

目次

食品規格・基準／調理冷凍食品

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

調理冷凍食品について、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。ただし、中国には、「調理冷凍食品」に直接対応する食品分類はない。

食品分類	GB2760での食品分類	備考
3. 調理冷凍食品	06.0 穀物および穀物製品	Product with filling, e.g., meat or veg, should meet corresponding requirement of Food Additives for meat or veg in GB2760.
	06.03 小麦粉および小麦粉製品	
	06.03.01 小麦粉	
	06.03.01.01 汎用小麦粉	
	06.03.01.02 特殊な小麦粉	
	06.03.02 小麦粉製品	
	06.03.02.01 生めん	
	06.08 冷凍の米飯及び米粉製品	
	06.1 穀物製品の詰め物	

* 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

* 食品添加物の使用に関する自主規格はない

調理冷凍食品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 2707「未調理（冷凍）家畜肉の衛生基準」 GB 2715「穀物の衛生基準」 GB 2733「動物由来の未調理（冷凍）水産物製品の衛生基準」		○	○	○						

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 19295「急速冷凍した包装済み小麦粉・米食品」							○	○			
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」											○

食品規格・基準について表8、分析法について表9にそれぞれまとめた。

表8 調理冷凍食品：食品規格・基準

物理的及び科学的指標(≦)											
規格の名称	鉛 (mg/kg)	カドミ ウム (mg/kg)	アルミ ニウム (mg/kg)	メチル 水銀 (mg/kg)	総水銀 (mg/kg)	無機ヒ 素 (mg/kg)	総ヒ素 (mg/kg)	酸価 (KOH) (mg/g)	過酸化 物価(脂 肪につ いて、s g/100 g)	揮発性 塩基態 窒素 (mg/1 00g)	アフラ トキシ ン(μg/ kg)
GB19295 急速冷凍小麦粉・米食品の食品安全規格	—	—	—	—	—	—	—	—	0.25	—	—
GB2715 穀物の衛生規格	0.2	0.2 (米、 豆類) 0.1 (小 麦、ト ウモロ コシ、 その 他)	—	—	0.02	0.15 (米) 0.1 (小 麦粉) 0.2 (そ の他)	—	—	—	—	20 (ト ウモロ コシ) 10 (米) 5 (その 他)
GB2733 動物由来の未調理(冷凍)水産物製品の衛生規格	0.5 (魚)	0.1 (魚)	—	10 (肉 食魚) 0.5 (そ の他)	—	0.1 (魚) 0.5 (そ の他)	—	—	—	10-30	—
GB2707 未調理(冷凍)家畜肉の衛生規格	0.2	0.1	—	—	0.05	0.05	—	—	—	15	—

GB16869 未調理冷凍家禽製品	1000000	500000 (冷凍)	10000	5000 (冷凍)	—	—	0/25g (サルモネラ) 0/25g (O157:H7)	—	-18℃ ±1℃
DB11/615 急速冷凍肉製品の衛生要件	500000 (一般生菌数)		5000 (大腸菌群)		—	—	検出されないこと	検出されないこと	-18℃ ±2℃
NYT1407 緑色食品-急速冷凍・包装された小麦粉・米食品	3000000	100000	—	230MP N/100g	—	50	検出されないこと	検出されないこと	-18℃ ±2℃

表9 調理冷凍食品：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB19295 急速冷凍された小麦粉・米食品の食品安全規格	過酸化物価 (脂肪について)	0.25 g/100 g	滴定法による過酸化物価定量	GBT 5538
	一般生菌数 (c fu/g)	n=5,c=1,m=10000, M=100000 (調理済みの場合のみ)	標準寒天培地36±1.0℃、48±2h	GBT 4789. 2
	大腸菌群 (cf u/g)	n=5,c=1,m=10,M=100 (調理済みの場合のみ)	大腸菌群一般生菌計数法：VRBA平板発酵管法→典型的及び疑わしいコロニーを計測→BGLBブロス培地発酵法	GB 4 789.3
	サルモネラ (c fu/g)	n=5,c=0,m=0/25g	寒天平板計数→血清検査	GB 4 789.4
	黄色ブドウ球菌 (cfu/g)	n=5,c=1,m=100,M=1000 (調理済) n=5,c=1,m=1000,M=10000 (未調理)	生化学検査→血漿凝固酵素試験	GB 4 789.1 0
GB2762 食品における汚染物質の許容上限	鉛 (mg/kg)	0.2 (鉛を含む) 0.5 (鉛を含まない)	乾式灰化法→原子吸光分光分析法	GB 5 009.1 2
	カドミウム (mg/kg)	0.1 (米を除く) 0.2 (米)	乾式灰化法→原子吸光分光分析法	GBT 5009. 15
	総水銀 (mg/kg)	0.02 (小麦粉、米粉)	乾式灰化法→原子蛍光光度計	GBT 5009. 17
	無機ヒ素 (mg/kg)	0.2 (米)	乾式灰化法→水素化→原子蛍光光度計	GBT 5009. 11
	総ヒ素 (mg/kg)	0.5 (米を除く穀物)	乾式灰化法→水素化→原子蛍光光度計	GBT 5009. 11

GB2761 食品における真菌毒素の許容上限	アフラトキシンB1 (µg/kg)	20 (トウモロコシ) 10 (米) 5 (その他)	薄層クロマトグラフィー	GBT 5009. 22
GB16869 未調理冷凍家禽製品	水銀	0.05 mg/kg	乾式灰化法→原子蛍光光度計	GBT 5009. 17
GB2733 動物由来の未調理(冷凍)水産物製品の衛生規格	カドミウム(魚について)	0.1 mg/kg	乾式灰化法→原子吸光分光分析法	GBT 5009. 15