

## 目次

食品規格・基準／清涼飲料水

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／清涼飲料水

## 炭酸飲料

炭酸飲料について、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。

食品分類	GB2760での食品分類	備考
2. 炭酸飲料	14.0 飲料 14.04 水を主成分とするフレーバー飲料 14.04.01 炭酸飲料 14.04.01.01 コーラタイプの炭酸飲料 14.04.01.02 その他の炭酸飲料	
<p>* GB2760-2011では許可された食品添加物の表（A.1）は食品分類ではなく食品添加物の名称で記載されている</p> <p>* 食品添加物の使用に関する自主規格はない</p>		

炭酸飲料における食品規格の法体系を以下に図示した。

中国における食品基準	基準 の名称	範囲	説明	必須 成分・ 品質 要素	食品 添加 物	汚染 物質	衛生	重量 及び 分析	表示	分 析・ サン プリ ング 方法
GB 10789 「飲料に関する通則」 5.1 炭酸飲料 5.1.1 果汁を含むタイプ 5.1.2 果実風味タイプ 5.1.3 コーラタイプ ・・・ GB/T 10792 「炭酸飲料」		○	○	○						
GB 2760 「食品添加物の使用に関する国家食品安全規格」 GB 14880 「栄養強化物質を食品に添加する際の国家食品安全規格」					○					
GB 2759.2 「炭酸飲料に関する衛生基準」						○	○			

GB 7718「包装済み食品の表示に関する通則」 GB 13432「包装済み特別用途食品の表示に関する通則」 「栄養表示に関する通則」									○	
GB 2762「食品中の汚染物質の最大許容量」 GB 2763「食品中の残留農薬の最大許容量」 MOAによる動物用医薬品の最大残留基準値（MRL）						○				
AQSIQによる「内容が一定である包装済み製品に対する計量的監督の管理規定」								○		
GBT 4789「食品衛生微生物学検査の基準集」 GBT 5009「食品衛生検査方法の基準集-理化学項」										○
GB/T 12143.4「炭酸飲料中の二酸化炭素の測定方法」										○

食品規格・基準について表6、分析法について表7にそれぞれまとめた。

**表6 炭酸飲料：食品規格・基準**

規格の名称	炭酸飲料（発泡性飲料）	炭酸飲料の衛生基準
範囲	分類、技術要件、分析法、試験規則、表示、包装および輸送	制限水準、食品添加物、工程の衛生要件、包装、表示、保管および輸送、試験
説明	発酵により生成された二酸化炭素以外の、外部からの二酸化炭素を圧入した飲料	発酵により生成された二酸化炭素以外の、外部からの二酸化炭素を圧入した飲料
必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> <li>●二酸化炭素含有量<math>\geq 1.5</math></li> <li>●果汁タイプ：果汁含有量<math>\geq 2.5\%</math></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●主成分の色および味を呈すること。異味、異臭および異物が存在しないこと</li> <li>●鉛（Pb）<math>\leq 0.3</math> mg/L、ヒ素（As）<math>\leq 0.3</math> mg/L、銅（Cu）<math>\leq 5</math> mg/L</li> </ul>
食品添加物	●GB 2760およびGB 14880	<ul style="list-style-type: none"> <li>●範囲および水準の要件に関してはGB 2760を参照</li> <li>●関連する品質基準および規則も満たすこと</li> </ul>
汚染物質		●GB 2762
衛生		<ul style="list-style-type: none"> <li>●微生物：総菌数<math>\leq 100</math> cfu/100 mL、大腸菌群<math>\leq 6</math> MPN/100 mL、カビ数<math>\leq 10</math> cfu/100 mL、酵母菌<math>\leq 10</math> cfu/100 mL、病原菌（サルモネラ、シゲラ、黄色ブドウ球菌）：検出されないこと</li> <li>●GB 12695 飲料製造工場でのGMP実践</li> </ul>
重量及び分量		
表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>●GB 7718およびGB 13432</li> <li>●果汁タイプは果汁含有量を表示すること</li> </ul>	
分析法	<ul style="list-style-type: none"> <li>●二酸化炭素含有量試験：               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 還元装置法</li> <li>2) 蒸留滴定</li> </ol> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鉛（Pb）：GB/T 5009.12に従って試験を実施</li> <li>●総ヒ素（As）：GB/T 5009.11に従って試験を実施</li> <li>●銅（Cu）：GB/T 5009.13に従って試験を実施</li> <li>●微生物：GB/T 4789.21に従って試験を実施</li> </ul>

