油色素：不含。

(3) 黄曲霉毒素($\mu\text{g/kg}$)：10.0 以下(作为 B_1)

3) 试验方法(省略)

16—10 再造、加工、精制盐

1) 定义

再造、加工、精制盐是指再造或加工从海水或岩盐中得到的主要成分成为氯化钠的结晶体，或者精制、结晶海水，用于食品的生产、加工、烹调、保存或直接食用的产品。

2) 食品类型

(1) 再造盐(再生盐)

将原料盐(100%)经过溶解、脱水、干燥等过程，使其再次结晶制作而成的盐。

(2) 烧制、溶解盐

将原料盐(100%)经过烧制、溶解等改变其原形的盐，对原料盐进行清洗、粉碎、压缩的除外。

(3) 精制盐

将海水在离子交换膜中经电透析精制的浓缩咸水放入蒸发管中制成的盐。

(4) 加工盐

在再造盐、精制盐、烧制溶解盐(95%以上)中添加食品或食品添加剂加工而成的盐。

3) 规格

项目 \ 类型	再加工盐	烧制、融解盐	精制盐	加工盐
(1) 氯化钠(%)	88.0 以上	88.0 以上	95.0 以上	93.0 以上
(2) 含氯总量 (%)	54.0 以上	50.0 以上	58.0 以上	56.0 以上
(3) 水分(%)	9.0 以下	4.0 以下	4.0 以下	5.5 以下
(4) 不溶物(%)	0.02 以下	3.0 以下	0.02 以下	—
(5) 硫酸离子(%)	0.8 以下	1.5 以下	0.4 以下	1.5 以下
(6) 沙分(%)	—	0.1 以下	—	—
(7) 砷(mg/kg)	0.5 以下	0.5 以下	0.5 以下	0.5 以下
(8) 铅(mg/kg)	2.0 以下	2.0 以下	2.0 以下	2.0 以下
(9) 镉(mg/kg)	0.5 以下	0.5 以下	0.5 以下	0.5 以下
(10) 汞(mg/kg)	0.1 以下	0.1 以下	0.1 以下	0.1 以下
(11) 氰化亚铁离子(g/kg)	0.010 以下	0.010 以下	0.010 以下	0.010 以下

4) 试验方法(省略)

16—11 可可豆加工品类

1) 定义

可可豆加工品是指从可可树的果实中获取的原料或添加食品或食品添加剂等加工而成，且不属于巧克力的产品，指定为其它食品类型的除外。

2) 食品类型

(1) 可可奶油

可可奶油是指去掉可可树果皮后，经过压榨或溶媒萃取得到的脂肪。

(2) 可可泥

将可可树果实经翻炒后去皮碾磨而成的产品。

(3) 可可粉

可可粉是指将翻炒的可可树果实去皮后，将经过压榨去掉脂肪的可可块儿加工成粉末的产品。

(4) 其它可可加工品类

在从可可树果实中获取的原料中，添加食品或食品添加剂等以及采用其它方法加工而成的产品，指除可可奶油、可可泥、可可粉以外的产品。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：7.0 以下(限于可可粉)
- (3) 铅(mg/kg)：2.0 以下(限于可可粉)
- (4) 曲折率(40°)：1.456~1.459(限于可可奶油)
- (5) 酸价：3.5 以下(限于可可奶油)
- (6) 碘价：33~42(限于可可奶油)
- (7) 非皂化物(%)：0.5 以下(限于可可奶油)(只是，压榨可可奶油为 0.35 以下)
- (8) 许可之外的焦油色素：不含。(限于其它可可加工品类)

4) 试验方法(省略)

16-12 面粉

1) 定义

利用食用大麦(100%)，经过精选、加水、粉碎、筛选、分离等过程而得到的粉末，指中力面粉、薄力面粉、强力面粉、营养强化面粉、其他面粉等。

2) 食品类型

(1) 面粉

利用大麦作为原料，经过精选、加水、粉碎、筛选、分离等过程制成的粉末产品。

① 强力面粉：以硬质大麦作为主要原料，经过精选、加水、粉碎、筛选、分离等过程制成的粉末产品。

② 中力面粉：以硬质大麦和软质大麦作为原料，经过精选、加水、粉碎、筛选、分离等过程制成的粉末产品。

③ 薄力面粉：以软质大麦作为主要原料，经过精选、加水、粉碎、筛选、分离等过程制成的粉末产品

(2) 营养强化面粉

在面粉(99%以上)中添加增强营养的相关食品及食品添加剂的面粉。

(3) 其它面粉

在(1)~(2)中没有规定的全麦面粉、混合面粉、粗粒小麦粉等。

3) 规格

区分 项目	面粉(强力、中力、薄力)			营养强化面粉	其它面粉
	1 级	2 级	3 级		
(1) 性状	保持固有色泽的粉末，不能有异味、异臭。			保持固有色泽的粉末，不能有异味、异臭。	保持固有色泽的粉末及粗粒，不能有异味、异臭。
(2) 水分(%)	15.5 以下				
(3) 灰粉(%)	0.6 以下	0.9 以下	1.6 以下	2.0 以下	2.0 以下
(4) 水分(%)	0.03 以下				

4) 试验方法(省略)

16-13 蒸米

1) 定义

蒸米是指将稻子蒸煮、干燥、捣制后制成或将米蒸煮、干燥后获得的产品。

2) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
- (2) 黄曲霉毒素($\mu\text{g}/\text{kg}$)：10.0 以下(作为 B₁)
- (3) 二氧化硫(mg/kg)：30.0 以内

3) 试验方法(省略)

16-14 生食类

1) 定义

生食类是指以动、植物性原料作为主要原料，经过干燥等工序加工而成的粉末、颗粒、条、糊、凝胶状、液状产品，可直接食用或与水混合摄取。另有标准及规格的食品遵循相应标准和规格。

2) 食品类型

(1) 生食食品

最大限度地减少对动、植物性原料营养素破坏的情况下，经过降低酶的活性、对淀粉进行糊化等干燥加工处理过程，生食原料含量在 80%以上的产品。

(2) 含有生食成分的产品

最大限度地减少对动、植物性原料营养素破坏的情况下，经过降低酶的活性、对淀粉进行糊化等干燥加工处理过程，生食原料含量在 50%以上的产品。

3) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽，不能有异味、异臭。
- (2) 水分(%)：8.0 以下(糊、液状、凝胶状的除外)
- (3) 魏氏杆菌：1g/100 以下
- (4) 蜡质芽孢杆菌：1g/1,000 以下
- (5) 大肠菌：应为阴性。

4) 试验方法(省略)

16-15 系列产品类

1) 定义

玉米、小麦、大米等谷类作为主要原料，加强维生素类 and 无机物类的产品，经过压片或成形、膨胀、烤制等加工，根据需要，放入蔬菜、水果、坚果类等生产和加工的产品。(另有规定标准和规格的食品除外。)

2) 规格

- (1) 性状：保持固有的色泽，不能有异味、异臭。
- (2) 维生素类：应为标量以上。
- (3) 无机物类：应为标量以上。
- (4) 大肠菌：应为阴性。

3) 试验方法(省略)

17. 罐头·瓶装食品

1) 定义

“罐头、瓶装食品”是指将食品放入罐内或瓶内，经过真空、密封、杀菌或灭菌处理生产加工而成的可长期保持产品固有品质的食品。

2) 规格

- (1) 性状：罐或瓶盖儿不能膨胀或变形，内装物应持有固有的色泽，不能有异味、异臭。
- (2) 真空度(cm Hg)：应持有适当的真空度。(易拉罐除外。)
- (3) 锡(mg/kg)：150 以下(但，酸性罐头为 200 以下)
- (4) 铅(mg/kg)：0.3 以下(但，水产、罐装及瓶装为 2,0 以下)
- (5) 细菌：细菌发育应为阴性。
- (6) 固形量及内容量：标量以上(果酱等，内容量和固形量无法分离的产品不检查固形量，kg 和 l 可用 g 和 ml 来换算用。)

3) 试验方法(省略)

18. 蒸煮(retort)食品

1) 定义

“蒸煮(retort)食品”是指利用单层塑料薄膜、金箔或将其多层粘合以袋状和其他形态成型的容器，进行生产、加工或料理的咖喱类、米饭类、炸酱类、粥、稀汤、浓汤、煲、火锅、菜汤、肉·鱼肉料理加工类食品。填充、密封后通过加压加热进行杀菌或灭菌后，可以直接食用或经过简单料理方法即可食用，保存性能好，便于携带和运输。

2) 规格

- (1) 性状：外形不能膨胀、变形，内容物应有固有的香味、色泽、物性，不能有异味、异臭。
- (2) 细菌：细菌发育应为阴性。
- (3) 焦油色素：不含。

3) 试验方法(省略)

19. 冷冻食品

1) 定义

“冷冻食品”是指为了长期保存生产、加工或烹饪的食品而进行快速冷冻处理，予以冷冻保管的放在容器、包装内的食品。

非加热摄取的冷冻食品：食用摄取时无需加热的产品。

加热后摄取的冷冻食品：食用摄取时需要加热的产品。

2) 规格

项目	类型	加热摄取 冷冻食品	加热后摄取的冷冻食品	
			冷冻前加热产品	冷冻前非加热产品
(1) 性状		保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。	保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。	保持固有的色泽和香味，不能有异味、异臭。
(2) 细菌数		1g/100,000 以下 (发酵产品或添加乳酸菌的产品除外)	1g/100,000 以下 (发酵产品或添加乳酸菌的产品除外)	1g 당 3,000,000 이하 (发酵产品或添加乳酸菌的产品除外)
(3) 大肠菌群		1g/10 以下	1g/10 以下	—
(4) 大肠菌		—	—	阴性
(5) 乳酸菌数		标量以上(限于添加乳酸菌的产品)		

3) 试验方法(省略)

20. 食品类标准及规格以外的一般加工食品规格

- (1) 性状：要适合。
- (2) 异物：要适合。
- (3) 酸价：3.0 以下(限于食用油脂加工品，食用蝉蛹加工品及油炸·油处理食品为 5.0 以下)
- (4) 过氧化物价：60 以下(限于食用蝉蛹加工品或油炸·油处理食品)
- (5) 重金属(mg/kg)：10 以下(限于食用油脂加工品或糖类加工品)
- (6) 大肠菌群：应为阴性(限于杀菌产品)。
- (7) 细菌数：应为阴性(限于灭菌产品)。
- (8) 焦油色素、合成防腐剂、抗氧化剂检查限于食品添加剂公典中规定使用标准的食品，根据重要性，可以挑选适用。

21. 食品中霉毒素允许标准

(1) 黄曲霉毒素 B₁

对象食品	标准
谷类、豆类、坚果类及其单纯加工品(粉碎、切割等)	10 μ g/kg 以下

(2) 棒曲霉素

对象食品	标准
苹果汁 苹果汁浓缩液(包括原料用产品，以浓缩倍数换算)	50 μ g/kg 以下

22. 其他毒素等允许标准

(1) 麻痹性贝毒允许标准

对象食品	标准
贝类及其加工品	80 μ g/100g 以下

(2) 3-MCPD(3-Monochloropropane-1,2-diol) 暂定允许标准

(单位：mg/kg)

对象食品	标准
酸分解酱油、 混合酱油(限于酸分解酱油或混合酸分解酱油原液加工而成的酱油)	0.3 以下
水解植物蛋白	1.0 以下

(HVP: Hydrolyzed vegetable protein)	(干燥品无标准)
-------------------------------------	----------

*水解植物蛋白(HVP)：指通过酸水解等化学工程（酶分解除外），将从大豆、玉米或小麦中提取的蛋白质源分解成氨基酸，从而获取的蛋白。

23. 食品中放射能的暂定允许标准

放射核种	对象食品	标准 ((Bq/kg, <i>I</i>))
^{131}I	油及油加工品	150
$^{134}\text{Cs} + ^{137}\text{Cs}$	其他食品	300
	所有食品	370

第3. 国外公认检查机关认证标准及步骤

关于国外公认检查机构认证标准等的规定

2004 年 10 月 12 日

食品医药品安全厅

关于国内外公认检查机构、检查成绩单和检查证明书认证标准及程序作如下修改公布。

2004 年 10 月 12 日
食品医药品安全厅厅长

关于国外公认检查机构认证标准等的规定

第 1 条(目的) 本告示旨在根据食品卫生法第 16 条、同法施行规则第 11 条第 1 款第 5 号的规定，规定国外公认检查机构制定认证标准等所需的事项，提高对进口食品检查等业务效率。

第 2 条(定义) 对本告示中的术语作如下定义。

1. “国外公认检查机构(以下称“国外检查机构”)”是指出口国家政府(包括其政府下属的地方政府)设立的公共检查机构或出口国家政府公认的检查机构(包括检查机构的分支)，由食品医药品安全厅厅长认证具有检查能力的检查机构。
2. “检查成绩单”是指按照该检查机构规定的格式发行的检查结果报告书。
3. “检查证明书”是指检查机构按照附件第 2 号表格发行的检查结果证明书。

第 3 条(检查机构申请及认证等) ①申请获得国外检查机构资格的团体，应按照附件第 1 号的格式填写国外检查机构认证申请书并附下列文件，提交给食品医药品安全厅厅长。这时，申请书可以由申请人所属政府或团体直接提交。

1. 一般情况(职能、历史、组织结构等)
2. 检查成绩(按照食品、食品添加剂、工具及容器、包装、农林水产品，分别拟定申请认证领域近 3 年期间的检查成绩)
3. 主要试验设施现状
4. 设备现状
5. 检查人员现状(包括检查人员熟练掌握时间)
6. 如果该检查机构是由政府认证的机构，提交证明认证的文件(该检查机构由政府直接运营时除外)
7. 根据第 5 条 2 第 1 款的规定，检查机构的政府对其检查能力进行评价或参加国际检查能力检验评价其检查能力时，应提交相应证件复印件(须盖发行机构的核对章)

② 食品医药品安全厅厅长应为核实按照第 1 款规定受理的申请书及附加文件进行当地调查。但如果检查第 1 款的各项资料后，判断其具备检查设施和检查能力等时，可以免除当地调查。

③按照第 2 款规定进行当地调查时，应在进行当地调查前 1 个月内，将调查日期、调查人、调查内容等通知该检查机构。

④经过当地调查被认定为是国外检查机构时，食品医药品安全厅厅长应将其认证事项通知该检查机构，在网站上公布检查机构的名称、地址、检查对象食品及检查机构指定日期等。

第 4 条 删除 <2004. 10. 12>

第 5 条(检查成绩单或检查证明书的认证标准及范围等) ①国外检查机构对食品等进行检查时，原则上应按照韩国食品公典和食品添加剂公典所规定试验方法进行试验，也可以按照 CODEX 的规定、

AOAC、PAM 试验方法进行试验。若采用其他试验方法进行试验时，应提供可证明该试验方法具有合理性的资料。

②国外检查机构发行的检查成绩单，可以按照该机构使用的格式来书写并提交原本。这里需要记载试验项目、试验方法、试验结果的数值等。

③国外检查机构发行的检查证明书应按照附件第 2 号的格式发行并提交其原本。

④进口人提交由国外检查机构发行的第 2 款或第 3 款的检查成绩单或检查证明书时，地方食品医药品安全厅厅长或国立检疫所所长(以下称“地方厅厅长或检疫所所长”)按照下列标准予以认证。

1. 进口人提交的国外检查机构的检查成绩单或检查证明书符合第 1 款规定时，予以认证并免除精密检查。

2. 未按照第 1 条的试验方法进行检查，或提交的试验方法未经检验时，应对检查项目进行精密检查。

⑤第 2 款或第 3 款的检查成绩单或检查证明书符合下列条件时，地方厅厅长或检疫所所长不予认证。

1. 按照施行规则第 11 条附表 6 进行官能检查的结果，判断其在食品卫生方面可能发生危害时。

2. 未提交检查成绩单或检查证明书原本时

第 5 条 2(检查能力评价等) ①食品医药品安全厅厅长按照第 3 条第 4 条的规定指定国外检查机构时，应从指定日起每三年进行一次当地调查，对其检查设施、分析技术等检查能力进行评定。如能够提交该检查机构的政府评价检查能力报告书，或参加国际检查能力检验被评价为具有检查能力，并能够提交相关证件时，可予以免除。

②按照第 1 条的规定进行当地调查时，应在进行当地调查前 1 个月内，将调查日期、调查人、调查内容等通知该检查机构。

第 6 条(认证事项的变更承认等) ① 发生下列变更事项时，国外检查机构应将变更内容及时通知食品医药品安全厅厅长，得到食品医药品安全厅厅长对变更内容的许可。

1. 从出口国家的政府得到认证的事项发生变更时

2. 食品医药品安全厅厅长认证的检查对象食品等发生变更时

3. 国外检查机构的代表人、地址或机构名称发生变更时(代表人更换时，应包括后任者的签名权)

②食品医药品安全厅厅长可以通过书面资料或当地调查证实第 1 款的变更内容。

第 7 条(认证取消等) 出现下列情况之一时，食品医药品安全厅厅长可以取消对国外检查机构的认证，或责令其停止开展业务或 进行整顿，但时间不得超过 6 个月。

1. 开具虚假检查成绩单或检查证明书时

2. 按照第 5 条 2 第 1 款规定进行的检查能力评价，结果不达到评价机构的标准时

3. 属于第 6 条第 1 款的各种变更事项未经食品医药品安全厅厅长许可时

4. 未履行其他食品医药品安全厅厅长规定的义务时

附则(保健福祉部告示第 1996-44 号，1996. 4. 18)

第 1 条(实行日) 本告示自 1996 年 4 月 25 日起开始实行。

第 2 条(免除适用) 出口国家政府中只对畜产品进行检疫及卫生检查的公认检查机构和该机构发行的畜产品检疫证明书除外。

附则(食品医药品安全厅告示第 1998-7 号，1998. 4. 16)

本告示自公布日起开始实行。

附则(食品医药品安全厅告示第 1998-118 号，1998. 12. 7)

第 1 条(实行日) 本告示自公布日起开始实行。

第 2 条(过度措施) 对在本告示开始实行时已在办理认证申请中的事项，按照已有的国内外公认检查机构和检查证明书认证标准及程序处理。

附则(食品医药品安全厅告示第 1999-26 号，1999. 4. 30)

第 1 条(实行日) 本告示自公布日起开始实行。

第 2 条(过度措施) 在本告示开始实行时已在办理认证申请中的事项，按照原来的标准进行处理。

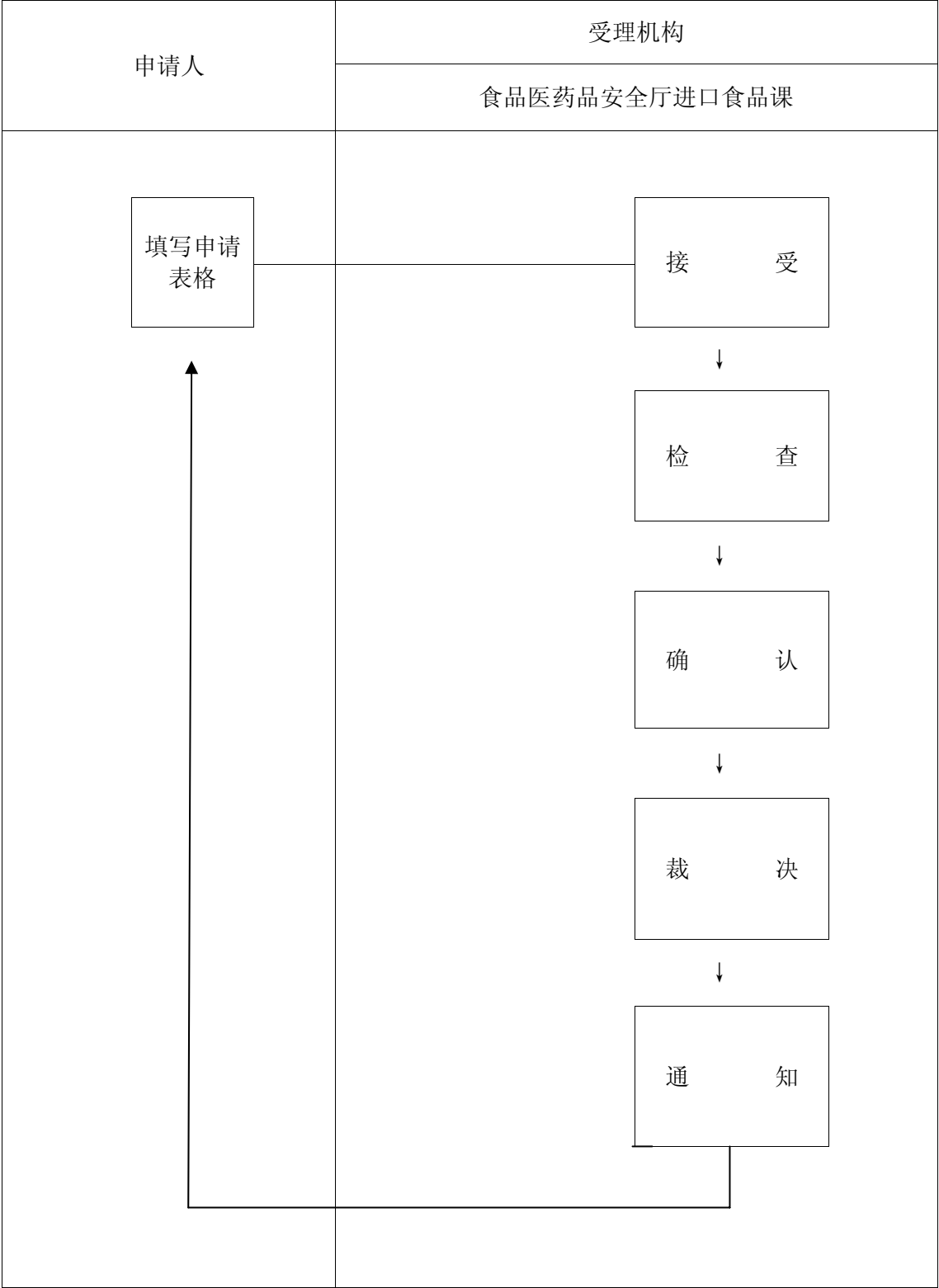
附则(食品医药品安全厅告示第 2004-79 号，2004. 10. 12)

本告示自公布日起开始实行。

第4. 国外公认检查机构(食口医药品安全厅厅长认证)发行的检查结果(成绩证明书)格式

国外公认检查机构认证申请书			处理期限
			60 日
申请人			
机构名称			
地址		电话号码	
		传真	
检查对象食品等			
根据国外公认检查机构认证标准等的规定中第 3 条规定，为获得国外公认检查机构认证提出申请。 年 月 日 申请人 签名(盖章) 食品医药品安全厅厅长			
○ 必备文件 1. 一般情况(功能、历史、组织结构等) 2. 检查成绩(按照食品、食品添加剂、工具及容器、包装、农林水产品，分别拟定申请认证领域近 3 年期间的检查成绩)。			手续费
			无
3. 主要试验设施情况 4. 设备情况 5. 检查人员情况(包括检查人员熟练掌握时间) 6. 如果该检查机构是由政府认证的机构，提交证明认证的文件(该检查机构由政府直接运营时除外) 7. 按照第 5 条 2 规定参加检查能力等时，提交有关证件复印件(须盖发行机构的核对章)			

210mm×297mm
(一般用纸 60g/m²)



[附件第 2 号表格]

检查证明书						
发行编码				接受日期		
发行国家				检查日期		
检查委托方	姓名			公司名称		
	地址(或所在地)					
	电话号码及传真号码					
进口人	姓名			公司名称		
	地址(或所在地)					
	电话号码及传真号码					
	产品名称		进口量(总量)	公斤	包装单位	
上船港或机场				运输方式		
生产编码				生产日期		
检体名称 (产品名称)				保鲜期		
检体抽出地点				检体抽出日期		
试验项目	试验方法	试验标准值	试验结果数值	备注		
以上内容，确属事实。 年 月 日 检查机构地址： 检查机构名称： (签名)						

210mm × 297mm
(报纸用纸 54g/m²)

第5. 国外公认检查机构认证现状及地址(2006. 7. 31)

国家 (Country)	认定 编码 (NO)	公认检查机构 (Name)	地址 (Address)	认定产品 (Food items)	电话号码☎ 传真(Fax)
美国 (1996. 12. 3)	1	出口服务中心 (Export Service Center, Laboratory Service DIVISION, Oregon Department of Agriculture USA)	1207 NW Natio Parkway, Suite 204 Portland, Oegon 97209-2851	农产品、加工食品 (包括健康功能食品)、工具或容器· 包装	503 872 6630 503 872 6615
泰国 (1998. 6. 5)	2	曼谷水产品检查所 (Bangkok Fish Inspection Center, Fish Inspection & Quality Control Division, Departmaent of Fisheries, Thailand)	Kaset-Klang, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand	水产品、水产品加工食品	662 5620600-15 662 9406151
泰国 (1998. 6. 5)	3	Songkhala 水产品检查所 (Songkhala Fish Inspection Center)	Vichienchom Rd., Muang Dist., Songkhla 90000	水产品、水产品加工食品	074 312037 074 323798
台湾 (1998. 6. 5)	4	经济部标准检验局第6条(BSMI) (Bureau of Standard Inspection, 6th Department)	4, China Road, SEC.1, Taipei 100, Taiwan, R. O. C	水产品、水产品加工食品	886 223431700 886 223932324
台湾 (1999. 1. 25)	5	BSMI 基隆分局(Kee lun Branch)	8, Kangsi Street, KeelUN 200, Taiwan, R. O. C	水产品、水产品加工食品	(02) 4231151 (02) 4228910
台湾 (1999. 1. 25)	6	BSMI 台南分局(Tai nan Branch)	179, Peimen road, Sec.1, Tainan 700, Taiwan, R. O. C	水产品、水产品加工食品	(06) 2264101 (06) 2265809
台湾 (1999. 1. 25)	7	BSMI 高雄分局(Kao hsiung Branch)	50, Haibien road, Kaohsiung 802, Taiwan, R. O. C	水产品、水产品加工食品	(07) 2511151 (07) 2515038
澳洲 (1999. 1. 21)	8	National Measurement Institute(NMI)	51-65 Clark St, South Melbourne, Victoria 3205	水产品、水产品加工食品	(03) 96851777 (03) 96851788
澳洲 (1999. 1. 21)	9	National Measurement Institute(NMI)	1 Suakin St, Pymble, New South Wales 2073	水产品、水产品加工食品	(02) 94490111 (02) 94491653

