

ПОСОЛЬСТВО РОССИИ В КНР
г. Пекин

Экз. № 1

Исх. № 6248

«18» ноября 2015 г.

**ЗАМЕСТИТЕЛЮ РУКОВОДИТЕЛЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО
ВETERИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

Е.А.НЕПОКЛОНОВУ

Копия: 1ДА МИД России

Уважаемый Евгений Анатольевич,

В порядке информирования сообщаем, что с 1 июня 2013 г. вступил в силу и размещен на официальном сайте Государственного комитета по здравоохранению и планированию рождаемости КНР (<http://www.nhfpc.gov.cn/ewebeditor/uploadfile/2013/01/20130128114248937.pdf>) новый Государственный стандарт безопасности пищевой продукции «Предельное содержание загрязняющих веществ в пищевой продукции» GB 2762-2012 (копия стандарта и его перевод прилагаются).

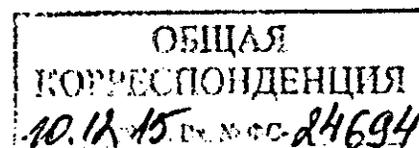
Обратили внимание, что при оформлении сертификатов здоровья рыбной продукции и нерыбных объектов промысла лабораториями Россельхознадзора используется Госстандарт КНР GB18406.4-2001 от 06.08.2001 «Качество и безопасность сельхозпродукции. Требование к безопасности аквапродукции» (копия прилагается).

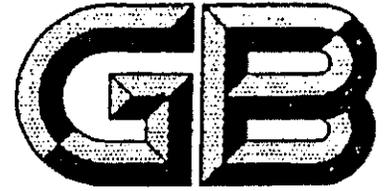
Приложение: упомянутое, на 43 лл.

СОВЕТНИК-ПОСЛАННИК

С
у. Кочетков
г.т.
Е. ТОМИХИН

3 – ЛЕ/ле
1 – Россельхознадзор
2 – 1ДА
3 – в дело
10.11.2015 г.





**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
КИТАЙСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

GB 2762—2012

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**ПРЕДЕЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЗАГРЯЗНЯЮЩИХ
ВЕЩЕСТВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Опубликован 13.11.2012 г.

Действует с 01.06.2013 г.

Опубликован

МИНИСТЕРСТВОМ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КИТАЙСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРЕДИСЛОВИЕ

Данный стандарт заменяет стандарт GB 2762—2005 «Предельное содержание загрязняющих веществ в пищевой продукции».

Основные отличия данного стандарта от стандарта GB 2762—2005 заключаются в следующем:

- изменено название стандарта;
- добавлено определение «съедобных частей»;
- добавлен раздел «принципы применения»;
- исключены требования к предельному содержанию селена, алюминия, фтора;
- добавлены требования к предельному содержанию олова, никеля, 3-хлор-1-2-пропандиола и нитратов;
- показатель предельного содержания N-нитрозамина через N-диметилнитрозамин и N-диэтилнитрозамин откорректирован до N-диметилнитрозамина, кроме того, показатель предельного содержания N-нитрозамина изменен на показатель предельного содержания N-диметилнитрозамина;
- добавлено Приложение А;
- показатель предельного содержания редкоземельных металлов определяется согласно прежнему стандарту GB 2762—2005.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**ПРЕДЕЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЗАГРЯЗНЯЮЩИХ ВЕЩЕСТВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ****1. Область применения**

Данный стандарт устанавливает показатели предельного содержания в пищевой продукции свинца, кадмия, ртути, мышьяка, олова, никеля, хрома, нитритов, нитратов, бенз(а)пирена, N-диметилнитрозамина, полихлордифенила и 3-хлор-1-2-пропандиола.

2. Термины и определения**2.1 Загрязняющие вещества**

Неумышленно внесенные в пищевую продукцию вредные химические вещества, появившиеся в ней или занесенные в нее из окружающей среды в процессе обработки, упаковки, хранения, транспортировки и продажи в период от ее производства (включая выращивание сельскохозяйственных культур, разведение животных и использование ветеринарных препаратов) до употребления в пищу.