**表7 炭酸飲料：分析法**

関連法規	項目	規格	分析方法	参照

炭酸飲料 (GB 10792)	二酸化炭素量	≥ 1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>1)還元装置法</li> <li>2)酸および腐食剤で処理した後、蒸留し、水酸化ナトリウム (NaOH) を用いて二酸化炭素 (CO<sub>2</sub>) を吸収させる。塩化バリウム (BaCl) を添加した後、塩化水素 (HCl) で滴定する</li> </ul>	Assay method of CO <sub>2</sub> in Carbonated beverages (GB/T 12143.4)
	果汁含有量	≥ 2.5%	適用不能	Only for Carbonated Beverages with Juice added
	官能検査	主成分の色および味を呈すること。異味、悪臭および異物が存在しないこと	視覚的に確認する	
	鉛	≤ 0.3 mg/L	<ul style="list-style-type: none"> <li>1)湿式分解法または乾式灰化法</li> <li>2)原子吸光分光分析法</li> <li>3)ポーラログラフ分析</li> <li>4)ジチゾン比色分析法</li> </ul>	National food safety standard -- Determination of lead in food (GB5009.12)
	総ヒ素 (ヒ素について)	≤ 0.2 mg/L	<ul style="list-style-type: none"> <li>1)湿式分解法または乾式灰化法</li> <li>2)グートツァイト法またはジエチルジチオカルバミン酸銀法</li> <li>3)ヒ素染色測定法</li> <li>4)脱酸素および比色分析法</li> </ul>	Determination of total arsenic and abio-arsenic in foods (GB5009.11)
	銅	≤ 5 mg/L	<ul style="list-style-type: none"> <li>1)原子吸光分光分析法</li> <li>2)ジエチルジチオカルバミン酸ナトリウム法</li> </ul>	Determination of copper in foods (GB5009.13)
	一般生菌数	≤ 100 cfu/mL	PCA培地を用いて培養し、計数を行う	National food safety standard -- Food microbiological examination : Aerobic plate count (GB4789.2)
	大腸菌群	≤ 6 MPN/100mL	<ul style="list-style-type: none"> <li>1)最確数法による大腸菌群の計数</li> <li>2)大腸菌群生菌数の計数</li> </ul>	National food safety standard --Food microbiological examination: Enumeration of coliforms (GB4789.3)
	カビ	≤ 10 cfu/mL	ローズベンガル培地を用いて培養し、計数を行う	National food safety standard Food microbiological examination: Enumeration of moulds and yeasts (GB4789.15)
	酵母菌	≤ 10 cfu/mL	ローズベンガル培地を用いて培養し、計数を行う	National food safety standard Food microbiological examination: Enumeration of moulds and yeasts (GB4789.15)
病原菌 (サルモネラ)	陰性	BPW/TTB/SC培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う	National food safety standard Food microbiological examination: Salmonella (GB4789.4)	

病原菌 (シゲラ)	陰性	GE、HE/SS、およびEMB寒天培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う	Microbiological examination of food hygiene--Examination of Shigella (GB4789.5)
病原菌 (黄色ブドウ球菌)	陰性	<ul style="list-style-type: none"> <li>1)増菌を行い、着色およびコアグラゼ試験による同定を行う</li> <li>2)ベアード-パーカー寒天培地による生菌数の計数</li> <li>3)最確数法によるブドウ球菌の計数</li> </ul>	National food safety standard Food microbiological examination: Staphylococcus aureus (GB4789.10)