澳洲 (1999. 1. 21)	12	Institute of Medical and Veterinary Science, Food and Environmental Laboratory	12 Frome Road, Adelaide, South Australia 5000	水产品、水产品加 工食品	(08) 82223363 (08) 82223695
澳洲 (1999. 1. 21)	17	Enviro-Managers Pty Ltd	73 Military Road, Port Kembla, New South Wales 2505	水产品、水产品加 工食品	(02) 42740433 (02) 42740434
芬兰 (1999. 3. 3)	18	National Veterinary and Food Research Instiute	P.O.Box 45, Fin- 00581 Helsinki Finland	水产品、水产品加 工食品、加工食品 (包括健康功能食 品)	358 9393101 358 93931811
美国 (1999. 3. 3)	19	OMIC (Oversea Merchandise Inspection Co.,) USA Inc.	1200 NW Natio Pkwy., Ste 100 Portland, OR 97209 USA	农产品、加工食品 (包括健康功能食 品)	503 2231497 503 2239436
泰国 (2000. 8. 25)	21	Fish Inspection Cener of Suratthani	Tambol Takham, Amphur Punpin, Suratthani 84130	水产品、水产品加 工食品	6677 286943 6677 286873
泰国 (2000. 8. 25)	22	Fish Inspection Cener of Samutsakorn	Tambol Kokekham, Amphur Muang, Samutsakorn 74000	水产品、水产品加 工食品	6634 857282 6634 857192
澳洲 (2000. 8. 25)	29	OMIC Australia Pty Ltd	56 Steel Street North Melbourne Victoria 3051, Australia	农产品, 加工食品 (包括健 康功能食品)	613 93296355 613 93296396
越南 (2001. 3. 27)	30	NAFIQAVED (Nationa l Fisheries Assurance and Veterinary Directorate) Branch I *机构名称变更(200 4. 12. 9)	No. 39 A Le Lai Street, Ngo Quyen District, Hai Phong City Vietnam	水产品、水产品加 工食品	84-31-837508/ 84-31-837507
越南 (2001. 3. 27)	31	NAFIQAVED Branch II *机构名称变更(200 4. 12. 9)	31. Ngu Hahn Son Street, Ngu Hanh Son District, Da Nang City Vietnam	水产品、水产品加 工食品	84-511-836155 (836761, 950473)/ 84-511-836154
越南 (2001. 3. 27)	32	NAFIQAVED Branch III *机构名称变更(200 4. 12. 9)	779 Le Hong Phong street, Nha Trang City	水产品、水产品加 工食品	84-58-884812 (883386, 882097)/ 84-58-884811
越南 (2001. 3. 27)	33	NAFIQAVED Branch IV *机构名称变更(200	30 Ham Nghi, District. 1, HCM City, Vietnam	水产品、水产品加 工食品	84-8-8210815/ 84-8-8212613

		4.12.9)			
越南 (2001.3.27)	34	NAFIQAVED Branch V *机构名称变更(2004.12.9)	171 Phan Ngoc Hien street, Ward 6, Camau City, Ca Mau province	水产品、水产品加工食品	84-780-835169/ 84-780-830062
越南 (2001.3.27)	35	NAFIQAVED Branch VI *机构名称变更(2004.12.9)	386, Cach Mang Thang Tam street, Can Tho City Vietnam	水产品、水产品加工食品	84-71-884818/ 84-71-84697
中国 (2004.1.15)	36	Food Testing Laboratory of Liaoning Entry-Exit Inspection Quarantine Bureau of P.R.China	02 Changjiang Road, Dalian City, Liaoning, P.R.China	农林水产品、加工食品(包括健康功能食品)、食品添加剂物、工具或容器·包装	0864112808698 0864112808698
中国 (2004.1.15)	37	Tianjin Animal & Plant & Foodstuffs Inspection Sub-center	No.2-1126 The Second Road Xingang TangGu TianJin China	农林水产品、加工食品(包括健康功能食品)、食品添加剂物、工具或容器·包装	0862225793442 0862225794731
中国 (2004.1.15)	38	Technology Center of Hubei Entry-Exit Inspection Quarantine Bureau of the P.R.China	# 3 Wangsongyuan Road, Wuhan city, Hubei, P.R.China	农林水产品、加工食品(包括健康功能食品)、食品添加剂物、工具或容器·包装	0862785793771 0862785793771
中国 (2004.1.15)	39	Zhejiang Inspection and Quarantine Bureau Technic Center	2 Wensan road Hangzhou China	农林水产品、加工食品(包括健康功能食品)、食品添加剂物、工具或容器·包装	86057188381111 86057188381589
中国 (2004.1.15)	40	Ningbo Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the People's Republic of China Inspection and Quarantine Technology Center	318 LiuTing Street Ningbo China	农林水产品、加工食品(包括健康功能食品)、食品添加剂物、工具或容器·包装	057487135089 057487129902
中国 (2004.1.15)	41	Jiangsu Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the People's Republic of China Animal, Plant and Food Inspection Center	99 Zhonghua Road, Nanjing 210001 China	农林水产品、加工食品(包括健康功能食品)、食品添加剂物、工具或容器·包装	0086-25-2345178 0086-25-2345183

中国 (2004. 1. 15)	42	福建农畜产品检查 检疫检查所 (Labora tory for Inspection and Quarantine of Agricultural, Foodstuff, Animal Products of Inspection and Quarantine Technical Center of Fujian Entry- exit Inspection and Quarantine Bureau	No. 131 Dongjie St. Fuzhou, Fujian, P. R. China	农林水产品、加工 食品（包括健康功 能食品）、食品添 加物、工具或容器 ·包装	86-591-7065545 86-591-7065506
中国 (2004. 1. 15)	43	厦门进出口检疫局 食品动植物检查所 (Laboratory for Foodstuff, Animal and Plant, Xiamen Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau, PRC)	No. 31Jinding Rd., Xiamen, Fujian, P. R of China, 361012	农林水产品、加工 食品（包括健康功 能食品）、食品添 加物、工具或容器 ·包装	86-592-5614456 86-592-5610970
中国 (2004. 1. 15)	44	广州 CIQ 动植物食 品检查检疫技术中 心 (Technical Center for Inspection and Quarantine on Animail, Plants and Food of Guangzhou CIQ)	12-14 floor, tower B, No.66 Huacheng Avenue, Zhujiang Xincheng, Guangzhou 510623, PRC	农林水产品、加工 食品（包括健康功 能食品）、食品添 加物、工具或容器 ·包装	8602038290322 8602038290325
中国 (2004. 1. 15)	45	广西进出口检查检 疫局食品动植物检 查所 (Food Animal and Plant Laboratory of Guangxi Entry- Exit Inspection and Quarantine Bureau	Qingshanbei Road 3, Nanning, Guangxi, China	农林水产品、加工 食品（包括健康功 能食品）、食品添 加物、工具或容器 ·包装	86-771-5319395 86-771-5320529
印度 (2004. 6. 22)	46	Pilot Test House Export Inspection Agency-Mumbai	E-3, MIDC Area, Marol, Andheri (East), Mumbai-400 093	冷冻水产品（河豚 毒、麻痹性贝毒、 TAR 系色素除外）	2836-3401, 3396-7 022-2836-9868
印度 (2004. 6. 22)	47	Export Inspection Agency-Cochin	Rose Marie, Thoppumpady (Lab), Cochin- 682005	冷冻水产品（河豚 毒、麻痹性贝毒、 TAR 系色素除外） 、香辛料加工品、 坚果类加工品、茶 类（残留农药除外 ）、蜂蜜	0484-2231565 0484-223850

印度 (2004. 6. 22)	48	Export Inspection Agency-Chennai	213, Royapeetah High Road, Chennai-600014	冷冻水产品（河豚 毒、麻痹性贝毒、 TAR 系色素除外） 、香辛料加工品、 饮料类、茶类（残 留农药除外）、蜂 蜜、水产品加工品	28116392, 28113994 91-044-28111511
印度 (2004. 6. 22)	49	Export Inspection Agency-Kolkatta	14/1B, Ezra Street, World Trade Centre, Laboratory, 10th Floor	果酱、腌制类、酱 类、酱汁类、糖浆 类、食用油脂	2235-4606 033-2235-4562
泰国 (2005. 4. 8)	50	Overseas Merchanidse Inspection Co. Ltd (OMIC BANGKOK)	12-14 Yen Akas Soi 3, Yen Akas Rd, Chongnonsri, Yannawa, Bangkok 10120	农林水产品、加工 食品（包括健康功 能食品）、工具或 容器·包装	66-2-286-4120 66-2-287-2570~1
法国 (2005. 4. 8)	51	SGS Multilab Rouen	2 Bis, Rue Duguay Trouin B.P 1282-76178 Rouen Cedex- France	农林水产品、加工 食品（包括健康功 能食品）、食品添 加物、工具或容器 ·包装	33-2-35-07-91-40, 42, 80 33-2-35-07-91- 92

第6. 各检查领域必备设备(供参考)

各检查领域的必备设备

检查领域	主要的必备设备	备注
残留农药	GC-FID GC-NPD GC-ECD HPLC (设置 PDA、荧光测定仪) HPLC (设置 post-column reactor 设备) GC-MASS	
微生物	Autoclave 显微镜 超净工作台 微生物鉴定仪 分配器 培养器 CO ₂ 培养器或厌氧培养罐 菌落计数器	
加工食品	GC-FID GC-MASS HPLC (设置荧光、紫外线 / 可视光、PDA、RI 检测器) Karl Fischer 水分测定仪 粗蛋白分析仪 索氏脂肪提取器 原子吸收光谱仪或 ICP 汞分析器 折射计 防腐剂蒸馏设备 二氧化硫蒸馏设备 分光光度计	
食品添加剂及 容器、包装	红外线分光计 (IR) 偏光计 粘度测定仪 熔点测定仪 GC-FID HPLC Karl Fischer 水分测定仪 氨基酸分析器 离子色谱 (IC) 吹扫捕集仪	
寄生虫卵	显微镜 离心机 分液漏斗	

抽出试料等基础前处理设备	自动秤 冷藏库(包括零下 20 度以下的冷冻库) 蒸馏水生产设备 干燥器 离心机 灰化炉 pH 计 紫外线灯 通风柜 加热板 真空计 恒温水槽 搅拌器 真空泵 氮吹仪 TLC 展开槽 SPE 精制装备 崩解度测试仪 分液漏斗振荡器 旋转式真空浓缩器 搅拌培养器 超波洗涤器 瓦斯压力测定仪 色度计或光度计 搅拌器 Voltex mixer 重金属加热分解设备	
---------------------	--	--

第7. 进口食品检查指南

进口食品检查指南

第 1 条(目的) 制定本指南的目的是为了按照食品卫生法第 16 条及同法施行规则第 11 条的规定, 对以销售为目的或以商业目的进口的食品、食品添加剂、工具或容器、包装所进行的检查制定细节处理指南, 确保检查业务的平衡性、公平性、迅速性及效率性。

第 2 条(定义) 本指南术语定义遵循食品卫生法(以下称“法”)、同一法令施行令(以下称“施行令”)、同一法令施行规则(以下称“施行规则”)以及法第 7 条第 1 款或第 9 条第 1 款所规定公布的食品、食品添加物、工具或容器、包装标准及规格(以下称“食品标准及规格”)。

第 3 条(对事先进口申报的处理) ①地方食品医药品安全厅厅长或国立检疫所所长(以下称“地方厅厅长或检疫所所长”), 对按照施行规则第 11 条第 1 款的规定, 在到货预定日前 5 天内提出进口食品、食品添加物、工具或容器、包装(以下称“进口食品等”)的申报, 以申报日为民愿处理起算日(在 3~5 天前申报时, 以 2 天前为起算日)完成文件检查, 在货物搬入保税区后立即对文件检查对象相应进口食品等开具食品进口申报证件, 实施精密检查对象抽样检查。

②可以通过电话、传真、书面等方式确认是否入库, 入库日期如超过提前申报到货预定日期, 其迟延日不计入进口申报受理期限。

第 4 条(流通管理对象食品、食品添加剂的指定等)

①按照施行规则第 11 条第 11 款纳入流通管理对象的食品如下。

1. 生产自身产品的原料
2. 用于研究、调查的食品等
3. 根据食品公典可用于食品辅助原料的动植物及其它可作为食品原料使用的原料中可用于韩医药材的产品
4. 其他由地方厅厅长或检疫所所长判断需要进行流通管理的进口食品等

②按照施行规则第 11 条第 12 款的规定, 接受允许进行流通管理的进口产品目录(每次受理申报时都应通报进口产品目录)的管辖营业许可(申报)机构, 应确认该食品能否正确使用于进口申报用途。若有违法事项, 在采取行政处分等措施后, 将其结果通报给提出流通管理要求的地方厅厅长或检疫所所长。

第 5 条(官能检查对象食品的认证范围) ①将农林水产品名称进行细分(例: 大豆 : SOY BEAN、BLACK BEAN、WHITE BEAN, 小麦 : SOFT WHEAT、HARD RED WHEAT、DARK NORTH SOFT WHEAT 等)申报时, 如果按照施行规则第 11 条附表 6 的规定, 既符合官能检查及其对象的条件, 又同属相同检查项目时, 即可认证为官能检查对象。

②如果农林水产品包装地址完全一致时, 可以认证为是官能检查对象。但出口国家的行政区域体系上不予使用地址除外。

第 6 条(精密检查抽样标准) 为进行精密检查对产品进行抽样时, 应遵守食品公典第 2. 抽样及处理方法。但即使工具或容器、包装的材质相同, 若与食品接触部分的颜色不同, 即可每个颜色抽出一份进行检查。

第 7 条(无需申报的食品等) 根据施行规则第 11 条附表 6 1. 的规定, 由食品医药品安全厅厅长判断不会出现危害的进口食品如下。

1. 单纯用于搬运或用作其他容器底座的绳条、盘子、杯垫
2. 用来装饰的道具或容器(不得作为食品的道具或容器使用。如用作食品的道具或容器时, 限于把可能有害于人体健康的内容明确标记在到产品最显眼的位置, 直至寿命周期结束也不会磨掉)

第 8 条(食品等的检查) ①按照施行规则第 11 条第 3 款的规定有权进行检查的食品卫生检查机构, 应遵守下列规定进行检查。如有危害信息等需要进行判断时, 可以增设检查项目进行检查。

1. 进行进口食品的精密检查或随机抽样检查时，如有附表 1. 进口食品等(农林产品除外)各类产品重点检查项目和危害性信息时，应对该危害项目进行检查。但对未制定各类产品重点检查项目的食品等，则按照已公布的标准及规格进行检查。
 2. 对农林产品进行精密检查或随机抽样检查时，应按照附表 2. 农林产品的分类，对附表 3. 残留农药检查项目进行检查。
 3. 对附表 3.3 单一成分检查对象农药中由食品医药品安全厅厅长分季度指定的农药和属于其检查对象的农林产品，应由地方厅厅长或检疫所所长在精密检查期限内进行检查。
 4. 按照施行规则第 11 条第 3 款的另行规定，在确认检查结果之前提出一定的条件后对进口食品等开具进口申报证件时，如该进口食品的检查结果不符合标准，地方厅厅长或检疫所所长将按照施行规则第 11 条第 4 款的规定，立即通知提交该食品的保管仓库所在地地方厅厅长或管辖食品进口销售单位的地方厅厅长。地方厅厅长收到通知后，应迅速采取回收、废弃等必要措施。
- ②地方厅厅长或检疫所所长按照施行规则第 11 条第 3 款第 1 号、第 2 号及第 4 号的规定对进口食品进行检查时，原则上应从食品进口申报书接受日起 5 天内完成精密检查，罐头、瓶装食品、蒸煮食品等可以加温保存的检查对象除外。
- ③根据施行规则第 11 条第 3 款附表 6 第 2 号第 1 目(17)的规定，在最近 5 年连续进口的国家的食品中，一年接受五次精密检查(包括随机抽样检查)无不合格经历，收集检查结果无不合格经历，且没有危害信息的食品等可纳入食品医药品安全厅厅长认证食品目录，其对象参照附表 4。
- ④ < 删除 > (2005. 8. 5.)

第 9 条(食品卫生检查机构检查委托) ①进口者委托除地方食品医药品安全厅或国立检疫所(以下称“地方厅”或“检疫所”)以外的食品卫生检查机构进行检查(以下称“委托其他机构进行检查”)时，地方厅厅长或检疫所所长应明确表明检查所需食品的类型和需要进行试验的检查项目等。

②进口者委托其他机构进行检查时，应在食品进口申报书中注明检查机构，提交给地方厅厅长或检疫所所长。

第 10 条(确认标记标准及虚伪标记等) ①所谓“根据施行规则第 11 条第 3 款第 3 号的规定轻微违反标记标准的事项”是指违反下列规定事项少于 3 项者。

1. 未标记包装纸材质
2. 未标记保存及保管注意事项
3. < 删除 > (2005. 8. 5.)
4. < 删除 > (2005. 8. 5.)
5. 未标记标准摄取量及摄取方法
6. 应标记为冷藏、干燥、粉状、杀菌、灭菌产品但未标记的
7. 未标记使用浓度及稀释倍数
8. < 删除 > (2005. 8. 5.)
9. 需要反映标记标准相关规定的修改事项时

②对应按照法令第 10 条规定公布的标记标准进行标记，但包装纸上没有标记该食品的最小销售单位或出口国家的进口食品(农林水产品除外)，应归还相关产品的申报书，但利用汉语标记的容器或包装材料进行包装后进口的食品除外。

③按照第 2 款的规定返还的进口食品，可按照法令第 10 条规定的标记标准将标记事项标记在该食品上后重新进行申报。但未标记出口国家任何标记事项的进口食品不得重新申报。

第 11 条(对不符合标准的进口食品的处理等) < 删除 > (2005. 8. 5.)

第 12 条(进口食品等目的以外的使用认证) ①按照施行规则第 11 条附表 62. 第 5 目的规定申报为自身生产用原料，但需要将其用作它用时(受粮谷管理法第 13 条规定限制的除外)，应附下列资料向管辖地方厅厅长或检疫所所长提出审议要求并获得许可。如果进口的原料使用于现有的生产品种或新产品的开发或把原料供应给同一法人属下的多个生产加工单位时，或者用于转口或作为出口原材料使用或作为食用以外的其他用途使用时，不视其用于目的以外的用途。

1. < 删除 > (2003. 9. 26)

2. 与其他食品生产和加工单位、食品添加剂生产单位、容器和包装类生产单位、根据健康功能食品法律第 4 条规定获得健康功能食品生产业营业执照者、根据畜产品加工处理法第 21 条第 1 款第 3 号的规定获得畜产品加工业营业执照者、根据酒税法第 6 条第 1 款的规定获得酒类生产执照者进行交易、临时交换、租赁或重新签订合同的产品数量及事由书
 3. 按第 2 号使用该原料者的营业执照(申报证件)及生产品种报告书复印本
 4. 食品卫生检查机构的检查成绩单或检查证明书(局限于以销售为目的或由承认用途的机构认为需要进行精密检查时)
 5. 委托合同复印本(局限于委托进口时)
- ②地方厅厅长或检疫所所长按照第 1 款的规定允许将自身用生产原料作为它用时，应通知获得许可的单位所属的营业许可(申报)机构负责人。

第 13 条(海关关长确认条件范围之外产品的进口申报、检查及管理) 地方厅厅长或检疫所所长应持续对工具或容器、包装的进口申报及检查进行管理。

第 14 条(最小进口量范围及认证标准) ① “按照施行规则第 11 条附表 63. 甲. (5) 项的最小进口量”是指申报重量为 100 公斤。
② ～ ③ 〈删除〉 (2004. 5. 20)

第 15 条(行政事项) 地方厅厅长或检疫所所长接受食品进口申报后，应按照受理顺序进行处理。但不应以此为理由，对检查结束的进口食品等延迟开具申报证件。

附则

- ①(实行日) 本告示自公布之日起开始实行。
- ②(对正在进行检查的进口食品采取的过度措施) 在实行本告示之前申报进口或开始实行本告示时已进入检查阶段的案件，按照原来的标准加以处理。

〔附表 1〕

〈省略〉

各类进口食品(农林产品除外)重点检查项目

(附表2)

农产品分类

大分类	小分类	品种
谷物类	-	大米、大麦、小麦、荞麦、小米、高粱、玉米、燕麦、黑麦、高粱米、薏苡、黍、稗草、藜谷、黑小麦等
薯类	-	土豆、白薯、野芋、麻、树薯(树薯粉)、蒟蒻等
豆类	-	大豆、绿豆、豌豆、四季豆、豇豆、红豆、蚕豆、 피전피 、青豆、鹰嘴豆、豆瓣菜、黑豆、小扁豆等
坚果种子类	坚果类	栗、胡桃、银杏、松仁、花生米、杏仁、美洲薄壳胡桃、腰果、榛子、澳洲坚果、开心果、橡子等
	种子类	芝麻、棉实子、葵花子、南瓜子、苏子油、黑芝麻、橄榄、月见草子、棉花籽、油菜籽、棕榈、红花籽等
果实类	梨果类	苹果、梨、柿子、木瓜、石榴等
	柑橘类	小麦柿子、橙子、葡萄柚、柠檬、柚子、酸橙、金柑、枳壳、香橼等
	核果类	桃、大枣、杏、李子、梅子、大樱桃、油桃、樱桃等
	浆果类	葡萄、草莓、无花果、桑椹、越橘、红醋栗、莓果、枸杞等
	热带水果类	香蕉、菠萝、弥猴桃、鳄梨、番木瓜果、枣椰、芒果、番石榴、椰子等
蔬菜类	叶菜类	白菜、圆白菜、茼蒿、结球茼蒿、菠菜、苏子叶、茼蒿、冬葵、糖茼蒿、蜂头菜、萝卜(包括小萝卜、叶子)、东风菜、辣椒茎叶、短果苣荬、羽衣甘蓝、花椰菜、青菜、芥菜、荠菜、菊苣(叶)、茼蒿菜、荷兰芹、南瓜叶、圆当归、山葵(叶)、茼蒿菜、苦菜、牛蒡叶等
	叶茎菜类	葱、韭菜、水芹、白薯茎、野芋茎、蕨菜、龙须菜、洋芹菜、竹笋、撇蓝、萱草、刺嫩芽、单花韭、薇、青蒜(包括蒜茎)、垂盆草等
	根菜类	萝卜(根)、洋葱、大蒜、胡萝卜、姜、藕、牛蒡、桔梗、沙参、糖萝卜(甜菜)、芜菁、欧洲防风草、雪莲薯、山葵(根)、菊苣(根)等
	果菜类	黄瓜、南瓜、西红柿、辣椒、甜椒(包括菜椒)、茄子、甜瓜、西瓜、香瓜、秋葵、不熟的豆等
蘑菇类	-	平菇、松茸、香菇、洋松茸、扫帚菌、金针菇、黑木耳、灵芝菇、白灵菇等
茶	-	茶
人参	-	人参(包括长脑蓼)
蛇麻草	-	蛇麻草
其他植物类	-	芥子、胡椒、咖喱、 백미 胡椒(백미 후추)、咖啡原豆、可可原豆等

(附表 3)

残留农药检查项目

1. 精密检查对象农药：47 种

○

Acetochlor、Aldicarb、BHC、Bifenthrin、Carbaryl、Chlorfenapyr、Chlorothalonil、Chlorpyrifos、Chlorpyrifos-methyl、Cyhalothrin、Cypermethrin、Cyprodinil、Diazinon、Dichlorvos、Dicofol、Dimethoate、Endosulfan、EPN、Ethoprophos、Fenarimol、Fenitrothion、Fenpropathrin、Fenthion、Fenvalerate、Fipronil、Fludioxonil、Folpet、Imazalil、Iprodione、Methomyl、Mepanipyrim、Metaxathion、Parathion、Parathion-methyl、Pendimethalin、Permethrin、Phenthoate、Pirimicarb、Procymidone、Prothiofos、Pyrazophos、Quintozone、Terbufos、Tetradifon、Triazophos、Vinclozolin

2. 随机抽样检查对象农药：224 种

○Acetamiprid、Acrinathrin、Alachlor、Aldrin、Dieldrin、Anilofos、Azinphos-

Methyl、Azoxystrobin、Bendiocarb、Benzoximate、Bromacil、Bromopropylate、Butachlor、Cadusafos、Captan、Captan、Carbophenothion、Carboxin、Chinomethionat、Chlordane、Chlorfenvinphos、Chlorobenzilate、Cinosulfuron、Cycloprothrin、Cyfluthrin、Cyhalofop-butyl、Cymoxanil、Cyproconazole、DDT、Deltamethrin、Dichlofluanid、Diclofop-methyl、Dicloran、Dichlorvos、Diethofencarb、Dimethenamid、Dimethomorph、Dimethylvinphos、Dinocap、Diphenamid、Diphenylamine、Disulfoton、Dithiopyr、Diuron、Edifenphos、Endrin、Esprocarb、Ethalfluralin、Ethiofencarb、Ethion、Etoxazole、Etrimfos、Fenamiphos、Fenazaquin、Fenbuconazole、Fenhexamid、Fenobucarb、Fenothiocarb、Fenoxycarb、Fenpyroximate、Fluazinam、Flufenacet、Flufenoxuron、Fluquinconazole、Flusilazole、Flusulfamide、Flutolanil、Fluvalinate、Forchlorfenuron、Fosthiazate、Fthalide、Heptachlor、Hexaconazole、Hexaflumuron、Imibenconazole、Indoxacarb、Iprobenfos、Isazofos、Isosfenphos、Isoprocarb、Isoprothiolane、Kresoxim-

methyl、Lufenuron、Malathion、Mecarbam、Mefenacet、Mepronil、Methabenzthiazuron、Methiocarb、Methoxychlor、Metobromuron、Metolachlor、Metolcarb、Metribuzin、Mevinphos、Molinate、Myclobutanil、Nitrapyrin、Nuairimol、Omethoate、Oxadiazon、Oxadixyl、Oxamyl、Oxyfluorfen、Paclobutrazol、Penconazole、Pentoxazone、Phosalone、Phosmet、Phosphamidon、Phoxim、Pirimiphos-Ethyl、Pirimiphos-

Methyl、Pretilachlor、Probenazole、Prochloraz、Profenofos、Prometryn、Propanil、Propoxur、Pyraclofos、Pyributicarb、Pyridaben、Pyridaphenthion、Pirimethanil、Pyrimidifen、Pyriminobac-

methyl、Pyriproxyfen、Pyroquilon、Simazine、Tebufenozide、Tebufenpyrad、Teflubenzuron、Terbuthylazine、Terbutryn、Thenylchlor、Thiazopyr、Thifluzamide、Thiobencarb、Thiodicarb、Thiometon、Tolclofos-

methyl、Tolylfluanid、Tralomethrin、Triadimefon、Triadimenol、Tricyclazole、Trifluzole、Trifluralin、Vamidothion、Zoxamide、Acetochlor、Aldicarb、BHC、Bifenthrin、Carbaryl、Chlorfenapyr、Chlorothalonil、Chlorpyrifos、Chlorpyrifos-

methyl、Cyhalothrin、Cypermethrin、Cyprodinil、Diazinon、Dicofol、Dimethoate、Endosulfan、EPN、Ethoprophos、Fenarimol、Fenitrothion、Fenpropathrin、Fenthion、Fenvalerate、Fipronil、Fludioxonil、Folpet、Imazalil、Iprodione、Methomyl、Mepanipyrim、Metaxathion、Parathion、Parathion-

methyl、Pendimethalin、Permethrin、Phenthoate、Pirimicarb、Procymidone、Prothiofos、

Pyrazophos, Quintozene, Terbufos, Tetradifon, Triazophos, Vinclozolin, Azafenidin, Boscalid, Clothianidin, Cyazofamid, Dimepiperate, Fenoxanil, Flumioxazine, Indanofan, Oxaziclomefon, Pyraclostrobin, Pyrazolate, Tebupirimfos, Thiachloprid, Thiamethoxam, Trifloxystrobin, Ethaboxam, Iprovalicarb, Fenamidone, Flupyrazofos, Furathiocarb, Metconazole, Methoxyfenozide, Novaluron, Propisochlor, Spirodiclofen, Tefluthrin, Triazamate, Tiadinil.