Под определяемыми данным стандартом загрязняющими веществами понимаются все загрязняющие вещества, за исключением остатков пестицидов, остатков ветеринарных препаратов, биологических токсинов и радиоактивных веществ.

2.2 Съедобные части

Предназначенные для употребления в пищу части пищевого сырья, образовавшиеся в результате отделения от него несъедобных частей в процессе механической обработки (как-то: обмолачивание зерна, очистка овощей от кожуры, шелушение орехов, удаление костей из мяса и рыбы, извлечение моллюсков из раковин и пр.).

Примечание 1: Для удаления несъедобных частей не могут быть использованы никакие способы, кроме механических (например, рафинирование неочищенного растительного масла).

Примечание 2: При производстве из одинакового пищевого сырья различной продукции величина съедобной части может быть различной в зависимости от технологии производства. Например, если из хлебного злака производится геркулес и цельнозерновая мука, съедобная часть берется из расчета 100%, а при производстве пшеничной муки съедобная часть пересчитывается, исходя из процента выхода муки.

2.3 Предельное содержание

Максимальное количество загрязняющих веществ, допустимое в съедобной части пищевого сырья и (или) готовой пищевой продукции.

3. Принципы применения

3.1 Вне зависимости от того, установлены нормы предельного содержания загрязняющих веществ или нет, производитель пищевой продукции или обрабатывающее предприятие должны предпринимать все необходимые меры для снижения содержания загрязняющих веществ в пищевой продукции до максимально низкого значения.

3.2. В данном стандарте перечислены загрязняющие вещества, создающие наибольшую угрозу здоровью населения. Пищевая продукция, для которой установлены значения предельного содержания, это продукция, занимающая достаточно большую долю в потребительском рационе.

3.3 Пояснение к категориям (наименованиям) пищевой продукции (Приложение А) используется для разграничения областей применения предельного содержания загрязняющих веществ, то есть применимо только для данного стандарта. Если какая-либо предельная норма содержания применяется к какой-либо категории (наименованию)

пищевой продукции, это означает, что данная норма применима для всей продукции, подпадающей под эту категорию (наименование), если иное не оговорено отдельно.

3.4 Расчет предельного содержания загрязняющих веществ в пищевой продукции производится по ее обычной съедобной части, если иное не оговорено отдельно.

3.5 Предельное содержание загрязняющих веществ для сушеной пищевой продукции рассчитывается по соответствующему пищевому сырью с учетом степени дегидратации или сгущения. Степень дегидратации или сгущения определяется на основании анализа пищевой продукции, предоставленных производителем сведений и полученных иными способами данных и информации.

4. Требования к показателям

4.1 Свинец

4.1.1 Предельное содержание свинца в пищевой продукции см. таблицу 1

Таблица 1. Показатели предельного содержания свинца в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание (расчет по Pb), мг/кг
Зерновые и продукция из них ^a [кроме геркулеса, глютена, консервированной рисовой каши «восемь вкусов», мучных и рисовых изделий с начинкой (добавкой)]	0.2
Геркулес, глютен, консервированная рисовая каша «восемь вкусов», мучные и рисовые изделия с начинкой (добавкой)	0.5
Овощи и продукция из них	
Свежие овощи (кроме овощей семейства капустных, листовых овощей, бобовых овощных культур и клубнеплодов)	0.1
Овощи семейства капустных и листовые овощи	0.3
Бобовые овощные культуры и клубнеплоды	0.2
Продукция из овощей	1.0
Фрукты продукция из них	
Свежие фрукты (кроме ягод и прочих мелкозернистых фруктов)	0.1
Ягоды и прочие мелкозернистые фрукты	0.2
Продукция из фруктов	1.0
Съедобные грибы и продукция из них	1.0
Бобовые и продукция из них	
Бобовые	0.2
Продукция из бобовых (кроме соевого молока)	0.5
Соевое молоко	0.05
Водоросли и продукция из них (кроме спирулины и продукции из нее)	1.0 (расчет по сухому весу)
Орехи и семена (кроме кофе-бобов)	0.2
Кофе-бобы	0.5
Мясо и мясопродукты	
Мясо (кроме потрохов животных и птицы)	0.2
Потроха животных и птицы	0.5
Мясопродукты	0.5
Водные животные и продукция из них	
Свежие и мороженые водные животные (кроме рыбы, ракообразных и двустворчатых моллюсков)	1.0 (после удаления внутренностей)
Рыба и ракообразные	0.5
Двустворчатые моллюски	1.5
Готовые продукты из продукции водных промыслов	1.0

