

## 目次

食品規格・基準／レトルト食品

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準／レトルト食品

## レトルトパウチ食品

項目	基準および説明	関連規格
商品名	缶詰食品	GB 13100-2005缶詰肉の衛生規格 GB 11671-2003缶詰果実および野菜の衛生規格 GB 7098-2003缶詰食用キノコの衛生規格
製品説明	<b>缶詰肉</b> ：畜肉または鳥肉を用いて処理、分別、成形、加熱調理（または非加熱調理）、缶（ブリキ缶、ガラス瓶、積層パウチ、または他の包装容器）詰め、密閉、殺菌、および冷却工程により製造された食品	
	<b>缶詰果実および野菜</b> ：キノコを除く果実、野菜、トマトを処理、脱気、密閉、加熱殺菌、および冷却工程により製造した、ガラス瓶、金属缶、または軟質パウチ容器入り食品	
	<b>缶詰食用キノコ</b> ：食用キノコを用いて処理、脱気、密閉、加熱殺菌、および冷却工程により製造された食品	
微生物	商業的無菌性	GB 4789.26-2013商業的無菌性の試験方法
汚染物質	<b>缶詰肉</b> 総ヒ素：≤0.5 ppm、鉛：≤0.5 ppm、総水銀：≤0.05 ppm、クロム：≤1.0 ppm	GB 2762-2012
	カドミウム≤0.1 ppm、亜鉛≤100 ppm、亜硝酸塩（NaNO <sub>2</sub> として）≤70 ppm（ハム）／≤50 ppm（他の保存食品）、ベンゾ[a]ピレン≤5 ppm（バーベキュー肉および燻製肉のみ）	GB 13100-2005
	<b>缶詰果実および野菜</b> 鉛：≤1.0 ppm	GB 2762-2012
	総ヒ素：≤0.5 ppm、スズ：≤250 ppm	GB 11671-2003
	<b>缶詰食用キノコ</b> カドミウム≤0.5 ppm（Agaricus blazei murillを除く）、水銀：≤0.1 ppm、総ヒ素：≤0.5 ppm	GB 2762-2012
	<b>スズ</b> ：≤250 ppm、鉛：≤1.0 ppm、BHC：≤0.1 ppm、DDT：≤0.1 ppm	GB 7098-2003
食品添加物	GB 2760缶詰食品のポジティブリスト	GB 2760-2014：食品添加物の使用
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示般要件に従わなければならない。	GB 7718-2011

- 中国でレトルトパウチ食品は缶詰食品の1種として分類されているため、缶詰食品の全ての要件を満たす必要がある。
- 添付文書に要件を要約し、参考のため中国語での関連規格も記載した。