3. 单一成分检查对象农药：146种

○Acephate, Acibenzolar-S-methyl, Aluminium

phosphide, Abemectin, Amitraz, Anilazine, Azimsulfuron, Azocyclotin, Acequinocyl, Benomyl, Benalaxyl, Benfuracarb, Benfuresate, Bentazone, Bensultap, Bensulfuron-methyl, Bifenox, Bioresmethrin, Bispyribac-sodium, Bifenazate, Bitertanol, Buprofezin, Carbendazim, Carbofuran, Carbosulfan, Carfentrazon-ethyl, Carpropamide, Cartap, Clethodim, Chlorfluazuron, Chlormequat, Chlorpropham, Chlorosulfuron, 4-Chlorophenoxyacetate, Clomazone, Clofentezine, Cyhexatin, Cyclosulfamuron, Cyromazine, 2,4-D, Daminozide, Dazomet, Dicamba, Dichlobenil, Diquat, Diafenthiuron, Dichlorprop, Difenoconazole, Diflubenzuron, Dimethipin, Dimethyldithiocarbamates, Dithianon, Dinotefuran, Dodine, Dymron, Emamectin benzoate, Ethoxyquin, Etridiazole, Ethylene dibromide, Ethephon, Ethoxysulfuron, Ethofenprox, Famoxadone, Fenbutatin oxide, Fentrazamide, Fensulfothion, Fentin, Fenoxaprop-ethyl, Fluroxypyr, Flucythrinate, Fluazifop-butyl, Fluoroimide, Formothion, Fosetyl-aluminium, Glufosinate, Glyphosate, Halosulfuron-methyl, Halfenprox, Haloxyfop, Hexazinone, Hexythiazox, Hymexazol, Imazosulfuron, Imidacloprid, Iminoctadine, Inabenfide, Linuron, Maleic hydrazide, MCPB, Methamidophos, Mepiquat chloride, Metam-sodium, Methoprene, Methyl bromide, Milbemectin, Monocrotophos, Napropamide, Nicosulfuron, Norflurazon, Oryzalin, Paraquat, Pencycuron, 2-Phenylphenol, Phenothrin, Phorate, Piperonyl butoxide, Propaquizafop, Propargite, Propamocarb, Propiconazole, Pyrethrins, Pymetrozine, Pyrazosulfuron-ethyl, Pyrazoxyfen, Pyraflufen-ethyl, Pyriftalid, Quinzalofop-ethyl, Quinclorac, Sethoxydim, Simetryn, Silafluofen, Spinosad, Sulfur dioxide, Tebuconazole, Tecnazene, Tecloftalam, Tetraconazole, Thiocyclam, Thiabendazole, Thidiazuron, Thiophanate-Methyl, Triallate, Trichlorfon, Triclopyr, Triforine, Trinexapac-ethyl, Ethylenebis, Ferbam, Maneb, Mancozeb, Metriam, Nabam, Propineb, Thiram, Zineb, Ziram..

4. 另行通知前，大米纳入精密检查对象，按照食品公典第 3.6.3) 农产品的残留许可标准进行精密检查。

5. 干燥蔬菜类、干燥果实类、干燥其他植物类的残留农药检查，按照食品公典第 3.6.3) 农产品的残留许可标准进行。

(附表 4)

**检查结果无不合格经历的食品中
食品医药品安全厅厅长认证具有安全性的食品**

I. 农林水产品

编号	对象食品	国家	编号	对象食品	国家
1	四季豆	中国	14	葡萄	美国、智利
2	黍	中国	15	咖啡	印尼、哥伦比亚
3	小麦	美国、澳洲	16	胡椒	马来西亚
4	红豆	中国	17	冷冻黄鳍金枪鱼	俄罗斯
5	胡萝卜	中国	18	冷冻带鱼	中国、印度、印尼
6	牛蒡	中国	19	冷冻青花鱼	挪威
7	柿子	中国	20	冷冻玉螺(煮熟)	英国
8	柠檬	美国	21	冷冻 까치가자미	俄罗斯
9	香蕉	菲律宾	22	冷冻田螺(煮熟)	中国
10	樱桃	美国	23	冷冻大头鱼	中国、俄罗斯、美国
11	橙子	美国	24	冷冻大头鱼(F)	中国
12	葡萄柚	美国	25	冷冻大头鱼子	美国
13	猕猴桃	智利	26	冷冻明太鱼子	俄罗斯
27	冷冻明太鱼	日本、俄罗斯	42	冷藏黄姑鱼	日本
28	冷冻星鳗(F)	中国	43	冷藏鮫鰵	中国、美国
29	冷冻鲷鱼	中国	44	冷藏印度牛尾鱼	中国
30	冷冻鮫鰵	美国	45	冷藏鰺鱼	日本
31	冷冻印度牛尾鱼	中国	46	冷藏真鲷	日本
32	冷冻多线鱼	俄罗斯	47	干鯷鱼	越南
33	冷冻石斑鱼	中国	48	干新西兰剑鲑	越南
34	冷冻鲱鱼	俄罗斯	49	活乌鳢	中国
35	冷冻扁玉螺	中国	50	活海肠	中国
36	冷藏带鱼	日本	51	活七带石斑鱼	日本
37	冷冻红皱岩螺 (煮熟)	北韩	52	活石鲉	中国
38	冷藏大头鱼	中国	53	活条石鲷	日本
39	冷藏明太鱼	日本	54	活黄已	日本
40	冷藏鳊鱼	中国	55	活六线鱼	中国
41	冷藏大黄鱼	中国			

II. 加工食品

编号	对象食品	国家
1	饼干类	荷兰、丹麦、德国、马来西亚、美国、巴西、日本、法国、菲律宾
2	巧克力	荷兰、德国、瑞士、日本、法国
3	牛奶巧克力	比利时、法国
4	麦芽糖饼	中国
5	鱼肉酱	中国、泰国
6	烤咖啡	美国、英国、日本、加拿大
7	速溶咖啡	巴西
8	山葵加工品	日本
9	威士忌	英国、法国
10	植物性奶油	美国

III. 食品添加物

编号	对象食品	国家
1	维生素 C	中国
2	茶萃取物	中国

국외공인검사기관 인정제도 교육 및 홍보용

자료집

안 내 문

1. 발행목적

- 한국의 식품에 대한 기준 및 규격을 수출국가에 알림으로 수출국 현지에서의 사전안전관리와 수출입 통상업무의 효율화 등 국가간 교역 촉진을 위하여 본 안내서를 발행함.

2. 수록된 내용

- 판매를 목적으로 한국으로 수출되는 식품 중 수출빈도가 높은 품목에 대한 기준 및 규격을 수록하였음

3. 본 안내서의 활용

- 외국에서 한국으로 수출하는 식품 중 최초 수입 제품의 경우 식품위생법에서 정한 기준 및 규격 등의 적합 여부에 대하여 정밀검사를 하고, 검사결과 적합한 제품에 한하여 수입 통관 할 수 있음.
- 그러나 해당 수출제품에 대한 정밀검사(기준 및 규격)를 수출 당사국 검사기관에서 하는 경우 한국에서의 정밀검사를 면제함.

단 여기서 말하는 “수출 당사국 검사기관” 이라 함은 국가가 운영하거나
혹은 국가가 인정한 검사기관으로서 식품의약품안전청장이 인정한
“국외공인검사기관” 을 의미함.

4. 내 용

- 1) 식품의 기준 및 규격
- 2) 국외공인검사기관 인정기준 및 절차
- 3) 국외공인검사기관(식품의약품안전청장 인정)에서 발행하는 검사결과(성적증명서) 서식 예
- 4) 국외공인검사기관 인정현황 및 주소 (2006. 7. 31현재)
- 5) 검사분야별 필요장비(참고용)
- 6) 수입식품등 검사지침

5. 연락처

- 식품의약품안전청
 - 주소 : 서울시 은평구 진흥로 231 우편번호 122-704
 - Home page : <http://www.kfda.go.kr>
 - 전화번호 82-2-380-1661
- 통상업무 담당부서 International Trade and Cooperation Team
 - 전화번호 82-2-380-1661 · Faxmile 82-2-356-2893
- 검사기관인정 관리담당 부서
 - 전화번호 82-2-352-4641 · Faxmile 82-2-352-0046
- 식품 수출입 관련 담당부서
 - 전화번호 82-2-380-1733 · Faxmile 82-2-388-6392

* 본 안내서는 공식적인 번역서는 아닙니다

따라서 법적인 효력이 없으므로 이 내용에 이견이 있을 경우 한국어로 된 식품공전을
참고 하시기 바랍니다.

한국의 식품관리제도 등 식품에 대한 상세한 정보가 필요하다면 연락 주십시오.

목 차

제 1. 총 칙	1
제 2. 식품별 기준 및 규격	12
1. 과자류	12
1-1 빵 또는 떡류	13
1-2 건과류	13
1-3 캔디류	13
1-4 초콜릿류	14
1-5 껌	15
1-6 잼류	15
2. 당류	15
2-1 설탕	15
2-2 텍스트린	16
2-3 올리고당류	16
3. 식용유지류	17
3-1 식용유지	17
4. 면류	18
5. 다류	19
5-1 커피	19
5-2 침출차	20
5-3 추출차	20
6. 음료류	21
6-1 과실·채소류음료	21
6-2 탄산음료류	22
6-3 분말음료	22
6-4 발효음료류	23
6-5 기타음료	23
7. 조미식품	24
7-1 식초	24
7-2 소스류	25
7-3 드레싱	25
7-4 복합조미식품	26
7-5 향미유	26
7-6 향신료가공품	26
8. 김치·절임식품	27
8-1 절임류	27
9. 주류	28
9-1 과실주	28
9-2 위스키	28
9-3 브랜디	28
9-4 리큐르	28
9-5 일반증류주	29
9-6 맥주	29
9-7 기타 주류	29
10. 건포류	29
10-1 건포류	29
11. 기타 식품류	30
11-1 과·채가공품류	30
11-2 코코아가공품류	30
11-3 전분	31
11-4 밀가루	31
11-5 식물성크림	32
12. 통·병조림	32

13. 레토르트 식품	32
14. 냉동식품	32
15. 식품별 기준 및 규격외의 일반 가공식품 규격	33
16. 식품 중 곰팡이독소 허용기준	33
17. 기타 독소 등 허용기	34
18. 식품 중 방사능 잠정허용기준	34
제 3. 국외공인검사기관 인정기준 및 절차	35
제 4. 국외공인검사기관(식품의약품안전청장 인정)에서 발행하는 검사결과(성적증명서) 서식 예	40
제 5. 국외공인검사기관 인정현황 및 주소 (2006. 7. 31현재)	44
제 6. 검사분야별 필요장비(참고용)	50
제 7. 수입식품등 검사지침	53

이 가이드라인은 식품위생법 제7조제1항의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격 중 일부의 내용을 수록한 것입니다

- 식품공전에 수록된 식품별 기준 및 규격의 순서와 다소 상이함을 알려드립니다.

1. 총 칙

이 공전에서 따로 규정한 것 이외에는 원칙적으로 이하의 총칙에 의한다.

1. 이 공전의 수록범위는 다음 각 호와 같다.

1) 식품위생법 제7조제1항의 규정에 의한 식품의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 그 식품의 성분에 관한 규격

2. 계량 등의 단위는 국제 단위계(SI)에 따르며 다음의 약호를 쓴다.

1) 길이 : m, cm, mm, μ m, nm

2) 용량 : l, mL, μ l

3) 중량 : kg, g, mg, μ g, ng, pg

4) 넓이 : cm^2

5) 열량 : kcal, kJ

3. 중량백분율을 표시할 때에는 %의 기호를 쓴다. 다만, 용액 100mL/중의 물질함량(g)을 표시할 때에는 w/v%로, 용액 100mL/중의 물질함량(mL)을 표시할 때에는 v/v%의 기호를 쓴다. 중량백만분율을 표시할 때에는 mg/kg의 약호를 사용하며 ppm의 약호를 쓸 수 있으며, mg/L도 사용할 수 있다.

4. 온도의 표시는 섭씨온도(°C)를 쓴다.

5. 표준온도는 20°C, 상온은 15~25°C, 실온은 1~35°C, 미온은 30~40°C로 한다.

6. “타르색소”라 함은 타르색소의 알루미늄레이크를 포함한 것을 말한다.

7. 이 공전에서는 가공식품에 대하여 다음과 같이 식품군(대분류), 식품종(중분류), 식품유형(소분류)으로 분류한다.

식품군 : ‘제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격’에서 대분류하고 있는 ‘제4. 식품별 기준 및 규격’ 외의 일반 가공식품 규격’ 그리고 ‘제4. 식품별 기준 및 규격’에서 대분류하고 있는 과자류, 당류 등을 말한다.

식품종 : 식품군에서 분류하고 있는 곡류가공품, 빵 또는 떡류, 건과류, 캔디류 등을 말한다.

식품유형 : 식품종에서 분류(세분류를 포함한다)하고 있는 식빵, 비스킷류, 한과류(강정, 유밀과), 사탕류 등을 말한다(단, 식품유형이 없는 것은 식품종을 식품유형이라 할 수 있다).

8. 이 공전에 정하여진 기준 및 규격에 대한 적·부판정은 이 공전에서 규정한 시험방법으로 실시하여 판정하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 이 공전에서 규정한 시험방법보다 더 정밀하다고 인정된 때에는 그 방법을 사용할 수 있고 특히, 미생물 및 독소 등에 대한 시험에는 상품화된 kit를 사용할 수 있으나, 그 결과에 대하여 의문이 있다고 인정될 때에는 규정한 방법에 의하여 시험하고 판정하여야 한다.

9. 이 공전에서 기준·규격이 정하여지지 아니한 잔류농약, 항생물질, 합성향균제, 성장촉진제, 중금속 등 유해물질 등에 관한 적·부판정은 잠정적으로 국제식품규격위원회(CAC: Codex Alimentarius Commission) 규정을 준용할 수 있으며, 국제식품규격위원회 규정이 없는 경우에는 식품의약품안전청장이 해당 물질에 대한 외국의 기준·규격과 일일섭취허용량(ADI) 및 해당 식품의 섭취량 등 해당물질별 관련 자료를 종합적으로 검토하여 정할 수 있다.

10. 이 공전의 ‘제4. 식품별 기준 및 규격’에서 따로 정하여진 시험방법이 없는 경우에는 ‘제7. 일반시험법’의 해당 시험방법에 따르고, 이 공전에서 기준·규격이 정하여지지 아니하였거나 기준·규격이 정하여져 있어도 시험방법이 수제되어 있지 아니한 경우에는 CAC 규정,

AOAC(Association of Official Analytical Chemists), PAM(Pesticide Analytical Manual)의 시험방법에 따라 시험할 수 있다.

만약, 상기 시험방법에도 없는 경우에는 타법령에 정해져 있거나 국제적으로 통용되는 공인시험방법에 따라 시험할 수 있으며 그 시험법을 제시하여야 한다.

11. “정의”는 해당 개별식품을 규정짓는 것으로서 “식품유형”에 분류되지 않은 식품도 “정의”에 적합한 경우는 해당 개별식품의 기준 및 규격을 적용할 수 있다. 단, 별도의 개별기준·규격이 정하여 있는 경우는 그 기준 및 규격을 우선적으로 적용하여야 한다.
12. “A, B, C, ……등”은 예시 개념으로 일반적으로 많이 사용하는 것을 기재하고 그 외에 관련된 것을 포괄하는 개념이다.
13. “A 또는 B”는 “A와 B”, “A나 B”, “A 단독” 또는 “B 단독”으로 해석할 수 있으며, “A, B, C 또는 D”역시 그러하다.
14. “A 및 B”는 A와 B를 동시에 만족하여야 한다.
15. “적절한 ○○과정(공정)”은 개별식품의 제조·가공에 필요한 과정(공정)을 말하며 식품의 안전성, 건전성을 얻으며 일반적으로 널리 통용되는 방법이나 과학적으로 충분히 입증된 방법을 일컫는다.
16. “식품 및 식품첨가물은 그 기준 및 규격에 적합하여야 한다”는 제3. 식품일반에 대한 공통기준·규격, 제4. 식품별 기준·규격 및 식품첨가물공전에 의한 식품첨가물의 기준·규격에 적합하여야 함을 말한다.
17. “보관하여야 한다”는 원료 및 제품의 특성을 고려하여 그 품질이 최대로 유지될 수 있는 방법으로 보관하고 관리하여야 함을 말한다.
18. “가능한 한”, “권장한다”와 “할 수 있다”는 위생수준과 품질향상을 유도하기 위하여 설정하는 것으로 권고사항을 뜻한다.
19. “이와 동등이상의 효력을 가지는 방법”은 기술된 방법 이외에 일반적으로 널리 통용되는 방법이나 과학적으로 충분히 입증된 것으로 위생학적 뿐만아니라 영양학적, 관능적 품질의 유지가 가능한 방법을 말한다.
20. 정의 또는 식품유형에서 “○○%, ○○%이상, 이하, 미만” 등으로 명시되어 있는 것은 성분배합기준으로서 원료배합시의 기준을 말한다.
21. “특정성분”은 가공식품에 사용되는 원재료로서 28) 식품원재료 분류등에 의한 단일식품의 가식부분을 말한다.
22. “건조물(고형물)”은 원재료를 건조하여 남은 고형물로서 별도의 규격이 정하여 지지 않은 한 수분함량이 15% 이하인 것을 말한다.
23. “고체식품”은 외형이 고체인 식품과 직접 음용하지 아니하는 페이스트(paste)상, 시럽(syrup)상 등의 식품을 포함한다.
24. “액체식품”은 외형이 액체로서 직접 음용하는 식품을 말한다.
25. ‘제4. 식품별 기준 및 규격’에 수재된 식품 외의 일반가공식품은 일반적으로 다음과 같이 구분할 수 있다. 다만, 해당 식품의 정의, 제조·가공기준, 주원료, 성상, 제품명 및 용도 등이 ‘제4. 식품별 기준 및 규격’에서 정하여진 식품에 해당되는 것으로 개별 기준 및 규격에 부적합한 제품은 제외한다. 이 경우 식품의 정의 또는 식품유형에서 원료배합시의 기준을 충족하지 못한 제품 중 ‘제4. 식품별 기준 및 규격’상의 식품군, 식품종 또는 식품유형의 제품으로 혼동할 우려가 없도록 한 것은 다음의 구분에 포함할 수 있다.
 - ① 곡류가공품 : 곡류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.

- ② 두류가공품 : 두류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
 - ③ 서류가공품 : 서류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
 - ④ 전분가공품 : 전분을 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
 - ⑤ 식용유지가공품 : 식용유지를 주원료(단, 압착한 참기름, 압착한 들기름은 제외한다)로 하여 가공한 것을 말한다.
 - ⑥ 당류가공품 : 당류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
 - ⑦ 과일류 · 채소류가공품 : 과일류 또는 채소류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
 - ⑧ 수산물가공품 : 수산물을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.
 - ⑨ 축산물가공품 : 축산물을 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
 - ⑩기타가공품 : 상기 ①~⑨에 해당하지 않는 가공식품을 말한다.
26. “유통, 유택리” 라 함은 식품의 제조 공정상 식용유지로 튀기거나 제품을 성형한 후 식용유지를 분사하는 등 유택리하여 제조·가공하는 것을 말한다.
27. “유통기간” 이라 함은 소비자에게 판매가 가능한 최대기간을 말하고 제품의 특성에 따라 설정한 유통기간 내에서 유통기한을 자율적으로 정할 수 있다. 다만, 표시된 유통기한내에서는 이 공전에서 정하는 식품의 기준 및 규격에 적합하여야 한다.
28. “충전·포장은 자동기계류를 사용하여야 한다.” 는 소비자용인 경우에는 그러하나 타 식품제조용 원료 또는 업소용 식품으로 공급될 경우는 오염이 방지되고 품질이 유지될 수 있는 위생적 포장방법을 사용할 수 있다.
29. “규격” 은 최종제품에 대한 규격을 말한다.
30. “검출되어서는 아니된다” 라 함은 이 공전에 규정된 방법에 의하여 시험하여 검출되지 않는 것을 말한다.
31. “원료에서 유래되는” 은 원료가 해당 기준·규격에 적합하거나 품질이 양호한 원료에서 불가피하게 유래되었음을 공인된 자료, 문헌으로 입증할 경우 인정할 수 있다.
32. 냉동·냉장식품의 보존온도는 이 공전에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉동은 -18° 이하, 냉장은 $0 \sim 10^{\circ}$ 를 말한다.
33. “이물” 이라 함은 정상식품의 성분이 아닌 물질을 말하며 동물성으로 절족동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 기식흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등이 있고, 식물성으로 종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 쥘, 겨 등이 있으며, 광물성으로 토사, 유리, 금속, 도자기파편 등이 있다.
34. “살균” 이라 함은 따로 규정이 없는 한 세균, 효모, 곰팡이 등 미생물의 영양세포를 사멸시키는 것을 말한다.
35. “멸균” 이라 함은 따로 규정이 없는 한 미생물의 영양세포 및 포자를 사멸시켜 무균상태로 만드는 것을 말한다.
36. “밀봉” 이라 함은 적절한 방법으로 용기 또는 포장 내외부의 공기유통을 차단시키는 것을 말한다.
37. “초임계추출” 이라 함은 임계온도와 임계압력이상의 상태에 있는 유체를 이용하여 식품원료 또는 식품으로부터 식용성분을 추출하는 것을 말한다.
38. “가공식품” 이라 함은 농·임·축·수산물 등 식품원료에 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없도록 분쇄·절단 등의 방법으로 변형시키거나, 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합하거나 또는 이와 같이 변형시키거나 서로 혼합한 것에 다른 식품이나 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나

가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다.

39. “타르색소”라 함은 타르색소의 알루미늄레이크를 포함한 것을 말한다.

40. 식품원재료 분류

다음의 식품원재료 분류는 일반적인 분류로서 당해 식품과 원재료의 특성 및 목적에 따라 이 분류에 의하지 아니할 수 있다.

(1) 식물성 원료

- ① 곡류 : 쌀, 보리, 밀, 호밀, 귀리, 조, 수수, 옥수수, 메밀, 율무, 기장, 피 등
- ② 두류 : 대두, 팥, 녹두, 강낭콩, 완두, 동부, 참두, 리마콩, 이집트콩, 그린콩, 검정콩, 렌즈콩 등
- ③ 서류 : 감자, 고구마, 카사바, 애플(얇), 타피오카 등
- ④ 채소류
 - ㉠ 엽채류 : 갓, 근대, 꽃양배추, 락교, 명일엽(신선초), 미나리, 배추, 벨기에의 엔디브, 부추, 브로콜리, 브루셀스프라우트, 상추, 샐러리, 시금치, 쪽갓, 아스파라거스, 아욱, 양배추, 양상추, 케일, 파, 골파, 대파, 파슬리, 파초(청경채) 등
 - ㉡ 근채류 : 무, 순무, 당근, 양파, 연근, 우엉, 토란, 마 등
 - ㉢ 과채류 : 오이, 호박, 토마토, 가지, 오크라, 딸기, 참외, 멜론, 수박, 서양호박, 월과 등
- ⑤ 과실류 : 감, 감귤류(밀감, 오렌지, 자몽, 레몬, 라임, 유자, 금귤, 탕자, 만다린 등), 다래, 대추, 망고, 매실, 모과, 무화과, 바나나, 배, 버찌, 복숭아, 비파, 사과, 산대추, 살구, 석류, 아보카도, 아세로라, 앵두, 오디, 오얏, 으름, 자두, 키위, 파인애플, 파파야, 포도, 까막까치밥(블랙커런트), 두리안, 람부탄, 망고스틴, 양앵두(체리), 월귤, 코코넛, 용안 등
- ⑥ 땅콩 또는 견과류 : 땅콩, 아몬드, 개암(헤즐너트), 밤, 호두, 잣, 피칸, 은행, 도토리, 상수리, 마카다미아, 피스타치오, 캐슈너트 등
- ⑦ 유지식물류 : 참깨, 들깨, 흑임자(검정깨), 해바라기, 올리브, 달맞이꽃씨, 목화씨, 유채씨(카놀라씨), 팜, 홍화씨 등
- ⑧ 향신식물 : 겨자, 계지, 계피(육계), 고수열매, 고추, 고추냉이, 대취향, 로즈마리, 마늘, 몰약, 바실, 박하, 백리향, 사프란, 산초, 생강, 서양박하, 소두구, 월계잎, 육두구, 정향, 차조기, 파프리카, 피망, 회향, 후추 등
- ⑨ 버섯류 : 갓버섯, 곰보버섯, 공버섯(진주버섯), 구름버섯(운지버섯), 피꼬리그물버섯, 나도팽나무버섯(맛버섯), 느타리버섯, 목이버섯, 밤버섯, 석이버섯, 송이버섯, 싸리버섯, 양송이버섯, 영지버섯, 팽이버섯, 표고버섯, 황금빨나팔버섯, 흰들버섯(*Agaricus blazei*), 흰피꼬리버섯 등
- ⑩ 감미식품 : 사탕무우, 사탕수수, 단수수, 감초 등
- ⑪ 기호식물류 : 결명자, 구기자(열매), 당귀(잎, 뿌리), 두충(잎, 수피), 마테, 오갈피나무(오가피, 열매, 잎), 오미자, 자스민, 차, 치커리, 카밀레, 카카오, 커피, 코코아, 호프 등
- ⑫ 야생식물류 : 고비, 고사리, 곰취, 냉이, 달래, 더덕, 도라지, 돌나물, 돌외잎(덩굴초), 두릅, 둥글레, 마타리, 머우, 물방기, 복분자딸기, 산딸기, 삼주(어린이순), 솔잎, 쑥, 씀바귀, 원추리, 잔대, 질경이(어린이잎), 참나리, 취, 취(뿌리) 등
- ⑬ 조류 : 갈래곰보, 갈과래, 곰피, 김, 꼬시래기, 다시마, 돌가사리, 둥근돌김, 뜸부기, 매생이, 모자반, 미역, 불등가사리, 석목, 스피루리나, 우뚝가사리, 진두발, 청각, 클로렐라, 톳, 파래 등

(2) 동물성 원료

- ① 식육류 : 쇠고기, 돼지고기, 양고기, 염소고기, 토끼고기, 말고기, 사슴고기, 닭고기, 꿩고기, 오리고기, 거위고기, 칠면조고기, 메추리고기 등
- ② 우유류 : 우유, 산양유 등
- ③ 어류 : 가다랭이, 가물치, 가오리, 가자미, 갈치, 강달이, 고등어, 꽁치, 날치, 넙치, 노가리, 노래미, 농어, 다랭이, 대구, 도루묵, 도미, 돔, 망둥어, 메기, 멸치, 명태, 미꾸라지, 민어, 박대, 방어, 밴댕이, 뱀장어, 뱀어, 병어, 복어, 볼기우럭, 볼락, 붕어, 붕장어, 빙어, 삼치, 상어, 새치, 서대, 송어, 숭어, 쌍둥가리, 쏘가리, 양미리, 연어, 우럭, 은대구, 은어, 임연수어, 잉어, 장어, 전갱이, 전어, 정어리, 조기, 준치, 쥐치, 참붕어,

청어, 향어, 홍어 등

④ 패 류 : 굴, 홍합, 꼬막, 재첩, 소라, 고둥, 대합, 전복, 바지락, 조개류 등

⑤ 갑각류 : 새우, 게, 바닷가재, 가재, 방게, 크릴 등

⑥ 연체류 : 문어, 오징어, 낙지, 갑오징어, 개불, 군소, 꼴뚜기, 주꾸미, 해파리 등

⑦ 극피 또는 척색류 : 성게, 해삼, 멍게, 미더덕 등

⑧ 알 류 : 계란, 오리알, 메추리알 등

⑨ 어란류 : 명태알, 연어알, 철갑상어알 등

⑩ 기 타 : 고래, 메뚜기, 번데기, 식용개구리, 식용달팽이, 식용양식자라, 악어고기, 타조, 캐거루고기, 오소리, 뉴트리아 등

(3) 기 타

인삼(뿌리.엽), 대나무(죽순.엽), 고로쇠수액, 자작나무수액, 제비집, 조직배양삼(조직배양 방법은 사전검토를 요함) 등

2. 원료등의 구비요건

1) 식품원료

(1) 원재료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.