(кроме продуктов из медузы) Продукты из медузы	2.0
Молоко и молочные продукты Свежее молоко, пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, кисломолочные напитки, модифицированное молоко Сухое молоко, не обессоленная сухая молочная сыворожка Прочие молочные продукты	0.05 0.5 0.3
Яйца и продукция из них (кроме яиц, консервированных в извести, и колбасы из яиц, консервированных в извести) Яйца, консервированные в извести, и колбаса из яиц, консервированных в извести	0.2 0.5
Масла, жиры и продукция из них	0.1
Приправы (кроме пищевой соли и пряностей) Пищевая соль Пряности	1.0 2.0 3.0
Пищевой сахар и крахмальный сахар	0.5
Крахмал и продукция из крахмала Пищевой крахмал Продукция из крахмала	0.2 0.5
Хлебобулочные изделия	0.5
Напитки Фасованная питьевая вода Фруктовые и овощные соки (кроме концентрированных фруктовых и овощных соков (сиропов)) Концентрированные фруктовые и овощные соки (сиропы) Протеиновые напитки (кроме молочносодержащих напитков) Молочносодержащие напитки Газированные напитки, чайные напитки Сухие растворимые напитки Прочие напитки	0.01 мг/л 0.05 мг/л 0.5 мг/л 0.3 мг/л 0.05 мг/л 0.3 мг/л 1.0 0.3 мг/л
Спиртные напитки (кроме крепких алкогольных напитков и рисового вина) Крепкие алкогольные напитки и рисовое вино	0.2 0.5
Продукция из какао, шоколад и шоколадные изделия, конфеты	0.5
Замороженные напитки	0.3
Специальные продукты для диетического питания Комбинированные продукты питания для новорожденных и младенцев (кроме жидких продуктов) Жидкие продукты Прикорм для новорожденных и младенцев Зерновой прикорм для новорожденных и младенцев (кроме продуктов с добавлением рыбы, печени, овощей)	0.15 (рассчитывается по порошкообразному продукту) 0.02 (рассчитывается по продукту в готовом состоянии) 0.2

Продукты с добавлением рыбы, печени, овощей	0.3
Консервированный прикорм для новорожденных и младенцев (кроме приготовленного из продукции водных промыслов и печени животных)	0.25
Прикорм, приготовленный из продукции водных промыслов и печени животных	0.3
Прочее	
Мармелад и желе	0.5
Продукция, расширяющаяся при нагреве	0.5
Чай	5.0
Сушеные цветы хризантемы	5.0
Чай из падуба широколистного	2.0
Продукция пчеловодства	
Мед	1.0
Цветочная пыльца	0.5
* Рис рассчитывается по неочищенному рису	

4.1.2 Метод анализа: содержание определяется методом, установленным стандартом GB 5009.12.

4.2 Кадмий

4.2.1 Предельное содержание кадмия в пищевой продукции см. таблицу 2

Таблица 2. Показатели предельного содержания кадмия в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание (расчет по Cd), мг/кг
Зерновые и продукция из них	
Зерновые (кроме риса ^a)	0.1
Готовая продукция, полученная в результате обмолачивания (кроме неочищенного риса и шлифованного риса)	0.1
Рис ^a , неочищенный рис, шлифованный рис	0.2
Овощи и продукция из них	
Свежие овощи (кроме листовых овощей, бобовых овощных культур, корнеплодов и клубневых овощей, черешковых овощей)	0.05
Листовые овощи	0.2
Бобовые овощные культуры, корнеплоды и клубневые овощи, черешковые овощи (кроме сельдерея)	0.1
Сельдерей	0.2
Фрукты и продукция из них	
Свежие фрукты	0.05
Съедобные грибы и продукция из них	
Свежие съедобные грибы (кроме шиитаке и агарика бразильского)	0.2
Грибы шиитаке	0.5
Продукция из съедобных грибов (кроме продукции из агарика бразильского)	0.5
Бобовые и продукция из них	
Бобовые	0.2