## 炭酸水を主原料とするフレーバー飲料

基準項目	飲料の一般基準：GB10789
基準名	炭酸飲料
範囲	炭酸清涼飲料
説明	水を主原料として、二酸化炭素、食品材料や他の食品添加物を添加した飲料。例えば、果汁含有タイプの炭酸飲料、果実フレーバータイプの炭酸飲料、コーラタイプの炭酸飲料などであり、自然発酵による二酸化炭素を添加した飲料は含まれない。
必須組成および品質要因	<p>B10792-2008+GB29921：異味および異臭がなく、清涼な香りを呈するものでなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>CVは20℃で1.5より高くなければならない。</li> <li>大腸菌 &lt; 6 MPN/100 mL</li> <li>カビ &lt; 10 cfu/mL</li> <li>酵母 &lt; 10 cfu/mL</li> <li>病原菌（サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、シゲラ菌）：検出不能</li> </ul>
食品添加物	GB 2760-2014のポジティブリスト
汚染物質	<p>GB2762</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>鉛 &lt; 0.3 mg/L</li> <li>スズ &lt; 150 mg/kg</li> </ul>
衛生	<p>GB14881</p> <p>食品製造過程の一般衛生規則</p>
重量および容量	<ul style="list-style-type: none"> <li>ラベルに示す容量に一致しなければならない</li> </ul>
表示	GB 7718、GB28050の表示基準
サンプリングおよび分析方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>鉛の検査：GB5009.12</li> <li>微生物検査：GB/T4789.21</li> <li>原料として用いられる水の検査</li> </ul>

## 非炭酸水を主原料とするフレーバー飲料

基準項目	飲料の一般基準：GB10789
基準名	
範囲	フレーバー飲料、たんぱく質含有飲料、茶およびコーヒー飲料、特殊用途飲料、他の飲料
説明	GB10789：茶およびコーヒーの有無にはかわからず、乳または植物たんぱく質などの有無にはかわからず、かつ栄養強化の有無にもかかわらない、あるいはスポーツ飲料、栄養飲料、およびエネルギー飲料などの特定用途のための、水を主原料とするフレーバー飲料

<b>必須組成および品質要因</b>	<p>区分によっては技術要件が存在する：</p> <p>乳含有飲料、植物たんぱく質飲料、および混合たんぱく質飲料にはたんぱく質含有量の要件</p> <p>スポーツ飲料の特定要件：GB15266-2009</p> <p>エネルギー飲料：国家食品薬品局（CFDA）からの健康食品証明書が必要</p> <p>栄養飲料：添加栄養についてはGB14880に適合する必要がある</p> <p>コーヒー飲料についてはカフェイン含有量の要件</p> <p>茶飲料については茶ポリフェノール含有量の要件</p>
<b>食品添加物</b>	GB2760にポジティブリストがある。
<b>汚染物質</b>	<p>鉛についてはGB2762：</p> <p>たんぱく質含有飲料 &lt; 0.3 mg/L</p> <p>乳含有飲料 &lt; 0.05 mg/L</p> <p>茶飲料 &lt; 0.3 mg/L</p> <p>粉末飲料 &lt; 1.0 mg/kg</p> <p>他の飲料 &lt; 0.3 mg/L</p>
<b>衛生</b>	<p>GB14881</p> <p>食品製造過程の一般衛生規則</p>
<b>重量および容量</b>	
<b>表示</b>	GB7718、GB28050
<b>サンプリングおよび分析方法</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鉛の検査：GB5009.12</li> <li>微生物検査：GB/T4789.21</li> <li>原料として用いられる水の検査</li> </ul>

## 天然ミネラルウォーター

<b>基準項目</b>	飲料の一般基準：GB10789
<b>基準名</b>	GB8537天然ミネラルウォーター
<b>範囲</b>	容器入りミネラルウォーター
<b>説明</b>	<p>天然ミネラルウォーター：</p> <p>十分に保護された領域の汚染されていない水源により、地下深くから自然に湧いた、あるいはドリルにより採集した、測定可能なミネラル、微量元素、または他の成分を伴うもの。通常、天然ミネラルウォーターの成分、流出量、および温度は比較的安定した範囲内にある。</p>
<b>認可</b>	必要