(2) 식품제조·가공업허가(신고)대상이 아닌 천연성 원료를 직접처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 먹는물로 깨끗이 씻어야 하며 비가식부분은 충분히 제거하여야 한다.

(3) 허가(신고)대상인 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조영업허가(신고)를 받았거나 수입신고를 마친 것으로서 해당식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 하며 유통기한 경과제품 등 부정·불량식품을 원료로 사용하여서는 아니된다.

(4) 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품, 식품첨가물, 수처리제 등은 그 기준 및 규격에, 주정온 주세법에 의한 품질기준에, 원료소금은 염관리법에 적합한 것이어야 한다.

(5) 축산물을 가공식품의 원료로 사용하는 경우 축산물가공처리법의 도살 및 해체방법과 검사기준에 적합한 것이어야 한다. 또한 생지방은 축산물가공처리법에 의하여 검사에 합격한 소 또는 돼지로부터 식용을 목적으로 채취, 취급, 관리된 것으로 축산물가공처리법에 의한 도축업 또는 식육가공업 영업허가를 받았거나 축산물판매업 영업의 신고를 한 업소에서 위생적으로 채취한 것이어야 하며 정상의 유지성분 이외의 이물의 혼입이나 다른 동물의 지방조직 등이 혼합되지 아니한 위생적인 것이어야 한다.

(6) 용수는 먹는물관리법에 적합한 것이어야 한다.

(7) 다음의 동·식물은 식품제조·가공 등의 주원료 또는 부원료로서 사용할 수 있다.

① 주원료로 사용가능한 동·식물

첨부자료(영문) 참조

② 부원료로서 최소량 만을 사용할 수 있는 동·식물

㉠ 사용기준

a. 다음의 '㉠목록'에 명시되어 있는 동·식물은 식품의 부원료로만 사용가능하며, 원료배합시의 기준으로 50%미만(배합수는 제외한다) 사용하여야 한다.

b. 동 분류에 속하는 원료를 혼합할 경우, 혼합성분의 총량이 제품의 50%미만(배합수는 제외한다)이어야 한다.

c. 다만, 다량, 음료류, 주류 및 향신료 제조시에는 제품의 구성원료중 동 분류에 속하는 식물성원료가 1가지인 경우에는 주원료로 사용할 수 있다.

㉡ 목록

첨부자료(영문) 참조

③ 식품의 원료로 사용할 수 없는 원료

첨부자료(영문) 참조

(8) '2. 원료 등의 구비 요건' (7)의 '③ 식품의 원료로 사용할 수 없는 원료'는 식품의 원료로 사용할 수 없다. 다만, '1. 용어의 풀이'에서 29) 식품원재료 분류와 '2. 원료 등의 구비요건' (7)의 ①과 ②에 명시되어있지 않은 식품원료는 다음의 기준에 따라 식품의약품안전청장이 사용가능 여부를 판정하며, 이미 보건복지부장관 또는

식품의약품안전청장이 인정한 것은 제외한다.

- ① 기 수재된 동·식물과 분류학적 위치, 특성 및 용도가 유사한 경우 이를 근거로 식품원료 사용가능여부를 판단할 수 있으며, 기타의 경우는 식품원료로서의 이용타당성 및 안전성을 입증할 수 있는 제출자료에 근거하여 판단한다.
- ㉞ 동·식물의 식품원료의 승인을 위한 기본제출자료

종 류	내 용
기본특성자료	원료의 학명, 기본성분, 특정성분, 사용용도 등
식용근거자료	식품으로 사용되어 왔거나 사용되고 있음을 입증할 수 있는 자료
안전성 관련자료	사용된 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료

㉞ 동·식물의 식품원료 사용가능여부 판단기준

- 원칙적으로 식용근거자료가 있으며 알려진 독성이나 부작용이 없는 경우 식품원료로 사용가능한 것으로 판단할 수 있다.
 - 식품으로서의 식용근거를 입증하기 어려운 경우 공인기관의 급성 또는 아만성 독성실험자료 등 안전성을 입증할 수 있는 제출자료 검토에 의해 식품원료 사용가능여부를 판단한다. 다만, 필요한 경우에는 발암 및 생식독성 등 특수독성자료를 제출하도록 할 수 있다.
 - 식품으로 사용하고자 하는 동·식물의 기본 특성상 약효·약리효과가 강하고 섭취대상이나 용량 등에 금기사항이 있는 경우 및 원료에 독성이나 심각한 부작용이 있는 것으로 알려진 경우에는 원칙적으로 식품원료로 사용할 수 없는 것으로 판단한다. 다만, 독성이나 부작용의 원인이 되는 물질이 정확히 알려져 있으며, 가공공정에 의하여 원인성분이 완전히 제거 될 수 있는 경우 이를 입증할 수 있는 자료의 제출에 의해 식품원료로 사용 가능 여부를 판단할 수 있다.
- ② 식품공전에 기 수재된 동·식물의 경우에도 식품원료로서의 안전성과 관련한 새로운 사실이 발견되거나 제시될 경우 재검토하여 식품의 주원료 또는 부원료로서의 사용가능 여부를 판단할 수 있다.

(9) 은행잎은 침출차의 원료로 사용할 수 있다.

(10) 다음에 해당되는 동·식물성 기타 원재료는 식품의 제조·가공·조리용으로 사용하여서는 아니된다.

- 일반인들의 전래적인 식생활이나 통념상 식용으로 하지 아니하는 것
- 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 아니한 것.
- 식품원료로서 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것
- 신개발원료로서 안전성에 대한 입증이나 또는 확인이 되지 아니한 것.
- 기타 식품의약품안전청장이 식용으로 부적당하다고 인정한 것.

(11) 식품원료는 품질이 유지될 수 있는 적절한 방법으로 위생적으로 보관하여야 하며 어패류는 냉장, 냉동연육은 -18° 이하, 압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료는 -10° 이하에서 보존하여야 한다.

(12) 음료류

① 과실·채소류 음료의 100% 착즙액 기준 당도(Brix $^{\circ}$)는 다음과 같다.

- 포도, 서양배 : 11° 이상
- 사과, 라임, 파인애플 : 10° 이상
- 귤, 그레이프후르츠, 파파야 : 9° 이상
- 배, 구아바 : 8° 이상
- 복숭아, 살구, 딸기, 레몬 : 7° 이상
- 자두, 멜론, 매실 : 6° 이상
- 기타 : 근거문헌에 의함

2. 제조·가공기준

1) 일반공통기준

- (1) 식품 제조·가공에 사용되는 기계·기구류와 부대시설물은 항상 위생적으로 유지·관리하여야 한다.
- (2) 식품제조·가공 및 조리에서 사용하는 물은 먹는물관리법에 적합한 것이어야 한다.
- (3) 식품제조, 가공과정중에는 가능한 한 이물의 혼입이나 병원 미생물등에 오염되지 않도록 적절한 예방대책을 강구하여야 한다.
- (4) 어류의 육질이외의 부분은 비가식부분을 충분히 제거한 후 중심부온도를 $\square 18^{\circ}$ 이하가 되도록 급속동결하여 -18° 이하에서 냉동 보관하여야 한다.
- (5) 냉동된 원료의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다.
- (6) 식품의 제조, 가공, 보존 및 유통중에는 항생물질, 합성항균제, 홀몬제를 사용할 수 없다.
- (7) 상온에서 장기보존이 어려운 식품은 제품의 특성에 따라 냉장, 냉동하거나 적절한 방법으로 살균 또는 멸균처리하여야 한다.
- (8) 제조·가공중에는 수시로 자가품질관리를 실시하여야 한다.
- (9) 식품제조·가공중 열처리, 냉각 또는 냉동공정은 제품의 영양성, 안전성을 고려하여 적절한 방법으로 실시하여야 한다.
- (10) 식품의 용기·포장을 회수하여 재사용하고자 하는 때에는 음용수 등으로 깨끗이 세척하여 일체의 불순물등이 잔류하지 아니하였음을 확인한 후 사용하여야 한다.
- (11) 가공식품은 용기 또는 포장에 넣어 가능한 한 신속하게 포장하고, 미생물의 오염이 방지되도록 위생적으로 포장하여야 한다.
- (12) 캡셀 또는 정제형태로 제조할 수 없다. 다만, 정제형태의 제품으로서 의약품으로 혼동할 우려가 없는 정도로 제조된 과자류는 제외한다.
- (13) 식품첨가물은 소기의 목적을 달성할 수 있는 최소량을 사용하여야 한다.
- (14) 튀김에 사용하는 유지는 신선도가 항상 유지되도록 자주 교체하여 산가 및 과산화물가의 관리를 철저히 하여야 한다.
- (15) 식염으로는 제제·가공·정제소금을 사용하여야 한다. 다만, 원료의 전처리과정에는 천일염을 사용할 수 있으나 이때에는 불순물 등이 식품에 이행되지 않도록 하여야 한다.
- (16) 이 공전에서 규정하는 식품의 제조·가공기준보다 더 위생적이거나 타당성이 있을 때에는 그 방법에 의하여 제조·가공할 수 있다.
- (17) 식품의 제조·가공에 사용되는 고춧가루는 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.

2) 개별기준

(1) 통·병조림 식품

- ① 원료는 가공전에 음용에 적합한 물로 세척하고 비가식부분을 제거하여 제품의 특성에 따라 성형한 후 외형이 손상되지 않도록 관 또는 병에 살재입하여야 한다.
- ② 조미액은 미생물이 잔존하지 않도록 충분히 살균 또는 멸균한 후 적정온도로 주액하여야 한다.
- ③ 제품의 보존성을 확보하기 위하여 적절한 온도에서 탈기한 후 밀봉하여야 한다.
- ④ 멸균은 제품의 중심온도가 120° 에서 4분간 또는 이와 동등이상의 효력을 갖는 방법으로 열처리하여야 한다.
- ⑤ 약산성식품은 제품의 내용물, 가공장소, 가공 년 월을 확인할 수 있는 기호를 표시하고 멸균공정 작업에 대한 기록을 보관하여야 한다.
- ⑥ 산성식품은 pH가 4.5미만인 것으로 보통 90° 이하로 살균처리할 수 있다.
- ⑦ 제품은 저장성을 가질 수 있도록 그 특성에 따라 적절한 방법으로 살균 또는 멸균처리하여야 하며 제품의 특성에 따라 살균 또는 멸균한 후 제품은 내용물의 변색이 방지되고 호열성 세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각하여야 한다.
- ⑧ 제조·가공시 제품의 특성에 따라 영양소 및 비타민 등의 파괴를 최소화 할 수 있도록 관리하여야 한다.
- ⑨ 밀봉이 적합한가를 보증하기 위하여 헤드벌 무작위 추출한 통조림관에 대해 육안검사를 하고 권체 관리의 파괴 검사를 철저히 하여야 한다.

(2) 레토르트식품

- ① 제조·가공공정은 제품의 특성에 따라 영양소 및 비타민 등의 파괴를 최소화할 수 있도록 실시하여야 한다.
- ② 밀봉이 끝나면 제품의 저장성을 확보할 수 있도록 그 특성에 맞는 적절한 방법으로 살균하여야 한다. 다만, pH가 4.5이상이고 수분활성도가 0.94이상인 제품은 중심부의 온도를 120° 에서 4분 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 멸균하여야 한다.
- ③ 멸균 후 제품은 내용물의 변색이 방지되고 호열성 세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각시켜야 한다.
- ④ 보존료는 일절 사용하여서는 아니된다.

(3) 냉동식품

- ① 원료의 전처리는 저장장소와 분리되어 있는 별도의 장소에서 실시하여야 하며, 원료처리의 각 공정은 오염방지를 적절히 하고 신속히 다음 공정으로 연결되어야 한다.
- ② 냉동하기 전에 가열하는 제품은 그 중심부의 온도를 63° 이상에서 30분간 가열하거나 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 한다.
- ③ 냉동은 가능한 한 개별 급속냉동하여야 한다.
- ④ 제품은 미생물의 2차오염이 방지되도록 깨끗하고 위생적인 용기에 넣거나 밀봉 포장하여야 한다.

(4) 초콜릿류

- ① 알코올성분은 첨가할 수 없다. 다만, 제조공정상 알코올성분으로 제품의 맛, 향의 보조, 냄새제거 등의 목적으로 사용하고자 하는 경우에는 알코올성분 기준으로 1%미만에서 사용할 수 있다.

(5) 잼류

- ① 잼류 고유의 젤리화 또는 시럽화가 이루어질 수 있도록 산도, 당도 등을 조절하여 가열 또는 농축하여야 한다.
- ② 살균후 제품의 품질이 유지되고 호열성세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각하여야 한다.

(6) 식용유지

- ① 추출 등의 적절한 방법으로 채유한 원유는 탈검, 탈산, 탈색, 탈취의 정제공정을 거치거나 이와 동등이상의 복합정제공정을 거쳐야 한다.
- ② 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 원유는 침전물을 제거하기 위하여 자연정지, 여과 등의 공정을 거쳐야 한다.
- ③ 미강유의 정제과정 중에 산가를 조절하기 위하여 글리세린을 사용하여서는 아니된다.
- ④ 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 참기름과 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 들기름에는 다른 식용유지를 일절 혼합하여서는 아니된다.
- ⑤ 제조과정 중 사용된 추출용제, 이산화탄소 및 수산화나트륨 등은 식품첨가물공전의 사용기준에 적합하게 처리하여야 한다.

(7) 면류

- ① 주정침지제품은 잔류주정에 의한 품질변화가 없도록 처리하여야 한다.

(8) 추출차

- ① 원료를 추출할 경우에는 물, 주정 또는 이산화탄소를 용제로 하여 원료의 특성에 따라 냉침, 온침 등 적절한 방법을 사용하여야 한다.
- ② 쌍화차는 백작약, 숙지황, 황기, 당귀, 천궁, 계피, 감초를 추출 여과한 가용성 추출물을 원료로 하여 제조하여야 한다. 이때 생강 또는 대추를 함께 넣어 추출할 수 있다.
- ③ 제품제조시 필요에 따라 추출물의 원료와 동일한 기호성식물류, 야생식물류 등을 얹게 절단하여 해당 식물류의 성상이 확인되는 절편을 첨가할 수 있고 이 경우 첨가된 절편은 별도의 제조·가공없이 그대로 섭취가 가능한 것이어야 한다.
- ④ 추출물을 사용한 제품은 물불용성침전물이 1.0%이하인 추출물을 원료로 사용하여야 한다.

(9) 커피

- ① 커피원두의 추출용제는 물 또는 이산화탄소를 사용하여야 한다.

(10) 음료류

- ① 제조과정중 이물 또는 미생물이 오염되지 않도록 살균 또는 멸균 등 적절한 방법으로 처리하여야 한다. 단, 비가열 과실주스, 채소주스, 과.채주스는 필요에 따라 가열살균 이외의 위생적인 방법으로 살균할 수 있다.
- ② 비가열 과실주스, 채소주스, 과.채주스는 해당 과실.채소 이외의 다른 식품 또는 식품첨가물을 사용할 수 없고 제품의 영양성, 안전성을 고려하여 가능한 한 신속히 가공.포장하여야 한다.

(11) 식초

- ① 발효 중 초산발효 이외의 이상발효가 일어나지 않도록 폭기 및 발효온도 등의 관리를 철저히 하여야 하며 발효조는 사용전에 스팀 등으로 살균하여야 한다.
- ② 양조식초와 합성식초는 서로 혼합하여서는 아니된다.

(12) 소스류

- ① 제품의 특성에 따라 적절히 살균 또는 멸균처리하여야 한다. 다만, 제품의 특성상 살균 또는 멸균 처리한 것과 동등한 효력을 갖는 경우에는 제외한다.

(13) 향신료 가공품

- ① 천연향신료는 향신식물 이외의 다른 식품이나 식품첨가물 등을 일체 혼합하여서는 아니된다.

(14) 건포류

- ① 필요시 적절히 살균 또는 멸균처리하여야 하고 제품을 깨끗하고 위생적인 포장용기 또는 포장재로 포장하여야 한다.

(15) 전분

- ① 원심분리, 사별 또는 이와 유사한 공정을 거쳐 전분 이외의 성분을 충분히 제거하여야 한다.
- ② 종류가 다른 전분은 일절 혼합할 수 없다.
- ③ 포장된 제품은 소분.재포장할 수 없다.

4. 사용할 수 있는 식품첨가물

이 공전에서 정하고 있는 식품첨가물의 사용은 이 기준에 따르고 그외 식품첨가물의 사용은 식품첨가물공전에 따른다. 다만, 기준 및 규격이 고시된 화학적 합성품으로서 사용기준이 설정된 품목 중 그 기준이 국제기준과 상이하여 기준적용상 문제가 제기되었을 경우에 식품의약품안전청장은 식품위생심의위원회의 심의를 거쳐 잠정적으로 CODEX규정의 사용기준을 준용할 수 있다.

5. 식품의 주원료

- 1) “주원료”는 해당 개별식품의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 식품과 구별, 특정짓게 하기 위하여 사용되는 원료를 말한다.
- 2) 제4. 식품별 기준 및 규격에서 원료배합시의 기준이 정하여진 식품은 그 기준에 의한다. 다만, 어떤 원료배합기준이 100%인 경우에는 식품첨가물의 함량을 제외하되, 첨가물을 함유한 당해제품은 제4. 식품별 기준 및 규격의 당해제품 규격에 적합하여야 한다.
- 3) 제품의 특성에 따라 첨가되는 배합수는 제외하며, 물을 첨가하여 복원되는 건조 또는 농축된 식품의 경우는 복원상태의 성분 및 함량비(%)로 환산 적용한다.

6. 기준 및 규격의 적용

이 공전에 수재된 기준·규격은 제품명, 성상, 주원료 및 성분배합시의 기준, 제조방법 및 용도 등에 의하여 적합하게 표시된 식품유형에 따라 적용하여야 하며, ‘제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격’은 ‘제4. 식품별 기준 및 규격’에서 정하여진 식품을 포함한 모든 식품에 다음과 같이 적용한다.

- ① 제 4. 식품별 기준 및 규격' 이 정하여진 식품은 그 기준 및 규격을 우선 적용하여야 하며, '제 3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격' 을 함께 적용하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 식품의 특성을 고려할 때 '제 3. 식품일반에 대한 공통 기준 및 규격' 중 필요성이 희박하거나, 실효성이 적은 경우에는 그 중요도에 따라 선별 적용할 수 있다.
- ② '제4. 식품별 기준 및 규격' 이 정하여지지 아니한 식품은 '제3. 식품일반에 대한 공통기준및 규격' 을 적용하여야 한다. 다만, 1) 식품 일반의 규격 중 (6) 식중독균, 2) 항생물질 등의 잔류허용기준, 3) 농산물의 농약잔류허용기준, 4) 식육의 농약잔류허용기준, 5) 인삼의 농약잔류허용기준, 6) 차의 농약잔류허용기준, 7) 식품 중 방사능 잠정허용기준, 8) 식품 중 아플라톡신 잠정허용기준, 9) 마비성 패독 허용기준은 위 ①의 단서 규정과 같이 선별 적용할 수 있다.
- ③ ②의 규정에도 불구하고 '제 4. 식품별 기준 및 규격' 이 정하여지지 아니한 식품 중 '통·병조림식품', '레토르트식품', '냉동식품' 과 '제 4. 식품별 기준 및 규격' 외의 일반가공식품' 은 각각의 10) 통·병조림식품의 규격, 11) 레토르트식품의 규격, 12) 냉동식품의 규격, 13) 제 4. 식품별 기준 및 규격 외의 일반가공식품 규격' 을 우선 적용하여야 하며, 식품의 특성에 따라 '1) 식품 일반의 규격' 을 선별 적용할 수 있다.
- ④ 이 공전의 '제4. 식품별 기준 및 규격' 에서 그 기준·규격이 정하여진 식품과 그 외의 일반가공식품으로서 '통·병조림식품', '레토르트식품', '냉동식품' 에 해당하는 제조·가공 처리를 한 경우에는 해당 식품의 기준·규격과 함께 '통·병조림식품', '레토르트식품', '냉동식품' (단, 식육가공품 또는 어육가공품 중 비가열제품은 제외) 각각의 기준 및 규격을 적용하여야 한다. 다만, 기준·규격항목이 중복될 경우에는 강화된 기준·규격 항목을 적용(단, 통·병조림식품, 레토르트식품으로 제조·가공한 식품의 규격 중 미생물 항목은 각각의 통·병조림식품, 레토르트식품의 규격에 의한다)하여야 한다.

1) 식품 일반의 규격

(1) 식품 중 유해물질

① 발기부전치료제 유사물질

- ㉠ 호모실데나필(homosildenafil) : 검출되어서는 아니된다.
- ㉡ 홍데나필(hongdenafil) : 검출되어서는 아니된다.
- ㉢ 하이드록시호모실데나필(hydroxy homosildenafil) : 검출되어서는 아니된다.
- ㉣ 아미노타다라필(Amino tadalafil) : 검출되어서는 아니된다.
- ㉤ 슈도바데나필(pseudo-vardenafil) : 검출되어서는 아니된다.

(2) 중금속

①해산 어·패류(연체류 포함)의 중금속 잔류허용기준(생물로 기준할 때)

- ㉠ 총수은:0.5mg/kg이하 (심해성 어류 및 참치류 제외)
- ㉡ 납:2.0mg/kg이하

② 담수어의 중금속 잔류허용기준(생물로 기준할 때)

- ㉠ 총수은:0.5mg/kg이하
- ㉡ 납:2.0mg/kg이하

③ 패류의 중금속 잔류허용기준(생물로 기준할 때)

- ㉠ 카드뮴 : 2.0mg/kg이하

④ 쌀중의 중금속 잔류허용기준

- ㉠ 카드뮴 : 0.2mg/kg이하 (현미제외)

(3) 콩나물(숙주나물 포함)의 잔류농약에 대한 잠정규정

- ① 카벤다짐 : 불검출
- ②티아벤다졸 : 불검출
- ③ 치람 : 불검출
- ④ 캡탄 : 불검출

(4) 농산물의 잔류농약 잠정기준 적용

(5) 축산물의 농약 잔류허용기준 적용범위 : 첨부

(6) 식품첨가물

- ① 식품중의 식품첨가물 사용기준은 식품첨가물공전에 의한다.
- ② 어떤 식품에 사용할 수 없는 식품첨가물이 그 식품첨가물을 사용할 수 있는 원료에서

유래되었을 경우에는 그 식품중의 식품첨가물함유는 원료로부터 이행된 범위안에서 첨가물 사용기준의 제한을 받지 아니할 수 있다.

(7) 이물

식품은 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물과 오염된 비위생적인 이물을 함유하여서는 아니된다. 다만, 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 실체에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도는 제외한다.

- (8) 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는 특성에 따라 살모넬라(*Salmonella* spp.), 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*), 장염비브리오균(*Vibrio parahaemolyticus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 대장균 0157:H7(*Escherichia coli* 0157:H7), 캄필로박터 제주니(*Campylobacter jejuni*), 바실러스 세레우스(*Bacillus cereus*), 역시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*) 등 식중독균이 검출되어서는 아니된다. 다만 제4. 식품별 기준 및 규격에서 식중독균에 대한 규격이 정량적으로 정하여진 식품에는 정량규격을 적용한다. 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 검출되어서는 아니된다.

2) 식품의 방사선 조사기준

- (1) 사용방사선의 선원 및 선종은 Co^{60} 의 감마선으로 한다.

- (2) 식품의 발아억제, 살충, 살균 및 숙도조절의 목적에 한하여, 식품에 방사선을 조사할 경우 다음의 기준에 적합하여야 한다.