Орехи и семена Арахис	0.5
Мясо и мясопродукты Мясо (кроме потрохов животных и птицы) Печень животных и птицы Почки животных и птицы Мясопродукты (кроме изделий из печени и почек) Изделия из печени Изделия из почек	0.1 0.5 1.0 0.1 0.5 1.0
Водные животные и изделия из них Свежие и мороженые водные животные Рыба Ракообразные Двустворчатые моллюски, брюхоногие, головоногие, иглокожие Продукция водных промыслов Рыбные консервы (кроме консервов из анчоусовых и марлиновых) Консервы из анчоусовых и марлиновых Прочая рыбопродукция (кроме продукции из анчоусовых и марлиновых) Продукция из анчоусовых и марлиновых	0.1 0.5 2.0 (после удаления внутренностей) 0.2 0.3 0.1 0.3
Яйца и продукция из яиц	0.05
Приправы Пищевая соль Рыбные приправы	0.5 0.1
Напитки Фасованная питьевая вода (кроме минеральной воды) Минеральная вода	0.005 мг/л 0.003 мг/л
* Рис рассчитывается по неочищенному рису	

4.2.2 Метод анализа: содержание определяется методом, установленным стандартом GB 5009.15.

4.3 Ртуть

4.3.1 Предельное содержание ртути в пищевой продукции см. таблицу 3

Таблица 3. Показатели предельного содержания ртути в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание (расчет по Hg), мг/кг	
	Общая ртуть	Метилртуть ^a
Водные животные и продукция из них (кроме хищных рыб и продукции из них) Хищные рыбы и продукция из них	- -	0.5 1.0
Зерновые и продукция из них Рис ^b , неочищенный рис, шлифованный рис, кукуруза, кукурузная мука (дробленая кукуруза, хлопья), пшеница, пшеничная мука	0.02	-
Овощи и продукция из них Свежие овощи	0.01	-
Съедобные грибы и продукция из них	0.1	-
Мясо и мясопродукты Мясо	0.05	-

Молоко и молочные продукты Свежее молоко, пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, модифицированное молоко, кисломолочные напитки,	0.01	-
Яйца и продукция из них Свежие яйца	0.05	-
Приправы Пищевая соль	0.1	-
Напитки Минеральная вода	0.001 мг/л	-
Специальные продукты для диетического питания Прикорм для новорожденных и младенцев	0.02	-
^a Для водных животных и продукции из них разрешается сначала определять общую ртуть, и, если ее содержание не превышает значение предельного содержания для метилртути, не определять метилртуть; в противном случае содержание метилртути также определяется. ^b Рис рассчитывается по неочищенному рису		

4.3.2 Метод анализа: содержание определяется методом, установленным стандартом GB 5009.17.

4.4 Мышьяк

4.4.1 Предельное содержание мышьяка в пищевой продукции см. таблицу 4

Таблица 4. Показатели предельного содержания мышьяка в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание (расчет по As), мг/кг	
	Общий мышьяк	Неорганический мышьяк
Зерновые и продукция из них Зерновые (кроме риса ^a)	0.5	-
Готовая продукция, полученная в результате обмолачивания (кроме неочищенного риса и шлифованного риса)	0.5	-
Рис ^a , неочищенный рис, шлифованный рис	-	0.2
Водные животные и продукция из них (кроме рыбы и продукции из нее)	-	0.5
Рыба и продукция из нее	-	0.1
Овощи и продукция из них Свежие овощи	0.5	-
Съедобные грибы и продукция из них	0.5	-
Мясо и мясопродукты	0.5	-
Молоко и молочные продукты Свежее молоко, пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, модифицированное молоко, кисломолочные напитки	0.1	-
Сухое молоко	0.5	-
Масла, жиры и продукция из них	0.1	-
Приправы (кроме приправ из продукции водных промыслов, приправ из водорослей и пряностей)	0.5	-
Приправы из продукции водных промыслов (кроме рыбных приправ)	-	0.5
Рыбные приправы	-	0.1