<b>組成および品質要因</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 処理によっては許可されており、二酸化炭素添加は許可されている。</li> <li>• ミネラルおよび他の元素：</li> <li>• リチウム (Li)、ストロンチウム (Sr)、亜鉛 (Zn)、ヨウ素 (I)、メタケイ酸、セレン (Se)、二酸化炭素 (CO<sub>2</sub>)、全含有濃度 (TDS)</li> <li>• 特定の物質には健康関連の限度がある。</li> <li>• カドミウム</li> <li>• 水銀</li> <li>• セレン</li> <li>• 鉛</li> <li>• バリウム</li> <li>• ヒ素</li> <li>• クロム</li> <li>• 硝酸塩／亜硝酸塩</li> <li>• 硝酸イオン (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>)</li> <li>• フッ素</li> <li>• ホウ酸塩</li> <li>• 銅</li> <li>• マンガン</li> <li>• アンチモン</li> <li>• バリウム (Ba)</li> <li>• ニッケル (Ni)</li> <li>• 銀 (Ag)</li> <li>• 臭素酸塩</li> <li>• 酸素消費量</li> <li>• ラジウム放射線</li> <li>• 表面活性物質</li> <li>• 農薬およびポリ塩化ビフェニル (PCB)</li> <li>• 鉱油</li> <li>• シアン化物</li> <li>• 揮発性フェノール</li> <li>• 大腸菌、フェカリス菌 (Enterococcus faecalis)、緑膿菌、ウェルシュ菌 (Clostridium perfringens) : 0</li> </ul>
<b>衛生</b>	GB14881 食品製造過程の一般衛生規則
<b>包装</b>	小売り用密封容器に収容する。
<b>表示</b>	GB7718、GB28050
<b>サンプリングおよび分析方法</b>	

### 瓶入り／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

<b>基準項目</b>	飲料の一般基準：GB10789
<b>基準名</b>	GB19298容器入り水（天然ミネラルウォーターを除く）
<b>範囲</b>	純水 天然水 他の水
<b>説明</b>	純水は、蒸留、電気透析、イオン交換、逆浸透 (RO)、または他の方法での純化工程によって製造される。 天然源からの水：幾つかの処理のみが許可されている。

必須組成および品質要因	<p>GB17322 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>鉛 (Pb)、カドミウム (Cd)、ヒ素 (As)、亜硝酸塩、塩素 (Cl)、四塩化炭素 (CCl4)、三塩化炭素基 (CCl3)、酸素消費量、臭素酸塩、表面活性物質、揮発性フェノール、<math>\alpha</math>-放射線、<math>\beta</math>-放射線</li> <li>大腸菌</li> <li>緑膿菌</li> </ul> <p>純水 : 色の強度 &lt;5、混濁度 &lt;1、導電率 &lt;10 uS/cm、pH = 5~7、酸素消費量 &lt;1、塩素イオン (Cl<sup>-</sup>) &lt;6 mg/L</p> <p>他の容器入り水 : 色の強度 &lt;10、混濁度 &lt;1、酸素消費量 &lt;1、Cl<sup>-</sup> &lt;6 mg/L</p>
衛生	<p>GB14881 食品製造過程の一般衛生規則</p>
包装	小売り用密封容器に収容する。
表示	GB7718、GB28050
サンプリングおよび分析方法	外観および物理的・化学的指標 : GB/T5750

## 果汁

基準項目	GB 10789
	GB/T 31121-2014
基準名	飲料の一般基準 : 果実・野菜飲料
範囲	果汁野菜汁飲料
説明	水、果実および野菜を主原料とする飲料で、必要な過程には発酵などがあり、果実飲料、果汁飲料、および果汁3つのサブカテゴリーがある。
必須組成および品質要因	<p>果実飲料 : 果汁含有量 = 5~10%</p> <p>果汁飲料 : 果汁含有量 = 10~99%</p> <p>果汁 : 果汁含有量 = 100%</p>
食品添加物	GB2760中にポジティブリストがある。
汚染物質	<p>GB2762 : 鉛 &lt; 0.05 mg/L</p> <p>GB2761 : パツリン : 50 ug/kg</p> <p>GB2763 : 残留農薬</p>
衛生	<p>GB14881 食品製造過程の一般衛生規則</p>
表示	GB7718、GB28050
最終的な消費者用容器	ポリエチレンテレフタレート (PET) : GB9685
サンプリングおよび分析方法	<p>GB/T12143 : オレンジ果汁含有量分析</p> <p>鉛の検査</p> <p>パツリンの検査</p> <p>原料として用いられる水の検査</p>