① 허용대상 식품별 흡수선량

㉠ 감자, 양파, 마늘 : 0.15KGy이하

㉡ 쌀 : 0.25KGy이하

㉢ 생버섯, 건조버섯 : 1KGy이하

㉣ 난분, 가공식품 제조원료용 곡류, 두류 및 그 분말, 조미식품 제조원료용 전분 : 5KGy이하

㉤ 가공식품 제조원료용 건조식육 및 어패류분말, 된장분말, 고추장분말, 간장분말, 가공식품 제조원료용 건조채소류, 효모·효소식품, 조류식품, 알로에분말, 인삼(홍삼포함)제품류 : 7KGy이하

㉥ 건조향신료 및 이들 조제품, 복합조미식품, 소스류, 침출차, 분말차, 2차살균이 필요한 환자식 : 10KGy이하

- (3) 일단 조사한 식품을 다시 조사하여서는 아니되며 조사식품을 원료로 사용하여 제조·가공한 식품도 다시 조사하여서는 아니된다.

- (4) 조사식품은 용기에 넣거나 또는 포장한 후 판매하여야 한다.

- (5) 조사도안

조사처리된 식품에는 다음(그림 1-1)과 같은 도안을 제품포장 또는 용기에 직경 5cm 이상의 크기로 표시하여야 한다.



그림 1-1

2. 식품별 기준 및 규격

1. 과자류

1-1 빵 또는 떡류

1) 정의

빵 또는 떡류라 함은 밀가루, 쌀가루, 찹쌀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조특성에 따라 발효, 팽창, 소성, 증숙 또는 유탕처리 등 가공공정을 거친 식빵, 케이크류, 빵, 도넛, 떡류 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 식빵

밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식염, 계란, 효모 등을 가하여 발효시킨 후 그대로 냉동시킨 것이거나, 구운 것으로서 대용식을 주목적으로 하는 것을 말한다.

(2) 케이크류

밀가루, 곡분, 계란, 당류 등을 주원료로 하여 발효시키지 아니하고 굽거나 증숙한 것을 말한다.

(3) 빵

밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 발효시키거나 발효하지 아니하고 냉동한 것, 구운 것 또는 증숙한 것으로서 식빵 및 케이크류에 해당되지 아니하는 것을 말한다.

(4) 도넛

곡분 등을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 그대로 유탕처리한 것과 발효 또는 팽창시킨 후 유탕처리한 것을 말한다.

(5) 떡류

쌀가루, 찹쌀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류 또는 주류 등을 가하여 열처리하여 익힌 것으로, 전통적인 식생활 관습에 따라 제조된 것을 말한다.

(6) 기타 빵 또는 떡류

식품유형 (1)~(5)에 정하여지지 아니한 것으로 그대로 또는 가열하여 섭취할수 있도록 제조·가공한 피자, 파이류, 만두류, 핫도그 등을 말한다.

3) 규격

(1) 성상:고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 산가:2.0이하(유탕처리식품에 한한다)

(3) 과산화물가:40.0이하(유탕처리식품에 한한다)

(4) 타르색소:검출되어서는 아니된다(식빵, 카스테라에 한한다).

(5) 인공감미료:검출되어서는 아니된다(식빵에 한한다).

(6) 보존료(g/kg):다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	2.5이하(프로피온산으로서 기준하며, 빵 또는 케이크류에 한한다)
소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	1.0이하(소르빈산으로서 기준하며, 팥 등 앙금류에 한한다)

(7) 황색포도상구균:음성이어야 한다(단, 크림빵에 한한다).

(8) 살모넬라:음성이어야 한다(단, 크림빵에 한한다).

4) 시험방법 (생략)

1-2 건과류

1) 정의

건과류라 함은 식물성원료를 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공처리한 비스킷류, 한과류, 스낵과자류 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 비스킷류

건빵, 비스킷, 웨이피스, 쿠키, 크래커 등의 과자나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

(2) 한과류

찹쌀가루를 주원료로 하여 반죽, 건조, 유탕 또는 팽화 등의 가공처리 후 조청 등을 가하여 곡류 가공품, 깨 등의 식품을 입힌 강정(유과), 밀가루를 주원료로 하여 참기름, 당류, 꿀 또는 주류 등을 첨가하고 반죽, 유탕처리한 후 당류 또는 꿀을 가하여 만든 것이거나 이에 잣 등의 식품을 입힌 유밀과, 물엿 또는 조청 등에 곡류, 볶은 콩, 유지식물, 땅콩 또는 건과류 등을 혼합하여 성형한 엿강정을 말한다.

(3) 스낵과자류

식물성원료를 주원료로 하여 가공(팽화, 열처리, 비가열처리, 유탕 또는 유처리 등을 말한다)처리한 과자나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 비스킷류, 한과류 이외의 것을 말한다.

(4) 기타 건과류

식품유형 (1)~(3)에 정하여지지 아니한 과자류를 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%) : 15.0이하(비스킷류, 스낵과자류에 한하며, 잼, 크림, 팔랑금 등을 가한 것은 제외한다)

(3) 산가 : 2.0이하(유탕 또는 유처리식품에 한하며, 유밀과는 3.0이하)

(4) 과산화물가 : 40.0이하(유탕 또는 유처리식품에 한한다)

4) 시험방법 (생략)

1-3 캔디류

1) 정의

캔디류라 함은 식물성원료나 당류, 당알콜 등을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축, 성형 등으로 가공한 사탕류, 캐러멜, 양갱, 젤리 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 사탕류

당류 또는 당알콜류 등을 주원료로 하여 제조한 것이나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조한 사탕, 드롭스, 캔디, 누가, 마블류 등을 말한다.

(2) 캐러멜

당류, 당알콜류 또는 식물성원료 등을 주원료로 하여 이에 유가공품, 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조한 것을 말한다.

(3) 양갱

당류, 앙금류 및 겔화제 등을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조한 것을 말한다.

(4) 젤리

당류 또는 당알콜류 및 겔화제 등을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축, 성형한 것을 말한다.

(5) 기타 캔디류

캔디류에 다른 식품을 혼합하여 제조한 것으로 (1)~(4)에 해당되지 아니하는 것을 말한다. 단, 다른 식품유형이 정하여진 것은 제외한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

- (2) 조단백질(%) : 1.0이상(캐러멜에 한한다)
- (3) 조지방(%) : 5.0이상(캐러멜에 한한다)
- (4) 허용외 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다.
- (5) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.

4) 시험방법 (생략)

1-4초콜릿류

1) 정의

초콜릿류라 함은 테오브로마 카카오(*Theobroma cacao*) 나무의 종실에서 얻은 코코아원료(코코아버터, 코코아매스, 코코아분말 등)에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것을 말한다.

2) 식품유형

(1) 초콜릿

① 초콜릿

코코아 원료에 당류, 유지, 유가공품, 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아원료 함량 20%이상(코코아버터 10%이상)인 것을 말한다.

② 밀크초콜릿

코코아원료에 당류, 유지, 유가공품, 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아원료 함량 12%이상, 유고형분 8%이상인 것을 말한다.

(2) 준초콜릿

코코아원료에 당류, 유지, 유가공품, 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아원료 함량 7%이상인 것 또는 코코아버터를 2%이상 함유하고 유고형분함량 10%이상인 것을 말한다.

(3) 초콜릿가공품

Nuts류, Candy류, 비스킷류 등 식용 가능한 식품에 초콜릿, 밀크초콜릿이나 준초콜릿을 혼합, 피복, 충전, 접합 등의 방법으로 가공한 것을 말한다.

3) 규격

- (1) 성상 : 고유한 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.

4) 시험방법 (생략)

1-5껌

1) 정의

껌이라 함은 천연 또는 합성수지 등을 주원료로 한 껌베이스에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

2) 규격

- (1) 성상 : 고유의 향미와 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 수분(%) : 5.0이하(단, 튜브껌과 액상껌은 제외한다)
- (3) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
- (4) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 산화방지제는 아래 기준에 적합하여야 한다.

부틸히드록시아니졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.75이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.75이하)
---------------------------------------	---

4) 시험방법 (생략)

1-6 잼류

1) 정의

잼류라 함은 과실류 또는 과채류를 당류 등과 함께 젤리화 또는 시럽화한 것으로 잼, 마말레이드, 프리저브 스타일 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 잼

과실류 또는 과채류(생물로 기준하여 40%이상 단, 딸기이외의 베리류 30%이상)를 당류 등과 함께 젤리화한 것을 말한다.

(2) 마말레이드

감귤류(감귤류 30%이상)의 과실을 원료로 한 것으로 감귤류의 과피가 함유된 것을 말한다.

(3) 프리저브 스타일

딸기 이외의 베리류의 과실을 원료로 한 것에 있어서는 완전한 형태의 과실, 베리류이외의 과실을 원료로 한 것에서는 5mm이상의 과육편을 원료로 하여 그 원형을 유지하게 한 것을 말한다.

(4) 기타 잼류

과실류 또는 과채류를 그대로 또는 당류 등과 함께 가공한 것으로서 시럽(생물로 기준할 때 30%이상), 젤리(생물로 기준할 때 20%이상), 과실파이핑 등을 말한다.

3) 규격

(1) 색상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 점조성이 있어야 하며 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(기타 잼류는 제외).

(3) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	1.0이하(소르빈산으로서)
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	1.0이하(안식향산으로서)
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산프로필	1.0이하(파라옥시안식향산으로서)
프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	1.0이하(프로피온산으로서)
상기의 보존료를 병용 사용시	1.0이하(소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 합으로서)

4) 시험방법 (생략)

2. 당류

2-1 설탕

1) 정의

설탕이라 함은 사탕수수 또는 사탕무에서 추출한 즙에서 얻어진 당액 또는 원당을 정제한 결정 또는 결정성 분말인 백설탕, 갈색설탕, 흑설탕, 분말설탕, 덩어리설탕을 말한다.

2) 식품유형

(1) 백설탕

당액 또는 원당(100%)을 정제 가공한 무색 또는 백색의 결정 또는 결정성 분말을 말한다.

(2) 갈색설탕

당액 또는 원당(100%)을 정제 가공한 황갈색의 설탕을 말한다.

(3) 흑설탕

당액 또는 원당(100%)을 정제 가공한 흑갈색의 설탕을 말한다.

(4) 분말설탕

당액 또는 원당(100%)을 정제 가공한 무색 또는 백색의 결정 또는 결정성 분말로 고화방지제 또는 전분의 첨가여부에 관계없이 소립자로 분말화(50메쉬 이상이 20%이하)된 설탕을 말한다.

(5) 덩어리설탕

당액 또는 원당을 정제, 가공하여 만든 덩어리 형태로 가공된 설탕을 말한다.

3) 규격

구 분 항 목	백설탕	갈색설탕	흑설탕	분말설탕	덩어리 (백, 갈, 흑색) 설탕
(1)성상	무색 또는 백색의 단맛을 가진 결정 또는 결정성 분말이어야 한다.	단맛을 가진 황갈색의 결정 또는 결정성 분말이어야 한다.	단맛을 가진 흑갈색의 결정 또는 결정성 분말이어야 한다.	단맛을 가진 무색 또는 백색의 결정 또는 결정성 분말이어야 한다.	백색, 갈색 또는 흑색의 단맛을 가진 덩어리형태이어야 한다.
(2) 수분(%)	0.1 이하	0.5이하	4.0이하	0.4이하	-
(3)회분(%)	0.04이하	0.7이하	3.0이하	0.07이하	각각의 백, 갈, 흑색설탕의 규격에 의한다.
(4)당도(%)	99.7이상	97.0이상	88.0이상	99.7이상	
(5)전화당(%)	0.04이하	0.7이하	3.0이하	0.07이하	
(6)인공감미료	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.	
(7)납(mg/kg)	0.5이하	1.0이하	1.0이하	0.5이하	
(8)이산화황(mg/kg)	20.0미만	20.0미만	20.0미만	20.0미만	
(9) 색도(IU)	45이하	-	-	100이하	

4) 시험방법 (생략)

2-2 텍스트린

1) 정의

텍스트린이라 함은 전분 또는 곡분(100%)을 산이나 효소로 부분가수분해시켜 얻은 당화 중간생성물을 농축·건조등의 방법으로 가공한 것을 말한다.

2) 규격

- (1) 성상 : 고유의 색택을 가진 점조성액 또는 분말상으로서 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 수분(%) : 10.0이하(단, 분말상 제품에 한한다)
- (3) 포도당 당량(D.E) : 20.0미만
- (4) 납(mg/kg) : 1.0이하
- (5) 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다.

3) 시험방법 (생략)

2-3 올리고당류

1) 정의

올리고당류라 함은 당질원료를 주원료로 하여 효소를 이용하거나 압출하여 얻은 당액을 가공한 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 말토올리고당, 자일로올리고당 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 프락토올리고당

당질원료(100%)를 이용하여 1개 이상의 과당분자가 결합되도록 효소를 작용시켜 얻은 당액이나 당질원료를 효소를 이용하여 얻은 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.

(2) 이소말토올리고당

당질원료(100%)를 포도당분자가 분지결합의 기본구조를 갖도록 효소를 작용시켜 얻은 당액을

여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.

(3) 갈락토올리고당

당질원료(100%)를 이용하여 효소를 작용시켜 얻은 전이갈락토올리고당액 또는 사탕무, 대두 등에서 추출한 라피노스, 스타치오스의 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.

(4) 말토올리고당

당질원료(100%)를 이용하여 3~10개의 포도당분자가 직쇄 결합되도록 효소를 작용시켜 얻은 당액을 가공한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.

(5) 자일로올리고당

자일란 또는 자일란원료(100%)에 효소를 작용시켜 얻은 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.

(6) 혼합올리고당

식품유형 (1)~(5)의 올리고당을 혼합한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 제품을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미.이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%) : 10.0이하(분말제품에 한하며, 라피노스-5H₂O는 16.0이하로 한다)

(3) 올리고당 함량(%)

① 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 자일로올리고당은 각각 해당 올리고당 10이상

② 말토올리고당 : 40이상

③ 혼합올리고당 : 개별올리고당 함량 이상으로 혼합되어야 한다.

(4) 납(mg/kg) : 1.0이하

4) 시험방법 (생략)

3. 식용유지류

3-1 식용유지

1) 정의

식용유지라 함은 유지를 함유한 식물(파쇄분 포함) 또는 동물로부터 얻은 원유를 원료로하여 제조·가공한 콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유, 참기름, 들기름, 홍화유, 해바라기유, 목화씨기름, 땅콩기름, 올리브유, 팜유류, 야자유, 혼합식용유, 정제가공유지, 쇼트닝, 마가린류, 고추씨기름, 기타 식용유지(간유제외) 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 올리브유

올리브과육을 물리적 또는 기계적인 방법에 의하여 압착·여과한 압착올리브유, 올리브원유를 정제한 정제올리브유, 압착올리브유와 정제올리브유를 혼합한 혼합올리브유를 말한다.

(2) 팜유류

팜의 과육으로부터 채취한 팜유, 팜유를 분별할 팜올레인유 또는 팜스테아린유, 팜의 핵으로부터 채취한 팜핵유를 말한다.

2) 규격

항목 \ 유형	압착올리브유	정제올리브유	혼합올리브유
(1) 성상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미.이취가 없어야 한다.		
(2) 비중(25° /25°)	0.908 ~ 0.914	0.908 ~ 0.914	0.908 ~ 0.914
(3) 굴절률(25°)	1.466 ~ 1.469	1.466 ~ 1.469	1.466 ~ 1.469
(4) 비비누화물(%)	1.5이하	1.5이하	3.0이하
(5) 산가	2.0이하	0.6이하	2.0이하
(6) 요오드가	75 ~ 94	75 ~ 94	75 ~ 94

항목 \ 유형	팜유	팜올레인유	팜스테아린유	팜핵유
(1) 색상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미.이취가 없어야 한다. (팜유는 50°, 팜핵류, 팜올레인유는 40°, 팜스테아린유는 60° 에서 맑고 투명하여야 한다.)			
(2) 비중	0.900 ~ 0.907 (40° /25°)	0.902 ~ 0.909 (40° /25°)	0.880 ~ 0.890 (60° /25°)	0.900 ~ 0.913 (40° /25°)
(3) 굴절률 (40°)	1.453 ~ 1.459	—	—	1.449 ~ 1.452
(4) 비비누화물(%)	1.0이하	1.0이하	1.0이하	1.0이하
(5) 산가	0.2이하	0.2이하	0.2이하	0.2이하
(6) 과산화물가	—	5.0이하	3.0이하	—
(7) 상승융점(°)	—	—	—	24 ~ 30
(8) 요오드가	44 ~ 60	—	—	14 ~ 22

4) 시험방법 (생략)

4. 면류

면류라 함은 곡분 또는 전분을 주원료로 하여 성형하거나 이를 열처리, 건조 등을 한 건면류, 생면류, 숙면류, 유탕면류, 호화건면류, 개량숙면류, 냉동면류, 파스타류 제품 등을 말한다.

4-1 면류

1) 정의

면류라 함은 곡분 또는 전분을 주원료로 하고 필요에 따라 식품첨가물 등을 혼합한 후 면발을 성형한 것이거나 이를 열처리, 유탕처리, 건조 등의 방법으로 가공한 것 또는 이에 수프를 첨가한 것을 말한다.

2) 식품유형

(1) 건면류

밀가루 등의 곡분 또는 전분을 주원료로 하여 만든 생면 또는 숙면을 건조시킨 것을 말한다.

① 국수

밀가루 등의 곡분을 주원료로 하여 제조한 것을 말한다.

② 냉면

메밀가루 및 곡분(밀가루 포함) 또는 전분을 주원료로 하여 압출, 성형 등 제조.가공한 것을 말한다.

③ 당면

④ 전분(80%이상)을 주원료로 하여 제조한 것을 말한다.

(2) 생면류

면발을 성형한 후 바로 포장한 것이거나 표면만 건조시킨 국수, 수제비류, 만두피류 등을 말한다.

(3) 숙면류

면발을 성형한 후 익힌 것 또는 면발의 성형과정 중 익힌 것으로서 국수, 냉면, 당면, 수제비류 등을 말한다.

(4) 유탕면류

면발을 익힌 후 유탕처리한 것을 말한다.

(5) 호화건면류

면발을 호화한 후 건조한 것을 말한다.

- (6) 개량숙면류
면발을 성형하고 찌거나 삶은 다음 밀봉포장 후 가열살균하여 장기보존이 가능한 것을 말한다.
- (7) 냉동면류
생면 또는 숙면을 냉동한 것을 말한다.
- (8) 파스타류
듀럼 세모리나, 파리나 또는 밀가루를 주원료로 하여 파스타 성형기로 고압 압출 후, 절단하여 숙성, 건조한 것으로서 마카로니, 스파게티, 버미셀리를 말한다.

3) 규격

유형 항목	건면류·호화건면류· 파스타류	생면류·숙면류	유탕면류	개량숙면류
(1) 성상	고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.			
(2) 수분 (%)	14.0이하(다만, 호화건면류와 파스타류는 13.0이하, 당면은 15.0이하)	—	10.0이하	—
(3) 산가	—	—	2.0이하	—
(4) 과산화 물가	—	—	30.0이하	—
(5) 타르 색소	검출되어서는 아니된다.			
(6) 보존료	검출되어서는 아니된다.			
(7) 세균수 (g당)	—	1,000,000이하(주정침지제품에 한한다) 100,000이하(살균제품에 한한다)	—	1,000이하
(8) 대장균	—	음성(주정침지제품에 한한다)	—	—
(9) 대장 균군	—	음성(살균제품에 한한다)	—	음 성

4) 시험방법 (생략)

5. 다류

5-1 커피

- 1) 정의
커피원두를 가공한 것이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 기호성식품을 말한다.
- 2) 식품유형
 - (1) 볶은커피
커피원두(100%)를 볶은 것 또는 이를 분쇄한 것을 말한다.
 - (2) 인스턴트커피
볶은커피의 가용성추출액을 건조한 것을 말한다.
 - (3) 조제커피
볶은커피 또는 인스턴트커피에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 것을 말한다.
 - (4) 액상커피
볶은커피의 추출액 또는 농축액이나 인스턴트커피를 물에 용해한 것 또는 이에 당류, 유성분, 비유크립 등을 혼합한 것을 말한다.
- 3) 규격
 - (1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
 - (2) 수분(%):5.0이하(단, 액상제품은 제외한다) 칼피서법에 따라 시험
 - (3) 납(mg/kg):2.0이하
 - (4) 주석(mg/kg):150이하(액상 캔제품에 한한다)

- (5) 타르색소:검출되어서는 아니된다.
 - (6) 세균수:1m/당 100이하(액상제품에 한한다)
 - (7) 대장균군:음성이어야 한다(액상제품에 한한다).
- 4) 시험방법 (생략)

5-2 침출차

1) 정의

침출차라 함은 기호성 식물의 어린 싹이나 잎, 꽃, 줄기, 뿌리, 열매 또는 곡류 등의 원료를 단독으로 또는 이들을 2종 이상 혼합하거나 이에 다른 식품을 가하여 가공한 것으로서 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 기호성 식품을 말한다.

2) 식품유형

(1) 단일침출차

단일식물의 싹이나 순, 씨앗, 잎, 꽃, 줄기, 뿌리, 열매 또는 단일곡류(100%, 단 홍차의 경우는 발효된 차엽 90%이상)만을 가공하여 물에 침출(식물성원료를 그대로 또는 미세 다공질의 종이 포장재로 소포장한 것을 물에 넣어서 차 고유의 성분이 우러나게 하는 것)한 여액을 음용할 수 있도록 한 것을 말한다.

① 녹차

동백나무과(Theaceae) 카멜리아 시넨시스(*Camellia sinensis*)의 싹이나 잎을 제조과정 중에 발효시키지 않고 가공한 것을 말한다.

② 우롱차

동백나무과(Theaceae) 카멜리아 시넨시스의 싹이나 잎을 잎 중의 산화효소로 반발효 시킨 것을 말한다.

③ 홍차

동백나무과(Theaceae) 카멜리아 시넨시스의 싹이나 잎을 제조과정 중에 잎 중의 산화효소에 의하여 발효시킨 후 건조한 것을 말한다.

④ 가공곡류차

단일곡류를 가공한 것을 말한다.

⑤ 기타 단일침출차

단일침출차로 ①~④에 정하여지지 아니한 것을 말한다.

(2) 혼합침출차

단일침출차를 2종이상 혼합하거나 또는 이를 가공한 것을 말한다.

3) 규격

- (1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 수분(%):10.0이하
- (3) 타르색소:검출되어서는 아니된다.
- (4) 납(mg/kg):5.0이하

4) 시험방법 (생략)

5-3 추출차

1) 정의

추출차라 함은 식물성 물질을 주원료로 하여 그대로 착즙하거나 추출한 것을 가공한 것 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 고형 또는 액상 등으로 가공한 기호성식품을 말한다.

2) 식품유형

(1) 고형추출차

기호성식물류, 야생식물류 등을 추출한 추출액을 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 분말 또는 과립상태로 가공한 것을 말한다.

(2) 액상추출차

기호성식물류, 야생식물류 등을 추출한 추출액을 그대로 또는 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 농축하거나 시럽상 또는 액상으로 가공한 것을 말한다.

3) 규격

- (1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 수분(%):10.0이하(고형제품에 한한다)
- (3) 타르색소:검출되어서는 아니된다.
- (4) 주석(mg/kg):150이하(액상 캔제품에 한한다)

- (5) 납(mg/kg):2.0이하
 - (6) 세균수:1m/당 100이하(액상제품에 한한다)
 - (7) 대장균군:음성이어야 한다(액상제품에 한한다).
- 4) 시험방법 (생략)

6. 음료류

6-1 과일·채소류음료

1) 정의

과일 또는 채소를 주원료로 하여 가공한 것으로서 직접 또는 희석하여 음용하는 농축과실즙, 농축채소즙, 농축과.채즙, 과실주스, 채소주스, 과.채주스, 과실음료, 채소음료, 과.채음료를 말한다.

2) 식품유형

(1) 농축과실즙(또는 과실분)

과즙을 원래 용량의 50%이하로 농축한 것 또는 이것을 분말화한 것을 말한다.

(2) 농축채소즙(또는 채소분)

채소즙을 원래 용량의 50%이하로 농축한 것 또는 이것을 분말화한 것을 말한다.

(3) 농축과.채즙(또는 과.채분)

과실즙과 채소즙을 혼합하여 원래 용량의 50%이하로 농축한 것 또는 이것을 분말화한 것을 말한다.

(4) 과실주스

단일 또는 2종이상의 과실을 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과실즙(농축과실즙 또는 과실분을 환원한 과실즙 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과실즙 95%이상)을 말한다.

(5) 채소주스

단일 또는 2종이상의 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 채소즙(농축채소즙 또는 채소분을 환원한 채소즙 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(채소즙 95%이상)을 말한다.

(6) 과.채주스

과실 및 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과.채즙(농축과실즙, 채소즙, 과.채즙 또는 과실분, 채소분, 과.채분을 환원한 과.채즙 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과.채즙 95%이상)을 말한다.

(7) 과실음료

농축과실즙(또는 과실분), 과실주스 등을 원료로 하여 가공한 것(과실즙 10%이상)을 말한다.

(8) 채소음료

농축채소즙(또는 채소분), 채소주스 등을 원료로 하여 가공한 것(채소즙 10%이상)을 말한다.

(9) 과.채음료

농축과실즙, 채소즙, 과.채즙(또는 과실분, 채소분, 과.채분), 또는 과실주스, 채소주스, 과.채주스 등을 원료로 하여 가공한 것(과.채즙 10%이상)을 말한다.

3) 규격

(1) 색상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 납(mg/kg) : 0.3이하

(3) 카드뮴(mg/kg) : 0.1이하

(4) 주석(mg/kg) : 150이하

(5)세균수 : 1m/당 100이하(단, 비가열제품 또는 비가열함유제품은 100,000이하)

(6) 대장균군 : 음성이어야 한다(단, 비가열제품 또는 비가열함유제품은 제외한다)

(7) 대장균 0157 : H7 : 음성이어야 한다(비가열제품 또는 비가열함유제품에 한한다).

(8) 보존료(g/kg)

다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6이하(안식향산으로서, 단, 비가열제품은 검출되어서는 아니된다)
파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산부틸, 파라옥시안식향산프로필, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산이소프로필	0.1이하(파라옥시안식향산으로서, 단, 비가열제품은 검출되어서는 아니된다)
소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	1.0이하(소르빈산으로서, 단, 파인애플 농축과즙에 한한다)

4) 시험방법 (생략)

6-2 탄산음료류

1) 정의

탄산음료류라 함은 탄산가스를 함유하며 마시는 것을 목적으로 하는 탄산음료, 탄산수, 착향탄산음료를 말한다.