Пищевой сахар и крахмальный сахар	0.5	-
Напитки		
Фасованная питьевая вода	0.01 мг/л	-
Продукция из какао, шоколад и шоколадные изделия, конфеты		
Продукция из какао, шоколад и шоколадные изделия	0.5	-
Специальные продукты для диетического питания		
Зерновой прикорм для новорожденных и младенцев (кроме продукции с добавлением водорослей)	-	0.2
Продукция с добавлением водорослей	-	0.3
Консервированный прикорм для новорожденных и младенцев (кроме приготовленного из продукции водных промыслов и печени животных)	-	0.1
Прикорм, приготовленный из продукции водных промыслов и печени животных	-	0.3
* Рис рассчитывается по неочищенному рису		

4.4.2 Метод анализа: содержание определяется методом, установленным стандартом GB 5009.11.

4.5 Олово

4.5.1 Предельное содержание олова в пищевой продукции см. таблицу 5

Таблица 5. Показатели предельного содержания олова в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание (расчет по Sn), мг/кг
Пищевая продукция (кроме напитков, комбинированных продуктов питания для новорожденных и младенцев, прикорма для новорожденных и младенцев) ^a	250
Напитки	150
Комбинированные продукты питания для новорожденных и младенцев, прикорм для новорожденных и младенцев	50
^a Действует только для пищевой продукции, расфасованной в тару из оцинкованного тонколистового металла	

4.5.2 Метод анализа: содержание определяется методом, установленным стандартом GB 5009.16.

4.6 Никель

4.6.1 Предельное содержание никеля в пищевой продукции см. таблицу 6

Таблица 6. Показатели предельного содержания никеля в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание (расчет по Ni), мг/кг
Масла, жиры и продукция из них Гидрированное растительное масло и продукция с гидрированным растительным маслом в качестве основного ингредиента	1.0

4.6.2 Метод анализа: содержание определяется методом, установленным стандартом GB 5009.138.

4.7 Хром

4.7.1 Предельное содержание хрома в пищевой продукции см. таблицу 7

Таблица 7. Показатели предельного содержания хрома в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание (расчет по Cr), мг/кг
Зерновые и продукция из них	
Зерновые ^a	1.0
Готовая продукция, полученная в результате обмолачивания	1.0
Овощи и продукция из них	
Свежие овощи	0.5
Бобовые и продукция из них	
Бобовые	1.0
Мясо и мясопродукты	1.0
Водные животные и продукция из них	2.0
Молоко и молочные продукты	
Свежее молоко, пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, модифицированное молоко, кисломолочные напитки	0.3
Сухое молоко	2.0
^a Рис рассчитывается по неочищенному рису	

4.7.2 Метод анализа: содержание определяется методом, установленным стандартом GB 5009.123.

4.8 Нитриты и нитраты

4.8.1 Предельное содержание нитритов и нитратов в пищевой продукции см. таблицу 8

Таблица 8. Показатели предельного содержания нитритов и нитратов в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание, мг/кг	
	Нитриты (расчет по NaNO ₂)	Нитраты (расчет по NaNO ₃)
Овощи и продукция из них		
Соленые и квашеные овощи	20	-
Молоко и молочные продукты		
Свежее молоко	0.4	-
Сухое молоко	2.0	-
Напитки		
Фасованная питьевая вода (кроме минеральной воды)	0.005 мг/л (расчет по NO ₂)	-
Минеральная вода	0.1 мг/л (расчет по NO ₂)	45 мг/л (по NO ₃)
Специальные продукты для диетического питания		
Комбинированные продукты питания для новорожденных и младенцев		
Комбинированные продукты питания для новорожденных	2.0 ^a (расчет по порошкообразной продукции)	100 (расчет по порошкообразной продукции)
Комбинированные продукты питания для новорожденных не первых дней жизни и младенцев	2.0 ^a (расчет по порошкообразной продукции)	100 ^b (расчет по порошкообразной продукции)

Специальные комбинированные продукты питания лечебного назначения для новорожденных	2.0 (расчет по порошкообразной продукции)	100 (расчет по порошкообразной продукции)
Прикорм для новорожденных и младенцев		
Зерновой прикорм для новорожденных и младенцев	2.0 ^c	100 ^b
Консервированный прикорм для новорожденных и младенцев	4.0 ^c	200 ^b

^a Применяется только для продукции на молочной основе.