2) 식품유형

(1) 탄산음료

먹는물에 식품 또는 식품첨가물(착향료 제외) 등을 가한 것에 탄산가스를 주입한 것을 말한다.

(2) 탄산수

지하수를 정제한 것으로 천연적으로 탄산가스를 함유하고 있거나, 먹는물에 탄산가스를 가한 것을 말한다.

(3) 착향탄산음료

탄산음료에 식품첨가물(착향료)을 주입한 것을 말한다.

3) 규격

(1) 색상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 탄산가스압(kg/cm²)

① 탄산수 : 1.0이상

② 탄산음료, 착향탄산음료 : 0.5이상

(3) 납(mg/kg) : 0.3이하

(4) 카드뮴(mg/kg) : 0.1이하

(5) 주석(mg/kg) : 150이하(캔 제품에 한한다)

(6) 세균수 : 1m/당 100이하

(7) 대장균군 : 음성이어야 한다.

(8) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6이하(안식향산으로서, 탄산수는 검출되어서는 아니된다)
-------------------------------------	----------------------------------

4) 시험방법 (생략)

6-3 분말음료

1) 정의

분말음료라 함은 물에 용해하거나 희석하여 음용하는 기호성 식품을 말한다.

2) 식품유형

(1) 분말음료

식품 또는 식품첨가물을 주원료로 하여 유리탄산 또는 유기산을 함유하도록 분말, 과립 등으로 가공한 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%) : 10.0이하

(3) 중금속(mg/kg) : 5.0이하

(4) 세균수 : 1g당 3,000이하(단, 유산균함유제품은 제외한다)

(5) 대장균군 : 음성이어야 한다.

(6) 유산균수 : 표시량 이상(단, 유산균함유제품에 한한다)

4) 시험방법 (생략)

6-4 발효음료류

1) 정의

발효음료라 함은 유가공품 또는 식물성원료를 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것을 말한다. 다만, 다른 식품유형이 정하여진 것은 제외한다.

2) 식품유형

(1) 유산균음료

유가공품 또는 식물성 원료를 유산균으로 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것을 말한다.

(2) 효모음료

유가공품 또는 식물성 원료를 효모로 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것을 말한다.

(3) 기타발효음료

유가공품 또는 식물성 원료를 미생물 등으로 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 향미를 가진 액체로서 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 유산균수 또는 효모수 : 1ml/당 1,000,000이상(유산균, 효모음료에 한하며, 살균제품은 제외한다)

(3) 세균수 : 1ml/당 100이하(살균제품에 한한다)

(4) 대장균군 : 음성이어야 한다.

(5) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	0.05이하(소르빈산으로서, 단, 살균제품은 검출되어서는 아니된다)
안식향산	0.05이하

4) 시험방법 (생략)

6-5 기타음료

1) 정의

기타음료라 함은 먹는물에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 제조하거나 또는 동.식물성원료를 이용하여 음용할 수 있는 액상의 물질로 가공한 것으로 다른 식품유형이 정하여지지 아니한 음료를 말한다.

2) 식품유형

(1) 혼합음료

먹는물에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

(2) 추출음료

식물성원료를 먹는물로 가공(가열추출 등)하여 액상으로 만든 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

(3) 음료베이스

동.식물성원료를 이용하여 가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서, 약간의 물 등과 혼합하여 음용하도록 만든 것을 말한다.

3) 규격

- (1) 색상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 납(mg/kg) : 0.3이하
- (3) 카드뮴(mg/kg) : 0.1이하
- (4) 주석(mg/kg) : 150이하(캔제품에 한한다)
- (5) 세균수 : 1ml/당 100이하
- (6) 대장균군 : 음성이어야 한다.
- (7) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6이하(안식향산으로서)
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산부틸 파라옥시안식향산프로필 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산이소프로필	0.1이하(파라옥시안식향산으로서)

4) 시험방법 (생략)

7. 조미식품

조미식품이라 함은 식품을 제조·가공·조리함에 있어 풍미를 돋우기 위한 목적으로 사용되는 장류, 식초, 소스류, 토마토케첩, 카레, 고추가루 또는 실고추, 향신료가공품, 드레싱, 복합조미식품, 향미유 등의 제품(동·식물로부터 추출한 단일성분 또는 단일성분을 원료로 하여 제조·가공한 식품첨가물로 분류되는 것은 제외한다)을 말한다.

7-1 식초

1) 정의

식초라 함은 곡류, 과실류, 주류 등을 주원료로 하여 발효시켜 제조한 양조식초와 빙초산 또는 초산을 음용수로 희석하여 만든 합성식초를 말한다.

2) 식품유형

(1) 과실양조식초

과실술덧(주요), 과실착즙액(식초 1/에 대하여 과즙으로 300g이상이어야 한다), 주정 및 당류 등을 원료로 하여 초산발효한 액을 말한다. 이중 감(100%) 만을 원료로 하여 초산발효한 액을 감식초라 한다.

(2) 곡물양조식초

곡물술덧(주요), 곡물당화액(식초 1/에 대하여 곡물사용량 40g이상, 맥아식초의 경우는 맥아 40g이상이어야 한다), 알코올 및 당류 등을 원료로 하여 초산발효한 액을 말한다.

(3) 주정식초

주정, 당류, 식품첨가물 등의 원료를 혼합하여 초산발효한 액을 말한다.

(4) 합성식초

빙초산 또는 초산을 음용수로 희석하여 만든 액을 말한다.

(5) 기타식초

(1)~(4)에 정하여지지 아니한 식초를 말한다.

3) 규격

- (1) 색상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다(단, 합성식초는 무색투명하여야 한다).
- (2) 총산(초산으로서, w/v%) : 4.0 ~ 29.0미만(다만, 감식초는 2.6이상)
- (3) 타르색소:검출되어서는 아니된다.
- (4) 보존료(g/l):다음에서 정하는 보존료는 아래의 기준에 적합하여야 한다.

파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산부틸 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산프로필 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산이소프로필	0.1이하(파라옥시안식향산으로서)
--	--------------------

4) 시험방법 (생략)

7-2 소스류

1) 정의

소스류라 함은 동·식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염, 식초 등을 가하여 혼합한 것이거나 또는 이를 발효·숙성시킨 것으로서 식품의 조리 전·후에 풍미증진을 목적으로 사용되는 것을 말한다. 단, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.

2) 규격

- (1) 색상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 대장균군:음성이어야 한다.
- (3) 세균수:음성이어야 한다(단, 멸균제품에 한한다).
- (4) 타르색소:검출되어서는 아니된다.
- (5) 보존료(g/kg):다음에서 정하는 보존료는 아래의 기준에 적합하여야 한다.

파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산부틸 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산프로필 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산이소프로필	0.2이하(파라옥시안식향산으로서)
--	--------------------

3) 시험방법 (생략)

7-3 드레싱

1) 정의

드레싱이라 함은 식품을 제조·가공·조리함에 있어 식품의 풍미를 돋우기 위한 목적으로 사용되는 것으로, 식용유, 식초 등을 주원료로 하여 식염, 당류, 향신료, 알류 또는 식품첨가물을 가하고 유화시키거나 분리액상으로 제조한 것 또는 이에 채소류, 과일류 등을 가한 것으로 마요네즈, 유화형드레싱, 분리액상드레싱, 샐러드드레싱, 프렌치드레싱을 말한다.

2) 식품유형

(1) 유화형드레싱

드레싱 중에서 반고체상 또는 유화액상으로 균질하게 유화시킨 형태의 것(식물성 식용유 10%이상이어야 한다)으로 마요네즈, 샐러드드레싱, 프렌치드레싱이 아닌 것을 말한다.

(2) 분리액상드레싱

드레싱 중에서 분리액상인 것(식물성 식용유 10%이상이어야 한다)으로 프렌치드레싱이 아닌 것을 말한다.

(3) 마요네즈

난황 또는 전란을 사용하고 또한 식용유(식물성 식용유 65%이상이어야 한다), 식초 또는 과즙, 난황, 난백, 단백가수분해물, 식염, 당류, 향신료, 조미료(아미노산 등), 산미료 및 산화방지제 등의 원료를 사용한 것을 말한다.

(4) 샐러드드레싱

난황 또는 전란 및 전분을 사용하고 또한 식용유(식물성 식용유 30%이상이어야 한다), 식초 또는 과즙, 난황, 난백, 전분, 단백가수분해물, 식염, 당류, 향신료, 유화제, 효모, 조미료(아미노산 등), 산미료, 산화방지제 등의 원료를 사용한 것을 말한다.

(5) 프렌치드레싱

유화형드레싱 또는 분리액상드레싱 중에서 후추 또는 파프리카를 사용하고 또한 식용유(식물성

식용유 35%이상이어야 한다), 식초 또는 과즙, 후추, 파프리카, 단백질수분해물, 식염, 당류, 토마토 가공품, 난황, 난백, 향신료, 향료, 유화제, 효모, 조미료(아미노산 등), 산미료, 산화방지제 등의 원료를 사용한 것을 말한다.

3) 규격

유 형 규 격	유화형 드레싱	분리액상 드레싱	마요네즈	샐러드 드레싱	프렌치 드레싱
(1) 정상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.				
(2) 조지방(%)	10이상	10이상	65이상	30이상	35이상
(3) 대장균군	음성이어야 한다.				

4) 시험방법 (생략)

7-4 복합조미식품

1) 정의

복합조미식품이라 함은 식품에 당류, 식염, 향신료, 단백질수분해물, 효모 또는 그 추출물, 식품첨가물 등을 혼합하여 분말, 과립 또는 고형상으로 건조 등 가공한 것으로서 식품에 특유의 맛과 향을 부여하기 위해 사용하는 것을 말한다.

2) 식품유형

3) 규격

- (1) 정상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 수분(%):8.0이하
- (3) 타르색소:검출되어서는 아니된다.
- (4) 대장균:음성이어야 한다.

4) 시험방법 (생략)

7-5 향미유

1) 정의

향미유라 함은 식용유지(단, 압착참기름, 초임계추출참기름, 압착 들기름, 초임계추출들기름은 제외한다)에 향신료, 향료, 천연추출물, 조미료 등을 혼합한 것(식용유지 50%이상)으로, 조리 또는 가공 시 식품에 풍미를 부여하기 위하여 사용하는 것을 말한다.

2) 규격

- (1) 정상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 산가:3.0이하
- (3) 타르색소:검출되어서는 아니된다

4) 시험방법 (생략)

7-6 향신료가공품

1) 정의

향신료가공품이라 함은 향신식물의 잎, 줄기, 열매, 뿌리 등을 단순가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것으로 다른 식품의 풍미를 높이기 위하여 사용하는 것을 말한다(다만, 따로 식품별 기준·규격이 정하여진 식품은 제외한다).

2) 식품유형

(1) 천연향신료

향신식물의 잎, 줄기, 열매, 뿌리 등을 분말, 조말 등으로 단순가공한 것을 말한다(향신식물 100%).

(2) 향신료조제품

천연향신료에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것을 말한다.

3) 규격

- (1) 정상:고유의 색택과 향미를 가지고 이종의 식물이 없어야 한다.
- (2) 수분(%):15.0이하(건조제품에 한한다)
- (3) 위화물:검출되어서는 아니된다(천연향신료제품에 한한다).

- (4) 타르색소:검출되어서는 아니된다(다만, 고추냉이가공품(와사비) 또는 겨자가공품은 제외한다).
 - (5) 대장균군:음성이어야 한다(살균제품에 한한다).
 - (6) 대장균:음성이어야 한다(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다).
- 4) 시험방법 (생략)

8. 김치·절임식품

김치·절임식품이라 함은 채소류·수산물 등을 주원료로 하여 발효 등 제조·가공한 김치류, 젓갈류와 농산물, 수산물 등을 주원료로 하여 절이거나 졸여 제조·가공한 절임류, 조림류 등을 말한다.

8-1 절임류

1) 정의

절임류라 함은 채소류, 과실류, 향신료, 야생식물류, 수산물 등의 식품재료를 주원료로 하여 식염, 식초, 당류 또는 장류 등에 절인 후 그대로 또는 이에 다른 식품을 가하여 가공한 식염절임, 장류절임, 식초절임, 당절임 등을 말한다. 다만, 다른 식품유형이 정하여져 있는 식품은 제외한다

2) 식품유형

(1) 식염절임

주원료를 식염에 절이거나 이를 혼합하여 조미·가공한 것을 말한다.

(2) 장류절임(장아찌)

주원료를 식염, 장류 등에 절이거나 또는 이를 혼합하여 조미 가공한 것을 말한다.

(3) 식초절임

주원료를 식염, 식초 등에 절이거나 또는 이를 혼합하여 조미 가공한 것을 말한다.

(4) 당절임

주원료를 설탕 등 당류에 절이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것으로 분말제품을 제외한 것을 말한다. 수분함량이 10%이하인 것은 건조당절임이라고 말한다.

(5) 기타절임

(1)~(4) 이외의 절임류를 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%) : 10.0이하(건조당절임에 한한다)

(3) 세균수 : 음성이어야 한다(멸균제품에 한한다).

(4) 대장균군 : 음성이어야 한다(살균 또는 멸균제품에 한한다).

(5) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(단, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균 처리한 오이절임, 생강절임, 매실절임식품 등은 제외한다).

(6) 이산화황(mg/kg) : 30.0미만(건조당절임에 한한다)

(7) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	1.0이하(소르빈산으로서, 단, 당절임, 식초절임 제외)
	0.5이하(소르빈산으로서, 식초절임, 당절임(건조당절임 제외)에 한함)
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	1.0이하(안식향산으로서, 오이초절임에 한함)

4) 시험방법 (생략)

9. 주류

9-1 과실주

1) 정의

과실주라 함은 과실 또는 과즙을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 과정에 과실, 당질 또는 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

2) 규격

- (1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유한 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%):표시량의 ± 0.5
- (3) 메탄올(mg/ml):1.0이하
- (4) 보존료(g/l):다음에 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	0.2이하(소르빈산으로서)
파라옥시안식향산부틸	0.05이하

3) 시험방법 (생략)

9-2 위스키

1) 정의

위스키라 함은 발아된 곡류 또는 이에 곡류를 넣어 발효시킨 술덧(주요)을 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것이나 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

2) 규격

- (1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%):표시량의 ± 0.5
- (3) 메탄올(mg/ml):0.5이하
- (4) 알데히드(mg/100ml):70.0이하

3) 시험방법 (생략)

9-3 브랜디

1) 정의

브랜디라 함은 과실(과즙 포함) 또는 이에 당질을 넣어 발효시킨 술덧(주요)이나 과실주(과실주박 포함)를 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

2) 규격

- (1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%):표시량의 ± 0.5
- (3) 메탄올(mg/ml):1.0이하
- (4) 알데히드(mg/100ml):70.0이하

3) 시험방법 (생략)

9-4 리큐르

1) 정의

리큐르라 함은 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효시켜 증류한 주류에 인삼, 과실(포도 등 발효시킬 수 있는 과실제외) 등을 침출시킨 것이거나 발효 증류 제성과정에 인삼, 과실(포도 등 발효시킬 수 있는 과실제외)의 추출액을 첨가한 것, 또는 주정, 소주, 일반증류주의 발효, 증류, 제성과정에 주세법에서 정한 물료를 첨가한 것을 말한다.

2) 규격

- (1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%):표시량의 ± 0.5
- (3) 메탄올(mg/ml):1.0이하

3) 시험방법 (생략)

9-5 일반증류주

1) 정의

일반증류주라 함은 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효, 증류한 것, 또는 증류주를 혼합한 것으로서 주정, 소주, 위스키, 브랜디 이외의 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.

(2) 에탄올(v/v%):표시량의 ± 0.5

(3) 메탄올(mg/ml):0.5이하

(4) 알데히드(mg/100ml):70.0이하

3) 시험방법 (생략)

9-6 맥주

1) 정의

맥주라 함은 맥아 또는 맥아와 전분질원료, 호프 등을 주원료로 하여 발효시켜 여과 제성한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서, 특유한 향미가 있어야 한다.

(2) 에탄올(v/v%):표시량의 ± 0.5

(3) 메탄올(mg/ml):0.5이하

3) 시험방법 (생략)

9-7 기타 주류

1) 정의

기타 주류라 함은 따로 기준 및 규격이 제정되지 아니한 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.

(2) 에탄올(v/v%):표시량의 ± 0.5

(3) 메탄올(mg/ml):1.0이하

3) 시험방법 (생략)

10. 건포류

건포류라 함은 어·패류 등을 건조한 것이거나 이를 조미 등으로 가공한 식품을 말한다.

10-1 건포류

1) 정의

건포류라 함은 어·패류 등의 수산물을 건조한 것이거나 이를 조미 등으로 가공한 조미건어포류, 건어포류, 기타건포류에 적용한다.

2) 식품유형

(1) 조미건어포류

어육 또는 패육 등을 조미·건조 등으로 가공한 것을 말한다.

(2) 건어포류

어육 또는 패육 등을 건조한 것이거나 이를 절단한 것을 말한다.

(3) 기타 건포류

(1)~(2)에 정하여지지 아니한 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%) : 건어포류에 한하며 20.0이하(단, 전복은 22.0이하이어야 한다)

(3) 이산화황(g/kg):0.03미만

(4) 대장균:음성이어야 한다(단, 조미건어포류에 한한다).

4) 시험방법 (생략)

11. 기타 식품류

기타 식품류라 함은 과자류 내지 건포류의 식품군에 해당되지 아니하는 식품으로서 다음에서 정하는 식품을 말한다.

11-1 과·채가공품류

1) 정의

과·채가공품류라 함은 과실류 또는 채소류를 단순가공한 것을 주원료로 하여 제조·가공한 과·채가공품, 과·채퓨레·페이스트를 말한다(단, 따로 기준·규격이 정하여져 있는 식품은 그 기준·규격에 의한다).

2) 식품유형

(1) 과·채가공품

과실류 또는 채소류(60%이상)를 절단, 건조, 마쇄 또는 혼합 등 단순가공처리한 것을 주원료로 하여 제조·가공한 제품을 말한다.

(2) 과·채퓨레·페이스트

과실류 또는 채소류(95%이상)를 으깨거나 같은 것 또는 이를 농축 등 가공한 것을 말한다.

3) 규격

항 목 \ 유 형	과·채가공품	과·채퓨레·페이스트
(1) 성상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 무염가용성고형분(%)	-	8이상 ~ 24미만(단, 과·채 페이스트는 24이상)
(3) 대장균	음성이어야 한다.	음성이어야 한다.
(4) 타르색소	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.

4) 시험방법 (생략)

11-2 코코아가공품류

1) 정의

코코아가공품류라 함은 테오브로마 카카오(*Theobroma cacao*)나무의 종실에서 얻은 원료 또는 이 원료에 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 초콜릿에 해당되지 않는 제품을 말한다. 다만, 다른 식품유형이 정하여진 것은 제외한다.

2) 식품유형

(1) 코코아버터

코코아버터라 함은 카카오열매의 껍질을 벗긴 후 압착 또는 용매추출하여 얻은 지방을 말한다.

(2) 코코아매스

카카오열매를 볶은 후 껍질을 벗겨서 분쇄시킨 것을 말한다.

(3) 코코아분말

코코아분말이라 함은 카카오 열매를 볶은 후 껍질을 벗겨서 압착하여 지방을 제거한 덩어리를 분말화한 것을 말한다.

(4) 기타 코코아 가공품류

카카오 열매에서 얻은 원료를 식품 또는 식품첨가물 등의 혼합 및 기타 방법으로 가공한 것으로서 코코아버터, 코코아매스, 코코아분말 외의 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 수분 (%) : 7.0이하(코코아분말에 한함)

(3) 납(mg/kg) : 2.0이하(코코아분말에 한함)

(4) 굴절률(40°) : 1.456 ~ 1.459(코코아버터에 한함)

(5) 산가 : 3.5이하(코코아버터에 한함)

(6) 요오드가 : 33 ~ 42(코코아버터에 한함)

(7) 비비누화물(%) : 0.5이하(코코아버터에 한함)(단, 압착코코아 버터는 0.35이하)

(8) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(기타 코코아가공품류에 한함)

4) 시험방법 (생략)

11-3 전분

1) 정의

전분질원료(100%)를 사용하여 마쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

2) 식품유형

(1) 전분

감자, 고구마의 전분질원료를 사용하여 마쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

(2) 기타전분

식품유형 (1)에 정하여지지 아니한 전분을 말한다.

3) 규격

(1) 색상:고유의 색택을 가진 분말로 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%)

① 감자전분:20.0이하

② 고구마전분:18.0이하

③ 기타전분:15.0이하

(3) 회분(%) : 0.4이하

(4) 산도(0.02N 수산화나트륨액의 소비량):3m/이하

4) 시험방법 (생략)

11-4 밀가루

1) 정의

식용 밀(100%)을 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말로 중력밀가루, 박력밀가루, 강력밀가루, 영양강화밀가루, 기타 밀가루를 말한다.

2) 식품유형

(1) 밀가루

밀 원료를 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

① 강력 밀가루 : 경질밀을 주원료로 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

② 중력 밀가루 : 경질밀과 연질밀 원료를 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

③ 박력 밀가루 : 연질밀을 주원료로 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

(2) 영양강화 밀가루

밀가루(99%이상)에 영양강화와 관련된 식품 및 식품첨가물을 첨가한 밀가루를 말한다.

(3) 기타 밀가루

(1)~(2)에 정하여지지 아니한 전립밀가루, 혼합밀가루, 세몰리나 등을 말한다.

3) 규격

구분 항목	밀가루(강력, 중력, 박력)			영양강화 밀가루	기타밀가루
	1등급	2등급	3등급		
(1)성상	고유의 색택을 가진 분말로 이미·이취가 없어야 한다.			고유의 색택을 가진 분말로 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택을 가진 분말 및 굵은 입자로 이미·이취가 없어야 한다.
(2)수분(%)	15.5 이하				
(3)회분(%)	0.6 이하	0.9 이하	1.6 이하	2.0 이하	2.0 이하
(4)사분(%)	0.03 이하				

4) 시험방법 (생략)

11-5 식물성크림

1) 정의

식물성크림이라 함은 식물성유지를 주원료로 하여 이에 당류 등 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것으로서 케익이나 빵의 충전, 장식 또는 커피나 식품의 맛을 증진시키기 위하여 사용하는 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%):8.0이하(분말제품에 한한다)

(3) 대장균군:음성이어야 한다(단, 건조제품은 제외한다).

3) 시험방법 (생략)

12. 통·병조림 식품

1) 정의

“통·병조림식품”이라 함은 식품을 관 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균하여 상당기간 동안 내용물인 식품 고유의 품질이 보존되도록 제조·가공한 것을 말한다

2) 규격

(1) 성상 : 관 또는 병 뚜껑이 팽창 또는 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다

(2) 진공도(cmHg) : 적당한 진공도를 가져야 한다(단 원 터치캔의 경우는 제외한다)

(3) 주석(mg/kg) : 150이하 (다만 산성통조림은 200이하)

(4) 납(mg/kg) : 0.3 이하 (다만 수산·통병조림 2,0이하)

(5) 세균 : 세균발육이 음성이어야 한다

(6) 고형량 및 내용량 : 표시량 이상 (단 찜 등과 같이 내용량과 고형량의 분리가 불가능한 것은 고형량 검사를 제외하며, kg과 l 는 g과 ml로 환산하여 적용한다)

3) 시험방법 (생략)

13. 레토르트식품

1) 정의

“레토르트(retort)식품”이라 함은 단층 플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여, 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조·가공 또는 조리한 카레류, 하이스류, 짜장류, 죽, 국, 탕, 찌개, 전골, 수프, 육·어육조리가공품 등의 식품을 충전하고 밀봉하여 가압가열살균 또는 멸균한 것으로 직접 또는 간단한 조리방법으로 식용이 가능하며 보존성이 높고 휴대와 운반이 용이하도록 인스턴트화한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성 상:외형이 팽창, 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 향미, 색택, 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 세 균:세균발육이 음성이어야 한다.

(3) 타르색소:검출되어서는 아니된다.

3) 시험방법 (생략)

14. 냉동식품

1) 정의

“냉동식품”이라 함은 제조·가공 또는 조리한 식품을 장기보존할 목적으로 급속냉동처리하여 냉동보관을 요하는 것으로서 용기·포장에 넣은 식품을 말한다.

비가열섭취냉동식품:식용으로 섭취할 때에 가열을 요하지 아니하는 것을 말한다.

가열후섭취냉동식품:식용으로 섭취할 때에 가열을 요하는 것을 말한다.

2) 규격

유 형 항 목	비가열섭취 냉동 식품	가열후 섭취냉동식품	
		냉동전가열제품	냉동전비가열제품
(1)성 상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2)세 균 수	1g당 100,000이하 (다만, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)	1g당 100,000이하 (다만, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)	1g당 3,000,000이하 (다만, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)
(3)대 장 균	1g당 10이하	1g당 10이하	-
(4)대 장 균	-	-	음성
(5)유산균수	표시량 이상(유산균 첨가제품에 한한다)		

3) 시험방법 (생략)

15. 식품별 기준 및 규격 외의 일반가공식품 규격

- (1) 성 상:적합하여야 한다.
- (2) 이 물:적합하여야 한다.
- (3)산가:3.0이하(식용유지가공품에 한하며, 식용변데기 가공품 및 유탕·유처리식품은 5.0이하)
- (4) 과산화물가:60이하(식용변데기 가공품 또는 유탕·유처리식품에 한한다)
- (5) 중금속(mg/kg):10이하(식용유지가공품 또는 당류가공품에 한한다)
- (6) 대장균군:음성이어야 한다(살균제품에 한한다).
- (7) 세 균 수:음성이어야 한다(멸균제품에 한한다).
- (8) 타르색소, 합성보존료, 산화방지제는 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여진 식품에 한하여 검사하며 중요성에 따라 선별 적용할 수 있다.