^b Не действует для продукции с добавлением овощей и фруктов.

^c Не действует для продукции с добавлением бобовых.

4.8.2 Метод анализа: в напитках содержание определяется методом, установленным стандартом GB/T 8538, в прочей пищевой продукции - методом, установленным стандартом GB 5009.33.

4.9 Бенз(а)пирен

4.9.1 Предельное содержание бенз(а)пирена в пищевой продукции см. таблицу 9

Таблица 9. Показатели предельного содержания бенз(а)пирена в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание, мкг/кг
Зерновые и продукция из них Рис ^a , неочищенный рис, шлифованный рис, пшеница, пшеничная мука, кукуруза, кукурузная мука (дробленая кукуруза, хлопья)	5.0
Мясо и мясопродукты Копченое и жареное мясо, шашлыки	5.0
Водные животные и продукция из них Копченая и жареная продукция водных промыслов	5.0
Масла, жиры и продукция из них	10

^a Рис рассчитывается по неочищенному рису

4.9.2 Метод анализа: содержание определяется методом, установленным стандартом GB 5009.27.

4.10 N-диметилнитрозамин

4.10.1 Предельное содержание N-диметилнитрозамина в пищевой продукции см. таблицу 10

Таблица 10. Показатели предельного содержания N-диметилнитрозамина в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание, мкг/кг
Мясо и мясопродукты Мясопродукты (кроме мясных консервов)	3.0
Водные животные и продукция из них Изделия из продукции водных промыслов (кроме консервов из продукции водных промыслов)	4.0

4.10.2 Метод анализа: содержание определяется методом, установленным стандартом GB 5009.26.

4.11 Полихлордифенил

4.11.1 Предельное содержание полихлордифенила в пищевой продукции см. таблицу 11

Таблица 11. Показатели предельного содержания полихлордифенила в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание ^а , мг/кг
Водные животные и продукция из них	0.5
^а Полихлордифенил рассчитывается по совокупности PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138 и PCB153 и PCB180.	

4.11.2 Метод анализа: содержание определяется методом, установленным стандартом GB 5009.190.

4.12 3-хлор-1-2-пропандиол

4.12.1 Предельное содержание 3-хлор-1-2-пропандиола в пищевой продукции см. таблицу 12

Таблица 12. Показатели предельного содержания 3-хлор-1-2-пропандиола в пищевой продукции

Категория (наименование) пищевой продукции	Предельное содержание ^а , мг/кг
Приправы ^а	
Жидкие приправы	0.4
Твердые приправы	1.0
^а Применимо только к продукции с добавлением растительного белка, гидролизованного в кислой среде	

4.12.2 Метод анализа: содержание определяется методом, установленным стандартом GB 5009.191.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ПОЯСНЕНИЯ К КАТЕГОРИЯМ (НАИМЕНОВАНИЯМ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

А.1 Пояснения к категориям (наименованиям) пищевой продукции см. таблицу А1.

Таблица А.1. Пояснения к категориям (наименованиям) пищевой продукции

<p align="center">Фрукты и продукция из них</p>	<p>Свежие фрукты (не обработанные, прошедшие поверхностную обработку, без кожуры или предварительно нарезанные, замороженные) Ягоды и прочие мелкозернистые фрукты Прочие свежие фрукты (в том числе сахарный тростник)</p> <p>Изделия из фруктов Фруктовые консервы Сушеные фрукты Маринованные, промасленные, засоленные фрукты Варенья, повидло Засахаренные фрукты и лакричные сладости (включая прессованные сладости из боярышника «годаньпи») Ферментированная фруктовая продукция Вареные или жареные в масле фрукты Фруктовые сладости Прочие изделия из фруктов</p>
<p align="center">Овощи и продукция из них (включая корнеплоды, исключая съедобные грибы)</p>	<p>Свежие овощи (не обработанные, прошедшие поверхностную обработку, без кожуры или предварительно нарезанные, замороженные) Овощи семейства капустных Листовые овощи (включая листовые овощи семейства капустных) Бобовые овощные культуры Клубневые и корнеплодные овощи (например, батат, ямс и картофель, морковь, редька, имбирь и пр.) Черешковые овощи (включая бобовые ростки) Прочие свежие овощи (включая бахчевые культуры, луковичные овощи и овощи, выращиваемые в воде, пророщенные овощи, побеги бамбука и прочие многолетние свежие овощи)</p> <p>Продукция из овощей Овощные консервы Сушеные овощи Соленые овощи (например, вымоченные в соевом соусе, засоленные, маринованные и пр.) Овощные пюре (пасты) Ферментированная овощная продукция Вареные в воде или жаренные в масле овощи Прочие овощные изделия</p>

<p style="text-align: center;">Съедобные грибы и продукция из них</p>	<p>Свежие съедобные грибы (не обработанные, прошедшие поверхностную обработку, предварительно нарезанные, замороженные) Грибы шиитаке Агарик бразильский Прочие свежие съедобные грибы Продукция из съедобных грибов Консервированные съедобные грибы Сушеные съедобные грибы Соленые съедобные грибы (например, вымоченные в соевом соусе, засоленные, маринованные и пр.) Вареные в воде или жаренные в масле съедобные грибы Прочая продукция из съедобных грибов</p>
<p style="text-align: center;">Таблица А.1 (продолжение) Зерновые и продукция из них (исключая хлебобулочные изделия)</p>	<p>Зерновые Рис Кукуруза Пшеница Ячмень Прочие зерновые [например: чумиза (зерно), гаолян, рожь, овес, гречиха и пр.] Готовая продукция, полученная в результате обмолачивания зерна Неочищенный рис Шлифованный рис Пшеничная мука Кукурузная мука (дробленая кукуруза, хлопья) Геркулес Прочее очищенное от шелухи зерно (например: просо, гаоляновая крупа, ячневая крупа, пшено и пр.) Продукция из зерновых Продукция из риса (например: рисовая мука, мука из клейкого риса и прочая продукция) Изделия из пшеничной муки Изделия из свежего теста (например: лапша, заготовки из теста для пельменей, заготовки из теста для круглых ушек, заготовки из теста для лепешек с мясной начинкой и пр.) Сухие изделия из теста Изделия из дрожжевого теста Мучной кляр (например: панировка для рыбы и мяса), мука для обсыпки, мука для обжаривания и пр. Глутен Прочие изделия из пшеничной муки Изделия из риса Прочая продукция из зерновых (например: мучные и рисовые изделия с начинкой (добавкой), консервированная рисовая каша «восемь вкусов» и пр.)</p>

<p>Бобовые и изделия из них</p>	<p>Бобовые (сушеные бобы, перемолотые в порошок сушеные бобы) Продукция из бобовых Неферментированная продукция из бобовых (например: соевое молоко, соевый творог, сушеный соевый сыр, лапша из соевого творога, вареные бобы, расширяющаяся при нагреве пищевая продукция из соевого белка, соевое мясо и пр.) Ферментированная продукция из бобовых (например: бобовый сыр в соевой подливе, натто, соус из соевых бобов, продукция из ферментированных соевых бобов и пр.) Консервы из бобовых</p>
<p>Водоросли и продукция из них</p>	<p>Свежие водоросли (не обработанные, прошедшие поверхностную обработку, предварительно нарезанные, замороженные) Спирулина Прочие свежие водоросли Продукция из водорослей Консервированные водоросли Сушеные водоросли Вареные в воде или обжаренные в масле водоросли Прочая продукция из водорослей</p>
<p>Орехи и семена</p>	<p>Свежие орехи и семена Орехи древовидных растений (плоды деревьев) Семена масличных культур (кроме семян зерновых и бобовых) Семена для напитков и сладостей (например: какао-бобы, кофе-бобы и пр.) Продукция из орехов и семян Вареные орехи и семена (со скорлупой и очищенные) Дrajированные орехи и семена Консервированные орехи и семена Пюре (паста) из орехов и семян, включая арахисовую пасту и пр. Прочая продукция из орехов и семян (например, засоленные орехи и пр.)</p>