16. 식품 중 곰팡이독소 허용기준

(1) 아플라톡신 B₁

대 상 식 품	기 준
곡류, 두류, 견과류 및 그 단순가공품(분쇄, 절단 등)	μg10/kg이하

(2) 파툴린(Patulin)

대 상 식 품	기 준
사과주스 사과주스농축액(원료용 포함, 농축배수로 환산하여)	50μg/kg 이하

17. 기타 독소 등 허용기준

(1) 마비성 패독 허용기준

대 상 식 품	기 준
패류 및 그 가공품	80 μ g/100g이하

(2) 3-MCPD(3-Monochloropropane-1,2-diol) 잠정허용기준

(단위 : mg/kg)

대 상 식 품	기 준
산분해간장, 혼합간장(산분해간장 또는 산분해간장 원액을 혼합하여 가공한 것에 한한다)	0.3 이하
식물성 단백가수분해물 (HVP: Hydrolyzed vegetable protein)	1.0 이하 (건조물 기준으로서)

*식물성 단백가수분해물(HVP) : 콩, 옥수수 또는 밀 등으로부터 얻은 식물성 단백질을 산가수분해와 같은 화학적공정(효소분해 제외)을 통해 아미노산등으로 분해하여 얻어진 것을 말한다

18. 식품 중 방사능 허용기준

핵 종	대 상 식 품	기준((Bq/kg, l))
^{131}I $^{134}\text{Cs} + ^{137}\text{Cs}$	유 및 유가공품 기타 식품 모든식품	150 300 370

제 3. 국외공인검사기관 인정기준 및 절차

국외공인검사기관 인정기준등에 관한 규정

2004. 10. 12

식 품 의 약 품 안 전 청

국내외 공인검사기관과 검사성적서 또는 검사증명서
인정기준 및 절차를 다음과 같이 개정고시한다.

2004년10월12일

식품의약품안전청장

국외공인검사기관인정기준등에관한규정

제1조(목적) 이 고시는 식품위생법 제16조 및 같은법시행규칙 제11조제1항제5호의 규정에 의하여 국외공인검사기관의 인정기준 등에 관하여 필요한 사항을 규정함으로써 수입식품등에 대한 검사업무의 효율성을 도모함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “국외공인검사기관(이하 “국외검사기관”이라 한다)”이라 함은 수출국 정부(그 정부의 지방자치단체를 포함한다)가 설립한 공공검사기관이거나 수출국 정부가 공인한 검사기관(검사기관의 지부를 포함한다)으로서 식품의약품안전청장이 검사능력이 있다고 인정한 검사기관을 말한다.
2. “검사성적서”라 함은 검사한 결과를 당해 검사기관이 정한 서식에 의하여 발행한 성적서를 말한다.
3. “검사증명서”라 함은 검사기관이 검사한 결과를 별지 제2호 서식에 의하여 발행한 증명서를 말한다.

제3조(검사기관 신청 및 인정 등) ①국외검사기관으로 인정받고자 하는 자는 별지 제1호서식에 의한 국외검사기관 인정신청서에 다음 각호의 서류를 첨부하여 식품의약품안전청장에게 제출하여야 한다. 이 경우 신청서는 신청자의 정부를 경유하거나 직접 제출할 수 있다.

1. 일반현황(기능, 연혁, 조직 등)
2. 검사실적(인정받고자 하는 분야의 최근 3년간 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기.포장, 농.임.수산물로 구분하여 작성)
3. 주요 실험장비 현황
4. 시설현황
5. 검사인력 현황(검사원 숙련기간 포함)
6. 당해 검사기관의 정부가 인정한 기관은 그 인정받은 서류(다만, 당해 검사기관의 정부가 직접 운영하는 경우에는 제외한다)
7. 제5조의2제1항 단서 규정에 의하여 검사기관의 정부가 검사능력을 평가하거나 국제검사능력 검증 프로그램에 참여하여 검사능력을 평가받은 경우 해당 증빙서류 사본(발행기관의 원본대조필이 있어야 함)

②식품의약품안전청장은 제1항의 규정에 의하여 제출된 신청서 및 구비서류의 사실여부를 확인하기 위하여 현지조사를 하여야 한다. 다만, 제1항 각호의 자료를 검토한 결과 검사시설 및 검사능력 등이 충분하다고 인정되는 경우에는 현지조사를 생략할 수 있다.

③제2항의 규정에 의하여 현지조사를 하는 경우에는 현지조사 1개월 전에 조사일자, 조사자, 조사내용 등을 해당 검사기관에 통보하여야 한다.

④식품의약품안전청장은 현지조사 등의 결과 국외검사기관으로 인정한 경우에는 그 인정사항을 당해 검사기관에 통보하고, 검사기관의 명칭, 소재지, 검사대상 식품등 및 검사기관 지정일을 홈페이지를 통하여 공고하여야 한다.

제4조 삭제 <2004.10.12>

제5조(검사성적서 또는 검사증명서의 인정기준 및 범위 등) ①국외검사기관이 식품등에 대하여 검사할 경우에는 우리나라 식품공전 및 식품첨가물공전에서 규정한 시험법에 따라 시험하여야 함을 원칙으로 한다. 다만, CODEX규정, AOAC, PAM의 시험법에 따라 시험할 수 있으며, 그밖의 시험법에 의하여 시험하는 경우에는 그 시험법에 대한 타당성을 제시하여야 한다.

②국외검사기관이 발행하는 검사성적서는 당해 기관에서 사용하는 서식에 의할 수 있으며, 그 원본을 제출하여야 한다. 이 경우 시험항목, 시험법, 시험결과치 등을 기록하여야 한다.

③국외검사기관이 발행하는 검사증명서는 별지 제2호서식에 준하여 발행하여야 하며, 그 원본을 제출하여야 한다.

④지방식품의약품안전청장 또는 국립검역소장(이하 “지방청장 또는 검역소장”이라 한다)은 수입자가 국외검사기관에서 발행한 제2항 또는 제3항의 검사성적서 또는 검사증명서를 제출하는 경우에는 이를 인정하여 다음 각호의 기준에 의한다.

1. 수입자가 제출한 국외검사기관의 검사성적서 또는 검사증명서가 제1항의 규정에 적합한 경우에는 이를 인정하여 정밀검사에 갈음한다.
2. 제1항의 시험법대로 검사하지 않거나 제출한 시험법이 검증되지 아니한 경우에는 해당 검사항목에 대한 정밀검사를 실시하여야 한다.

⑤지방청장 또는 검역소장은 제2항 또는 제3항의 검사성적서 또는 검사증명서가 다음 각호에 해당하는 경우에는 인정하지 아니한다.

1. 시행규칙 제11조 별표 6에 의한 관능검사를 실시한 결과 식품위생상의 위해발생 우려가 있다고

인정되는 경우

2. 검사성적서 또는 검사증명서가 원본으로 제출되지 아니한 경우

제5조의2(검사능력 평가 등) ①식품의약품안전청장은 제3조제4항의 규정에 의하여 국외검사기관을 지정한 때에는 지정한 때부터 3년마다 현지조사를 통하여 검사시설 및 분석기술 등에 대한 검사능력을 평가하여야 한다. 다만, 당해 검사기관의 정부가 검사능력을 평가한 서류 또는 해당 검사기관이 국제검사능력 검증 프로그램에 참여하여 검사능력을 평가받은 서류를 제출하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

②제1항의 규정에 의하여 현지조사를 하는 경우에는 현지조사 1개월 전에 조사일자, 조사자, 조사내용 등을 해당 검사기관에 통보하여야 한다.

제6조(인정사항의 변경승인 등) ① 국외검사기관은 다음 각호에 해당하는 변경사항이 있을 경우에는 변경사항을 식품의약품안전청장에게 즉시 통보하고 변경사항에 대하여 식품의약품안전청장의 승인을 받아야 한다.

1. 수출국 정부로부터 인정받은 사항이 변경된 경우
2. 식품의약품안전청장이 인정한 검사대상 식품등이 변경된 경우
3. 국외검사기관의 대표자, 소재지 또는 기관명이 변경된 경우(대표자가 변경된 경우에는 후임자의 서명권이 포함되어야 한다)

②식품의약품안전청장은 제1항의 변경사항을 문서 또는 현지조사를 통하여 확인할 수 있다.

제7조(인정취소 등) 식품의약품안전청장은 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 국외검사기관의 인정을 취소하거나 6월이내의 기간을 정하여 국외검사기관에 대한 업무의 정지 또는 시정을 명할 수 있다.

1. 검사성적서 또는 검사증명서를 허위로 발급한 경우
2. 제5조의2제1항의 규정에 의한 검사능력 평가결과가 평가기관의 기준에 미달되는 경우
3. 제6조제1항의 각호에 해당하는 변경사항에 대하여 식품의약품안전청장의 승인을 받지 아니한 경우
4. 기타 식품의약품안전청장이 부당한 의무사항을 이행하지 아니한 경우

부 칙(보건복지부고시 제1996-44호, '96. 4.18)

제1조(시행일) 이 고시는 1996년 4월25일부터 시행한다.

제2조(적용배제) 수출국 정부에서 축산물만을 검역 및 위생검사를 실시하는 공인검사기관과 동 기관에서 발행하는 축산물검역증명서는 제외한다.

부 칙(식품의약품안전청고시 제1998-7호, '98. 4.16)

이 고시는 공고일부터 시행한다.

부 칙(식품의약품안전청고시 제1998-118호, '98.12. 7)

제1조(시행일) 이 고시는 공포일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 이 고시 시행전에 인정신청이 진행중인 사항에 대하여는 종전의 국내·외공인검사기관과검사증명서인정기준및절차에 의한다

부 칙(식품의약품안전청고시 제1999-26호, '99. 4.30)

제1조(시행일) 이 고시는 공포일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 이 고시 시행전에 인정신청이 진행중인 사항에 대하여는 종전의 고시에 의한다.

부 칙(식품의약품안전청고시 제2004-79호, '04.10.12)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

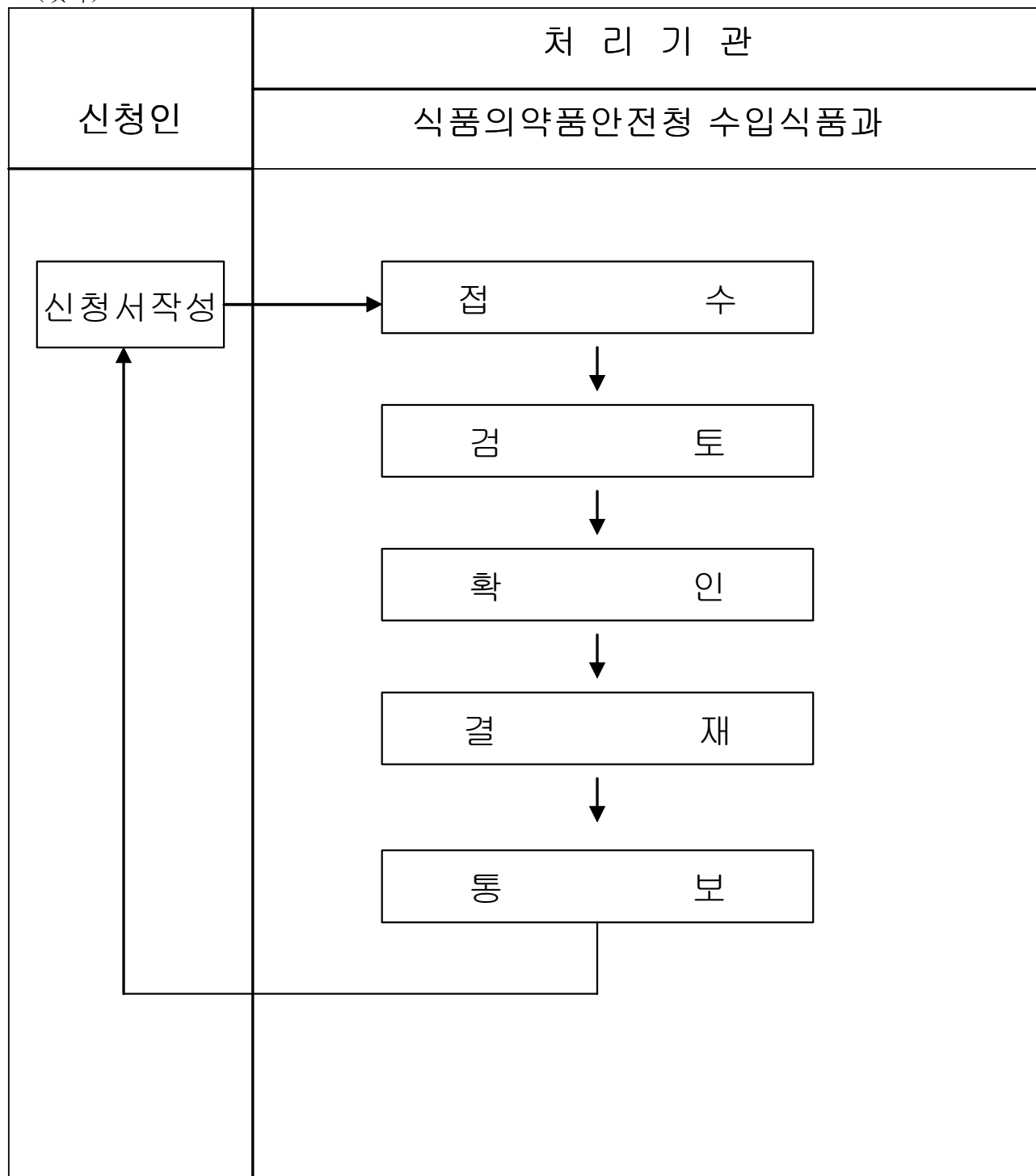
제 4. 국외공인검사기관(식품의약품안전청장 인정)
에서 발행하는 검사결과(성적증명서)
서식 예

[별지제1호서식] (앞쪽)

국외공인검사기관 인정 신청서			처리기간
			60일
신 청 인			
기관명칭			
소 재 지		전화번호	
		FAX번호	
검사대상식품등			
국외공인검사기관인정기준등에관한규정 제3조의 규정에 의하여 국외 공인검사기관으로 인정을 받고자 신청합니다. 년 월 일 신 청 인 서명(인) 식 품 의 약 품 안 전 청 장 귀하			
○ 구비서류 1. 일반현황(기능, 연혁, 조직 등) 2. 검사실적(인정받고자 하는 분야의 최근 3년간 식품, 식품 첨가물, 기구 및 용기.포장, 농.임.수산물로 구분하여 작성)			수 수 료
			없 음
3. 주요 실험장비 현황 4. 시설현황 5. 검사인력 현황(검사원 숙련기간 포함) 6. 당해 검사기관의 정부가 인정한 기관은 그 인정받은 서류(다만, 당해 검사기관의 정부가 직접 운영하는 경우에는 제외함) 7. 제5조의2 규정에 의한 검사능력평가 등에 참여한 경우 관련 증빙서류 사본(발행기관의 원본대조필이 있어야 함)			

210mm×297mm
(일반용지 60g/m²)

이 신청서는 아래와 같이 처리 됩니다.
(뒷쪽)



[별지 제2호서식]

검 사 증 명 서					
발행번호				접수일자	
발행국가				검사일자	
검 사 의 뢰 자	성 명			회 사 명	
	주소(또는 소재지)				
	전화번호 및 FAX번호				
수 입 자	성 명			회 사 명	
	주소(또는 소재지)				
	전화번호 및 FAX번호				
	제 품 명		수입량(총중량) kg	포장단위	
선적해.공항				운 송 방 법	
제 조 번 호				제조년월일	
검체명(제품명)				유 통 기 한	
검체채취지역				검체채취일자	
시험항목		시험방법	시험기준치	시험결과치	비 고
상기 기재사항이 사실임을 증명함. 년 월 일 검사기관의 주소 : 검 사 기 관 명 : 검사기관장 성명 : (사인)					

직인

210mm × 297m
(신문용지 54g/m²)

제 5. 국외공인검사기관 인정현황 및 주소 (2006. 7. 31현재)

국 가 (Country)	인정 번호 (NO)	공 인 검 사 기 관 (Name)	소 재 지 (Address)	인정품목 (Food items)	전화번호☎ 팩스(Fax)
미 국 ('96.12.03)	1	수출서비스센터 (Export Service Center, Laboratory Service DIVISION, Oregon Department of Agriculture USA)	1207 NW Natio Parkway, Suite 204 Portland, Oegon 97209-2851	농산물,가공식품 (건강기능 식품포함), 기구 또는 용기*포장	503 872 6630 503 872 6615
태 국 ('98.06.05)	2	방콕수산물검사소 (Bangkok Fish Inspection Center, Fish Inspection & Quality Control Division, Departmaent of Fisheries, Thailand)	Kaset-Klang, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand	수산물, 수산물가공식품	662 5620600-15 662 9406151
태 국 ('98.06.05)	3	송할라 수산물검사소 (Songkhala Fish Inspection Center)	Vichienchom Rd., Muang Dist., Songkhla 90000	"	074 312037 074 323798
대 만 ('98.06.05)	4	경제부 표준검험국 제6조(BSMI) (Bureau of Standard Inspection, 6th Department)	4, China Road, SEC.1, Taipei 100, Taiwan, R.O.C	"	886 223431700 886 223932324
대 만 ('99.01.25)	5	BSMI 기륭분국 (Keelun Branch)	8, Kangsi Street, KeelUN 200, Taiwan, R.O.C	"	(02)4231151 (02)4228910
대 만 ('99.01.25)	6	BSMI 태남분국 (Tainan Branch)	179, Peimen road, Sec.1, Tainan 700, Taiwan, R.O.C	수산물, 수산물 가공식품	(06)2264101 (06)2265809

대 만 ('99.01.25)	7	BSMI 고응분국 (Kaohsiung Branch)	50, Haibien road, Kaohsiung 802, Taiwan, R.O.C	"	(07)2511151 (07)2515038
호 주 ('99.01.21)	8	National Measurement Institute(NMI)	51-65 Clark St, South Melbourne, Victoria 3205	"	(03)96851777 (03)96851788
호 주 ('99.01.21)	9	National Measurement Institute(NMI)	1 Suakin St, Pymble, New South Wales 2073	"	(02)94490111 (02)94491653
호 주 ('99.01.21)	12	Institute of Medical and Veterinary Science, Food and Environmental Laboratory	12 Frome Road, Adelaide, South Australia 5000	"	(08)82223363 (08)82223695
호 주 ('99.01.21)	17	Enviro-Managers Pty Ltd	73 Military Road, Port Kembla, New South Wales 2505	"	(02)42740433 (02)42740434
핀란드 ('99.03.03)	18	National Veterinary and Food Research Instiute	P.O.Box 45, Fin- 00581 Helsinki Finland	수산물, 수산물 가공식품,가공 식품(건강기능 식품포함)	358 9393101 358 93931811
미 국 ('99.03.03)	19	OMIC (Oversea Merchandise Inspection Co.,) USA Inc.	1200 NW Natio Pkw., Ste 100 Portland, OR 97209 USA	농산물, 가공식품 (건강기능 식품포함)	503 2231497 503 2239436
태 국 ('00.08.25)	21	Fish Inspection Cener of Suratthani	Tambol Takham, Amphur Punpin, Suratthani 84130	수산물, 수산물가공식품	6677 286943 6677 286873
태 국 ('00.08.25)	22	Fish Inspection Cener of Samutsakorn	Tambol Kokekham, Amphur Muang, Samutsakorn 74000	수산물, 수산물가공식품	6634 857282 6634 857192

호 주 ('00.08.25)	29	OMIC Australia Pty Ltd	56 Steel Street North Melbourne Victoria 3051, Australia	농산물, 가공식품 (건강기능식품 포함)	613 93296355 613 93296396
베트남 ('01.03.27)	30	NAFIQAVED(National Fisheries Assurance and Veterinary Directorate) Branch I *기관명칭 변경(2004. 12. 09)	No. 39 A Le Lai Street, Ngo Quyen District, Hai Phong City Vietnam	수산물, 수산물가공식품	84-31-837508/ 84-31-837507
베트남 ('01.03.27)	31	NAFIQAVED Branch II *기관명칭 변경(2004. 12. 09)	31. Ngu Hahn Son Street, Ngu Hanh Son District, Da Nang City Vietnam	수산물, 수산물가공식품	84-511-836155 (836761,950473) / 84-511-836154
베트남 ('01.03.27)	32	NAFIQAVED Branch III *기관명칭 변경(2004. 12. 09)	779 Le Hong Phong street, Nha Trang City	수산물, 수산물가공식품	84-58-884812 (883386,882097) / 84-58-884811
베트남 ('01.03.27)	33	NAFIQAVED Branch IV *기관명칭 변경(2004. 12. 09)	30 Ham Nghi, District. 1, HCM City, Vietnam	수산물, 수산물가공식품	84-8-8210815/ 84-8-8212613
베트남 ('01.03.27)	34	NAFIQAVED Branch V *기관명칭 변경(2004. 12. 09)	171 Phan Ngoc Hien street, Ward 6, Camau City, Ca Mau province	수산물, 수산물가공식품	84-780-835169/ 84-780-830062
베트남 ('01.03.27)	35	NAFIQAVED Branch VI *기관명칭 변경(2004. 12. 09)	386, Cach Mang Thang Tam street, Can Tho City Vietnam	수산물, 수산물가공식품	84-71-884818/ 84-71-84697
중국 ('04.1.15)	36	Food Testing Laboratory of Liaoning Entry-Exit nspection Quarantine Bureau of P.R.China	02 Changjiang Road, Dalian City, Liaoning, P.R.China	농*임*수산물, 가공식품(건강기 능식품포함), 식품첨가물, 기구 또는 용기*포장	0864112808698 0864112808698

중국 ('04.1.15)	37	Tianjin Animal & Plant & Foodstuffs Inspection Sub-center	No.2-1126 The Second Road Xingang TangGu TianJin China	농*임*수산물, 가공식품 (건강기능식품포함), 식품첨가물, 기구 또는 용기*포장	0862225793442 0862225794731
중국 ('04.1.15)	38	Technology Center of Hubei Entry-Exit Inspection Quarantine Bureau of the P.R.China	# 3 Wangsongyuan Road, Wuhan city, Hubei, P.R.China	농*임*수산물, 가공식품 (건강기능식품포함), 식품첨가물, 기구 또는 용기*포장	0862785793771 0862785793771
중국 ('04.1.15)	39	Zhejiang Inspection and Quarantine Bureau Technic Center	2 Wensan road Hangzhou China	"	86057188381111 86057188381589
중국 ('04.1.15)	40	Ningbo Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the People's Republic of China Inspection and Quarantine Technology Center	318 LiuTing Street Ningbo China	"	057487135089 057487129902
중국 ('04.1.15)	41	Jiangsu Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the People's Republic of China Animal, Plant and Food Inspection Center	99 Zhonghua Road, Nanjing 210001 China	"	0086-25-2345178 0086-25-2345183
중국 ('04.1.15)	42	푸지안농·축산식품검사검역검사소(Laboratory for Inspection and Quarantine of Agricultural, Foodstuff, Animal Products of Inspection and Quarantine Technical Center of Fujian Entry-exit Inspection and Quarantine Bureau	No. 131 Dongjie St. Fuzhou, Fujian, P.R.China	"	86-591-7065545 86-591-7065506
중국 ('04.1.15)	43	샤먼수출·입검사검역국식품동물검역검사소(Laboratory for Foodstuff, Animal	No. 31Jinding Rd., Xiamen, Fujian, P.R of China, 361012	"	86-592-5614456 86-592-5610970

		and Plant, Xiamen Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau, PRC)			
중국 ('04.1.15)	44	광주CIQ 동식·물식품검사검역 기술센터(Technical Center for Inspection and Quarantine on Animail, Plants and Food of Guangzhou CIQ)	12-14 floor, tower B, No.66 Huacheng Avenue, Zhujiang Xincheng, Guangzhou 510623, PRC	농*임*수산물, 가공식품(건강기 능식품포함), 식 품 첨가물, 기구 또는 용기*포장	8602038290322 8602038290325
중국 ('04.1.15)	45	광시수출· 입검사검역국 식품동식물검사소 (Food Animal and Plant Laboratory of Guangxi Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau	Qingshanbei Road 3, Nanning, Guangxi, China	"	86-771-5319395 86-771-5320529
인도 ('04. 6. 22)	46	Pilot Test House Export Inspection Agency-Mumbai	E-3, MIDC Area, Marol, Andheri(East), Mumbai-400 093	냉동수산물 (복어독,마비성 패독, 타르색소제외)	022-2836- 3401,3396-7 022-2836-9868
인도 ('04. 6. 22)	47	Export Inspection Agency-Cochin	Rose Marie, Thoppumpady (Lab), Cochin- 682005	냉동수산물 (복어독, 마비성패독, 타르색소제외), 향신료가공품, 건 과류가공품, 다류 (잔류농약 제외), 벌꿀	0484-2231565 0484-223850
인도 ('04. 6. 22)	48	Export Inspection Agency-Chennai	213, Royapeetah High Road, Chennai-600014	냉동수산물 (복어독, 마비성패독, 타르색소제외), 향신료가공품, 음 료류, 다류(잔류 농약제외), 벌꿀, 수산물가공품	28116392,281139 94 91-044-28111511
인도 ('04. 6. 22)	49	Export Inspection Agency-Kolkatta	14/1B, Ezra Street, World Trade Centre, Laboratory, 10th Floor	잼, 절임류, 소스류, 당시럽류, 식용유지	2235-4606 033-2235-4562

태국 ('05. 4. 8)	50	Overseas Merchandise Inspection Co. Ltd (OMIC BANGKOK)	12-14 Yen Akas Soi 3, Yen Akas Rd, Chongnonsri, Yannawa, Bangkok 10120	농*임*수산물, 가공식품(건강 기능식품포함), 기구 또는 용기*포장	66-2-286-4120 66-2-287-2570~1
프랑스 ('05. 4. 8)	51	SGS Multilab Rouen	2 Bis, Rue Duguay Trouin B.P 1282-76178 Rouen Cedex- France	농*임*수산물, 가공식품(건강 기능식품포함), 식품첨가물, 기구 또는 용기*포장	33-2-35-07-91- 40, 42, 80 33-2-35-07-91- 92

제 6. 검사분야별 필요장비(참고용)

검사 분야별 필요 장비

검사분야	주요 필요장비	비고
잔류농약	GC-FID GC-NPD GC-ECD HPLC(PDA, 형광검출기 부착) HPLC(post-column reactor 장치 부착) GC-MASS	
미생물	Autoclave 현미경 클린벤치 미생물동정기 분주기 배양기 CO2 배양기 또는 혐기배양 Jar 콜로니카운터	
가공식품	GC-FID GC-MASS HPLC(형광, 자외/가시, PDA, RI검출기 부착) 칼피셔수분측정기 조단백분석기 조지방추출기 원자흡광광도계 또는 ICP 수은분석기 굴절계 보존료 증류장치 이산화황증류장치 분광광도계	
식품첨가물 및 용기.포장	적외선분광계(IR) 편광계 점도측정기 융점측정기 GC-FID HPLC 칼피셔수분측정기 아미노산분석기 이온크로마토그래프(IC) 퍼지엔트랩	
기생충알	현미경 원심분리기 분별깔대기	

검사분야	주요 필요장비	비고
시료채취 등 기초 전처리 장비	자동저울 냉장고(영하 20℃ 이하의 냉동고 포함) 증류수제조장치 건조기 원심분리기 회화로 pH미터 자외선램프 흡후드 가열판 진공계 항온수조 호모지나이저 진공펌프 질소농축기 TLC 전개조 SPE 정제장치 붕해도측정기 분액여두진탕기 회전진공농축기 교반배양기 초음파세척기 가스압측정기 비색계 또는 색차계 균질기 Voltex mixer 중금속 가열분해장치	

7. 수입식품등 검사지침

수입식품등 검사지침

제1조(목적) 이 지침은 식품위생법 제16조 및 같은법시행규칙 제11조의 규정에 의하여 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하기 위하여 수입하는 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 검사에 관한 세부처리지침을 정함으로써 검사업무의 형평성·공정성·신속성 및 효율성을 도모함을 그 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 지침에서 사용하는 용어의 정의는 식품위생법(이하 “법”이라 한다), 같은법시행령(이하 “시행령”이라 한다), 같은법시행규칙(이하 “시행규칙”이라 한다) 및 법 제7조제1항 또는 제9조제1항의 규정에 의하여 고시된 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 기준 및 규격(이하 “식품등의 기준 및 규격”이라 한다)에서 정하는 바에 따른다.

제3조(사전수입신고의 처리) ①지방식품의약품안전청장 또는 국립검역소장(이하 “지방청장 또는 검역소장”이라 한다)은 시행규칙 제11조제1항의 규정에 의하여 도착예정일 5일전부터 미리 수입신고한 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 “수입식품등”이라 한다)에 대하여는 신고한 날을 민원처리 기산일로 보아(이 경우 3~5일 이전 신고한 것은 2일전을 기산일로 본다) 서류검사를 완료하고, 보세구역등에의 입고 즉시 서류검사 대상에 해당되는 수입식품등에 대하여는 식품등의 수입신고필증을 교부하여야 하며, 정밀검사 대상은 검체채취를 실시하여야 한다.

②입고사실의 확인은 전화, 모사전송(FAX), 서류등으로 확인할 수 있으며, 미리 신고한 도착예정일 보다 늦게 도착하는 경우 그 지연기간은 수입신고 처리기간에 산입하지 아니한다.

제4조(유통관리대상 식품·식품첨가물의 지정 등) ①시행규칙 제11조제11항에 의한 유통관리대상식품등은 다음과 같다.

1. 자사제품 제조용 원료
2. 연구·조사에 사용하는 식품등
3. 식품공전상 식품의 부원료로 사용 가능한 동·식물 및 기타식품의 원료로 사용 가능한 것 중 한약재로 사용이 가능한 품목
4. 기타 지방청장 또는 검역소장이 유통관리가 필요하다고 인정한 수입식품등

②시행규칙 제11조제12항의 규정에 의하여 유통관리 하도록 수입내역을 통보(이 경우 신고 수리시마다 수입내역을 통보하여야 한다) 받은 관할 영업허가(신고) 기관은 당해 식품등이 수입신고 용도에 적합하게 사용 되었는지를 확인 하고 위반사항이 적발된 때에는 행정처분 등의 조치를 취한 후 그 결과를 유통관리를 요청한 지방청장 또는 검역소장에게 통보하여야 한다.

제5조(관능검사 대상 식품의 인정범위) ①농·임·수산물 중 제품명을 세분(예, 대두 : SOY BEAN, BLACK BEAN, WHITE BEAN, 밀 : SOFT WHEAT, HARD RED WHEAT, DARK NORTH SOFT WHEAT 등)하여 수입신고 하더라도 시행규칙 제11조 별표 6의 규정에 의한 관능검사 및 그 대상 조건에 부합하고 검사항목이 동일한 경우에는 관능검사 대상으로 인정할 수 있다.

②농·임·수산물은 포장장소의 번지까지 일치한 경우에는 관능검사 대상으로 인정한다. 다만, 수출국의 행정구역 체계상 번지를 사용하지 않는 경우는 제외할 수 있다.

제6조(정밀검사용 검체의 채취기준) 정밀검사를 위한 검체의 채취는 식품공전 제2. 검체채취 및 취급방법에 따라야 한다. 다만, 기구 또는 용기·포장의 경우 재질이 같다 하더라도 식품과 접촉되는 부위의 바탕색상이 다른 경우에는 색상별로 검체를 채취하여 검사할 수 있다.

제7조(신고를 요하지 아니하는 식품등) 시행규칙 제11조 별표 6 1. 카목의 규정에 의하여 식품의약품안전청장이 위해발생의 우려가 없다고 인정하는 수입식품등은 다음 각호와 같다.

1. 단순히 운반 또는 다른 용기의 받침대로 사용하는 끈·쟁반·잔받침대
2. 장식용으로 사용하는 기구 또는 용기(단, 식품의 기구 또는 용기로 사용할 수 없으며, 식품의 기구 또는 용기로 사용할 때에는 인체에 해로울 수 있다는 내용을 제품의 수명이 다할 때까지 지워지지 않고 보이기 쉬운 곳에 명확히 표기된 경우에 한함)

제8조(식품등의 검사) ①시행규칙 제11조제3항의 규정에 의하여 검사를 실시하는 식품위생검사기관은 다음 각호에 따라 검사를 실시하여야 하며 위해정보 등으로 필요하다고 인정하는 경우에는 검사항목을 추가하여 검사할 수 있다.

1. 수입식품등의 정밀검사 또는 무작위표본검사의 경우 별표 1. 수입식품등(농·임산물 제외)에 대한 품목별 중점검사항목과 위해성에 대한 정보가 있는 경우 그 위해항목을 검사하여야 한다. 다만, 품목별 중점검사항목이 설정되어 있지 아니한 식품등은 고시된 식품등의 기준 및 규격을 적용하여야 한다.
2. 농·임산물에 대한 정밀검사 또는 무작위표본검사는 별표 2. 농·임산물의 분류에 따라 별표 3. 잔류농약 검사항목을 검사하여야 한다.
3. 지방청장 또는 검역소장은 별표 3. 3 단성분 검사대상 농약 중 식품의약품안전청장이 분기별로

지정하는 농약과 그에 해당하는 검사대상 농·임산물의 경우에는 정밀검사 기간내에 검사를 실시하여야 한다.

4. 지방청장 또는 검역소장은 시행규칙 제11조제3항의 단서규정에 의하여 검사결과와 확인전에 필요한 조건을 붙여 식품등의 수입신고필증을 교부한 수입식품등이 검사결과 부적합 판정된 경우 즉시 시행규칙 제11조제4항의 규정에 의하여 제출된 보관창고 소재지 관할 지방청장 및 식품등수입판매업소를 관할하는 지방청장에게 통보하여야 한다. 이를 통보받은 지방청장은 신속하게 회수·폐기 등 필요한 조치를 하여야 한다.

②지방청장 또는 검역소장은 시행규칙 제11조제3항제1호, 제2호 및 제4호의 규정에 의한 수입식품등 검사를 실시하는 경우에는 식품등의 수입신고서 접수일로부터 5일 이내에 정밀검사를 완료함을 원칙으로 한다. 다만, 통·병조립식품, 레토르트식품 등 가온보존 검사대상은 제외한다.

③시행규칙 제11조제3항 별표 6 제2호가목(17)의 규정에 의하여 식품의약품안전청장이 인정하는 식품등은 최근 5년간 연속적으로 수입된 국가의 식품등 중 연간 5회이상 정밀검사(무작위표본검사를 포함한다)를 실시하여 부적합 이력이 없고 수거검사 결과 부적합 이력이 없으며 위해정보가 없는 식품등에서 정하고 그 대상은 별표 4와 같다.

④ < 삭 제 > (2005. 8. 5.)

제9조(식품위생검사기관 검사의뢰) ①지방청장 또는 검역소장은 수입자가 지방식품의약품안전청 또는 국립검역소(이하 “지방청 또는 검역소”라 한다)와의 식품위생검사기관에 검사의뢰(이하 “타기관 검사의뢰”라 한다)를 하는 경우에는 검사에 필요한 식품의 유형 및 시험하여야 할 검사항목 등을 명시하여야 한다.

②수입자는 타기관 검사의뢰를 하고자 하는 경우에는 식품등 수입신고서에 그 검사기관을 기재하여 지방청장 또는 검역소장에게 제출하여야 한다.

제10조(표시기준·허위표시등의 확인 등) ①시행규칙 제11조제3항제3호의 규정에 의한 표시기준의 경미한 위반사항이라 함은 다음 각호의 사항중 3개 미만을 말한다.

1. 포장지 재질 미표시
2. 보존 및 보관상 주의사항 미표시
3. < 삭 제 > (2005. 8. 5.)
4. < 삭 제 > (2005. 8. 5.)
5. 권장섭취량 및 섭취방법 미표시
6. 냉장, 건조, 분말, 살균, 멸균제품으로 표시하여야 할 경우 미표시
7. 사용농도 및 희석배수 미표시
8. < 삭 제 > (2005. 8. 5.)

9. 표시기준 관련규정 개정사항을 반영하여야 할 경우

②법 제10조의 규정에 의하여 고시된 표시기준에 의한 표시사항이 당해 식품등 최소 판매단위 포장지에 전혀 표시되어 있지 아니하거나 수출국의 표시사항이 전혀 표시되어 있지 아니한 수입식품등(농·임·수산물 제외)에 대하여는 당해 식품등의 신고서류를 반려하여야 한다. 다만, 한글로 표시된 용기·포장으로 포장하여 수입되는 식품등의 경우에는 제외한다.

③제2항의 규정에 의하여 반려된 수입식품에 대하여 법 제10조 규정에 의하여 고시된 표시기준에 의한 표시사항을 당해 식품등에 표시한 후 재신고할 수 있다. 다만, 수출국의 표시사항이 전혀 표시되어 있지 아니한 수입식품등은 재신고 할 수 없다.

제11조(부적합한 수입식품등의 처리 등) < 삭 제 > (2005. 8. 5.)

제12조(수입식품등의 목적외 용도사용 승인) ①시행규칙 제11조 별표 6 2. 마목의 규정에 의한 자사제품 제조용 원료를 당초 수입한 목적외 용도로 사용(단, 양곡관리법 제13조의 규정에 의하여 제한을 받는 것은 제외한다)하고자 하는 경우에는 다음 각호의 서류를 첨부하여 해당 지방청장 또는 검역소장의 승인을 받아야 한다. 다만, 자신이 수입한 원료를 기존 생산품목이나 신개발 제품에 사용하는 경우, 원료를 동일 법인내의 여러 제조·가공업소에 공급하는 경우, 재수출하는 경우, 수출용원자재의 경우, 식용외 다른 용도로 전환하는 경우에는 이를 목적외 용도사용으로 보지 아니한다.

1. <삭 제> (2003. 9. 26)
2. 다른 식품제조·가공업소, 식품첨가물제조업소, 용기·포장류제조업소, 건강기능식품에관한법률 제4조의 규정에 의한 건강기능식품제조업의 영업허가를 받은자, 축산물가공처리법 제21조제1항제3호의 규정에 의한 축산물가공업의 영업허가를 받은 자, 주세법 제6조제1항의 규정에 의한 주류제조 면허를 받은자에 판매, 일시적 교환, 임대 또는 재계약하고자 하는 물량 및 사유서
3. 제2호에 의하여 당해 원료를 사용하는 자의 영업허가(신고)증 및 품목제조보고서 사본
4. 식품위생검사기관의 검사성적서 또는 검사증명서. (단, 판매를 목적으로 하거나 수입식품등의 목적외 용도사용을 승인하는 기관에서 정밀검사가 필요하다고 인정하는 경우에 한한다.)
5. 위탁계약서 사본(위탁하여 수입한 경우에 한한다.)

②지방청장 또는 검역소장은 제1항의 규정에 의하여 자사제품 제조용 원료를 목적외 용도사용으로 승인하였을 경우에는 사용 승인된 영업소의 영업허가(신고)기관장에게 통보하여야 한다.

제13조(세관장요건확인 제외 품목에 대한 수입신고.검사 및 관리등) 지방청장 또는 검역소장은 기구 또는 용기.포장의 수입신고 및 검사 이행여부를 지속적으로 관리하여야 한다.

제14조(수입최소량의 범위 및 인정기준) ①시행규칙 제11조 별표 6 3. 가. (5)항에 의한 수입최소량은 신고중량으로 100Kg 을 말한다.

② ~ ③ <삭 제> (2004. 5. 20)

제15조(행정사항) 지방청장 또는 검역소장은 식품등의 수입신고를 받은 때에는 접수된 순서에 따라 이를 처리하여야 한다. 다만, 이를 이유로 하여 검사가 완료된 수입식품등에 대하여 식품등의 수입신고필증의 발급을 지연하여서는 아니된다.

부 칙

② (시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

③ (검사가 진행중인 수입식품등에 관한 경과조치) 이 고시 시행전에 수입신고를 하여 이 고시 시행당시 검사가 진행중인 사항에 대하여는 종전의 고시에 의한다.

[별표1]

<생략>

수입식품등(농·임산물 제외)에 대한품목별 중점검사항목

[별표 2]

농산물의 분류

대분류	소분류	품 목
곡 류	-	쌀, 보리, 밀, 메밀, 조, 수수, 옥수수, 귀리, 호밀, 고량미, 율무, 기장, 피, 퀴노아, 트리티케일 등
서 류	-	감자, 고구마, 토란, 마, 카사바(타피오카), 곤약 등
콩 류	-	대두, 녹두, 완두, 강낭콩, 동부, 팥, 잠두, 피전피, 리마콩, 이집트콩, 그린콩, 검정콩, 렌즈콩 등
견과 종실류	견과류	밤, 호두, 은행, 잣, 땅콩, 아몬드, 피칸, 캐슈너트, 개암, 마카다미아, 피스타치오, 도토리 등
	종실류	참깨, 면실, 해바라기씨, 호박씨, 들깨, 흙임자(검정깨), 올리브, 달맞이꽃씨, 목화씨, 유채(카놀라)씨, 팥, 홍화씨 등
과실류	이과류	사과, 배, 감, 모과, 석류 등
	감귤류	밀감, 오렌지, 자몽, 레몬, 유자, 라임, 금귤, 탕자, 시트론 등
	핵과류	복숭아, 대추, 살구, 자두, 매실, 체리, 넥타린, 앵두 등
	장과류	포도, 딸기, 무화과, 오디, 월귤, 커런트, 베리, 구기자 등
	열대과일류	바나나, 파인애플, 키위(참다래), 아보카도, 파파야, 대추야자, 망고, 구아바, 코코넛 등
채소류	엽채류	배추, 양배추, 상추, 양상추, 시금치, 들깻잎, 쪽갓, 아욱, 근대, 머위, 무(열무 포함, 잎), 취나물, 고춧잎, 참나물, 케일, 브로콜리, 청경채, 갓, 냉이, 치커리(잎), 앤디브, 파슬리, 호박잎, 신선초, 고추냉이(잎), 비름나물, 씀바귀, 우영잎 등
	엽경채류	파, 부추, 미나리, 고구마줄기, 토란줄기, 고사리, 아스파라거스, 셀러리, 죽순, 콜라비, 원추리, 두릅, 달래, 고비, 풋마늘(마늘종 포함), 돌나물 등
	근채류	무(뿌리), 양파, 마늘, 당근, 생강, 연근, 우영, 도라지, 더덕, 비트(사탕무), 순무, 파스닙, 야콘, 고추냉이(뿌리), 키커리(뿌리) 등
	과채류	오이, 호박, 토마토, 고추, 피망(파프리카 포함), 가지, 참외, 수박, 멜론, 오크라, 풋콩 등
버섯류	-	느타리버섯, 송이버섯, 표고버섯, 양송이, 짜리버섯, 팽이버섯, 목이버섯, 영지버섯, 새송이버섯 등
차	-	차
인삼	-	인삼(장뇌삼 포함)
호프	-	호프
기타 식물류	-	겨자, 후추, 카레, 백미후추, 커피원두, 카카오원두 등

1. 정밀검사 대상농약 : 47종

○ Acetochlor, Aldicarb, BHC, Bifenthrin, Carbaryl, Chlorfenapyr, Chlorothalonil, Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-methyl, Cyhalothrin, Cypermethrin, Cyprodinil, Diazinon, Dichlorvos, Dicofol, Dimethoate, Endosulfan, EPN, Ethoprophos, Fenarimol, Fenitrothion, Fenpropathrin, Fenthion, Fenvalerate, Fipronil, Fludioxonil, Folpet, Imazalil, Iprodione, Methomyl, Mepanipyrim, Metalaxyl, Methidathion, Parathion, Parathion-methyl, Pendimethalin, Permethrin, Phenthoate, Pirimicarb, Procymidone, Prothiofos, Pyrazophos, Quintozene, Terbufos, Tetradifon, Triazophos, Vinclozolin

2. 무작위표본검사 대상농약 : 224종

○ Acetamidrid, Acrinathrin, Alachlor, Aldrin, Dieldrin, Anilofos, Azinphos-Methyl, Azoxystrobin, Bendiocarb, Benzoximate, Bromacil, Bromopropylate, Butachlor, Cadusafos, Captafol, Captan, Carbophenothion, Carboxin, Chinomethionat, Chlordane, Chlorfenvinphos, Chlorobenzilate, Cinosulfuron, Cycloprothrin, Cyfluthrin, Cyhalofop-butyl, Cymoxanil, Cyproconazole, DDT, Deltamethrin, Dichlofluanid, Diclofop-methyl, Dicloran, Dichlorvos, Diethofencarb, Dimethenamid, Dimethomorph, Dimethylvinphos, Dinocap, Diphenamid, Diphenylamine, Disulfoton, Dithiopyr, Diuron, Edifenphos, Endrin, Esprocarb, Ethalfluralin, Ethiofencarb, Ethion, Etoxazole, Etrifos, Fenamiphos, Fenazaquin, Fenbuconazole, Fenhexamid, Fenobucarb, Fenothiocarb, Fenoxycarb, Fenpyroximate, Fluazinam, Flufenacet, Flufenoxuron, Fluquinconazole, Flusilazole, Flusulfamide, Flutolanil, Fluvalinate, Forchlorfenuron, Fosthiazate, Fthalide, Heptachlor, Hexaconazole, Hexaflumuron, Imibenconazole, Indoxacarb, Iprobenfos, Isazofos, Isafenphos, Isoprocarb, Isoprothiolane, Kresoxim-methyl, Lufenuron, Malathion, Mecarbam, Mefenacet, Mepronil, Methabenzthiazuron, Methiocarb, Methoxychlor, Metobromuron, Metolachlor, Metolcarb, Metribuzin, Mevinphos, Molinate, Myclobutanil, Nitrpyrin, Nuarimol, Omethoate, Oxadiazon, Oxadixyl, Oxamyl, Oxyfluorfen, Paclobutrazol, Penconazole, Pentoxazone, Phosalone, Phosmet, Phosphamidon, Phoxim, Pirimiphos-Ethyl, Pirimiphos-Methyl, Pretilachlor, Probenazole, Prochloraz, Profenofos, Prometryn, Propanil, Propoxur, Pyraclofos, Pyributicarb, Pyridaben, Pyridaphenthion, Pyrimethanil, Pyrimidifen, Pyriminobac-methyl, Pyriproxyfen, Pyroquilon, Simazine, Tebufenozide, Tebufenpyrad, Teflubenzuron, Terbutylazine, Terbutryn, Thenylchlor, Thiazopyr, Thifluzamide, Thiobencarb, Thiodicarb, Thiometon, Tolclofos-methyl, Tolyfluanid, Tralomehrin, Triadimefon, Triadimenol, Tricyclazole, Triflumizole, Trifluralin, Vamidothion, Zoxamide, Acetochlor, Aldicarb, BHC, Bifenthrin, Carbaryl, Chlorfenapyr, Chlorothalonil, Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-methyl, Cyhalothrin, Cypermethrin, Cyprodinil, Diazinon, Dicofof, Dimethoate, Endosulfan, EPN, Ethoprophos, Fenarimol, Fenitrothion, Fenpropathrin, Fenthion, Fenvalerate, Fipronil, Fludioxonil, Folpet, Imazalil, Iprodione, Methomyl, Mepanipyrim, Metalaxyl, Methidathion, Parathion, Parathion-methyl, Pendimethalin, Permethrin, Phenthoate, Pirimicarb, Procymidone, Prothiofos, Pyrazophos, Quintozene, Terbufos, Tetradifon, Triazophos, Vinclozolin, Azafenidin, Boscalid, Clothianidin, Cyazofamid, Dimepiperate, Fenoxanil, Flumioxazine, Indanofan, Oxaziclomefon, Pyraclostrobin, Pyrazolate, Tebupirimfos, Thiachlopid, Thiamethoxam, Trifloxystrobin, Ethaboxam, Iprovalicarb, Fenamidone, Flupyrazofos, Furathio-carb, Metconazole, Methoxyfenozide, Novaluron, Propiso-chlor, Spirodiclofen, Tefluthrin, Triazamate, Tiadinil.

3. 단성분 검사 대상농약 : 146종

○ Acephate, Acibenzolar-S-methyl, Aluminium phosphide, Abemectin, Amitraz, Anilazine, Azimsulfuron, Azocyclotin, Acequinocyl, Benomyl, Benalaxyl, Benfuracarb, Benfuresate, Bentazone, Bensultap, Bensulfuron-methyl, Bifenox, Bioresmethrin, Bispyribac-sodium, Bifenazate, Bitertanol, Buprofezin, Carbendazim, Carbofuran, Carbosulfan, Carfentrazon-ethyl, Carpropamide, Cartap, Clethodim, Chlorflazuron, Chlormequat, Chlorpropham, Chlorsulfuron, 4-Chlorophenoxy acetate, Clomazone, Clofentezine, Cyhexatin, Cyclosulfamuron, Cyromazine, 2,4-D, Daminozide, Dazomet, Dicamba, Dichlobenil, Diquat, Diafenthiuron, Dichlorprop, Difenconazole, Diflubenzuron, Dimethipin, Dimethyldithiocarbamates, Dithianon, Dinotefuran, Dodine, Dymron, Emamectin benzoate, Ethoxyquin, Etridiazole, Ethylene dibromide, Ethephon, Ethoxysulfuron, Ethofenprox, Famoxadone, Fenbutatin oxide, Fentrazamide, Fensulfothion, Fentin, Fhenoxaprop-ethyl, Fluroxypyr, Flucythrinate, Fluazifop-butyl, Fluoroimide, Formothion, Fosetyl-aluminium, Glufosinate, Glyphosate, Halosulfuron-methyl, Halfenprox, Haloxypop, Hexazinone, Hexythiazox, Hymexazol,

Imazosulfuron, Imidacloprid, Iminoctadine, Inabenfide, Linuron, Maleic hydrazide, MCPB, Methamidophos, Mepiquat chloride, Metam-sodium, Methoprene, Methyl bromide, Milbemectin, Monocrotophos, Napropamide, Nicosulfuron, Norflurazon, Oryzalin, Paraquat, Pencycuron, 2-Phenylphenol, Phenothrin, Phorate, Piperonyl butoxide, Propaquizafop, Propargite, Propamocarb, Propiconazole, Pyrethrins, Pymetrozine, Pyrazosulfuron-ethyl, Pyrazoxyfen, Pyraflufen-ethyl, Pyriftalid, Quinazalofop-Ethyl, Quinclorac, Sethoxydim, Simetryn, Silafluofen, Spinosad, Sulfur dioxide, Tebuconazole, Tecnazene, Tecloftalam, Tetraconazole, Thiocyclam, Thiabendazole, Thidiazuron, Thiophanate-Methyl, Tri-allate, Trichlorfon, Triclopyr, Triforine, Trinexapac-ethyl, Ethylenebis, Ferbam, Maneb, Mancozeb, Metriam, Nabam, Propineb, Thiram, Zineb, Ziram..

4. 쌀은 별도의 지시가 있을 때까지 정밀검사 대상으로 식품공전 제3.6.3) 농산물의 잔류허용기준에 따라 정밀검사

5. 건조채소류, 건조과실류, 건조기타식물류의 잔류농약 검사는 식품공전 제3.6.3) 농산물의 잔류허용기준을 따른다.

[별표 4]

검사결과 부적합이력이 없는 식품 중 안전성이 확보되었다고 식품의약품안전청장이 인정하는 식품등
I. 농·임·수산물

연번	대상식품	국가	연번	대상식품	국가
1	강남콩	중국	14	포도	미국, 칠레
2	기장	중국	15	커피	인도네시아, 콜롬비아
3	밀	미국, 호주	16	후추	말레이시아
4	팥	중국	17	냉동각시가자미	러시아
5	당근	중국	18	냉동갈치	중국, 인도, 인도네시아
6	우엉	중국	19	냉동고등어	노르웨이
7	감	중국	20	냉동골뱅이(자숙)	영국
8	레몬	미국	21	냉동까치가자미	러시아
9	바나나	필리핀	22	냉동논고동(자숙)	중국
10	양앵두(체리)	미국	23	냉동대구	중국, 러시아, 미국
11	오렌지	미국	24	냉동대구(F)	중국
12	자몽	미국	25	냉동대구알	미국
13	키위(참다래)	칠레	26	냉동명란	러시아
27	냉동명태	일본, 러시아	42	냉장수조기	일본
28	냉동붕장어(F)	중국	43	냉장아귀	중국, 미국
29	냉동서대	중국	44	냉장양태	중국
30	냉동아귀	미국	45	냉장준치	일본
31	냉동양태	중국	46	냉장참돔	일본
32	냉동임연수어	러시아	47	마른멸치	베트남
33	냉동조피볼락	중국	48	마른화살 오징어	베트남
34	냉동청어	러시아	49	활가물치	중국
35	냉동큰구슬우렁이살	중국	50	활개불	중국
36	냉장갈치	일본	51	활능성어	일본
37	냉동피랴고동 (자숙)	북한	52	활돌가자미	중국
38	냉장대구	중국	53	활돌돔	일본
39	냉장명태	일본	54	활뱅어돔	일본
40	냉장민어	중국	55	활귀노래미	중국
41	냉장부세	중국			

Ⅱ. 가공식품

연번	대상식품	국가
1	비스킷류	네덜란드, 덴마크, 독일, 말레이시아, 미국, 브라질, 일본, 프랑스, 필리핀
2	초콜릿	네덜란드, 독일, 스위스, 일본, 프랑스
3	밀크초콜릿	벨기에, 프랑스
4	엿강정	중국
5	연육	중국, 태국
6	볶은커피	미국, 영국, 일본, 캐나다
7	인스턴트커피	브라질
8	고추냉이가공품(와사비)	일본
9	위스키	영국, 프랑스
10	식물성크림	미국

Ⅲ. 식품첨가물

연번	대상식품	국가
1	비타민 C	중국
2	차추출물	중국