<p>Мясо и мясные продукты</p>	<p>Мясо (свежее, охлажденное, замороженное мясо и пр.) Мясо животных и птицы Потроха животных и птицы (например: печень, почки, легкие, кишки и пр.) Мясные продукты (включая продукцию из потрохов) Готовые мясные продукты Мясные продукты, подвергшиеся технологической обработке (с добавлением в свежее мясо веществ, способствующих сохранению свежести) Вяленые мясные продукты (например: солонина, бекон, вяленая утка, ветчина по-китайски, сухие колбаски из солонины и пр.) Вареные мясные продукты Мясные консервы Изделия из мяса, тушеного в соевом соусе Копченое и жареное мясо, шашлык Мясо, жареное в масле Копченый окорок по-европейски (жарено-копченый, копченый дымом, варено-копченый) Мясные колбасы Изделия из ферментированного мяса Сушеные изделия из вареного мяса (например: измельченное сушеное мясо, вяленое мясо, сушеное мясо стружкой или ломтиками пр.) Прочие изделия из вареного мяса</p>
<p>Водные животные и продукция из них</p>	<p>Свежие и замороженные водные животные Рыба Нехищные рыбы Хищные рыбы (например: акула, тунец и пр.) Ракообразные Мякотелые беспозвоночные Головоногие Двустворчатые моллюски Иглокожие Брюхоногие Прочие моллюски Прочие свежие и замороженные водные животные Продукция водных промыслов Консервированная продукция водных промыслов Рыбные паштеты (в том числе рыбные фрикадельки и пр.) Соленая продукция водных промыслов Икорная продукция Сушеная продукция водных промыслов (сушеная на воздухе, сушеная на огне, сушеная под давлением и пр.) Копченая и жареная продукция водных промыслов Ферментированная продукция водных промыслов Прочие изделия из продукции водных промыслов</p>

<p style="text-align: center;">Молоко и молочные продукты</p>	<p>Свежее молоко Пастеризованное молоко Стерилизованное молоко Модифицированное молоко Кисломолочные напитки Сгущенное молоко Сухое молоко Сухая молочная сыворотка и быстроусваиваемый протеин в порошке (в том числе не обессоленная сухая молочная сыворотка) Сыры Плавленые сыры Прочая молочная продукция</p>
<p style="text-align: center;">Яйца и продукция из яиц</p>	<p>Свежие яйца Продукция из яиц Вареные яйца с приправами Яйца, консервированные в вине Яйца, консервированные в извести Соленые яйца, консервированные в глине Дегидрированные продукты из яиц (например: протеиновый порошок, порошок из яичных желтков, протейновые таблетки и пр.) Продукты из яиц, подвергшиеся для затвердевания термической обработке (например: паста из яичного желтка, колбаса из яиц, консервированных в извести и пр.) Замороженная продукция из яиц (например: замороженные яйца и пр.) Прочая продукция из яиц</p>
<p style="text-align: center;">Масла, жиры и продукция из них</p>	<p>Растительные масла и жиры Животные масла и жиры (например: свиной жир, говяжий жир, рыбий жир, сливки для взбивания, сливочное масло, обезвоженный молочный жир и пр.) Продукция из масел и жиров Гидрированное растительное масло и продукция с гидрированным растительным маслом в качестве основного ингредиента (например: маргарин, кондитерский жир и пр.) Компаундированное масло Прочая продукция из масел и жиров</p>

<p style="text-align: center;">Приправы</p>	<p>Пищевая соль Усилители вкуса и консерванты Уксус Соевый соус Соевая паста и изделия из нее Винные приправы для приготовления блюд Пряности Пряности в порошке Пряные масла Пастообразные пряности (например: горчичная паста, паста васаби и пр.) Прочие пряности, прошедшие технологическую обработку Приправы из продукции водных промыслов Рыбные приправы (например: рыбный соус и пр.) Прочие приправы из продукции водных промыслов (например: устричный соус, креветочное масло и пр.) Комбинированные приправы (например: сухая смесь суповых приправ, куриный экстракт, порошковый куриный экстракт, майонез, салатная заправка, соусы и пр.) Прочие приправы</p>
<p style="text-align: center;">Напитки</p>	<p>Фасованная питьевая вода Минеральная вода Дистиллированная вода Прочая фасованная питьевая вода Овощные и фруктовые соки (например: яблочный сок, яблочный уксус, боярышниковый сок, боярышниковый уксус и пр.) Овощные и фруктовые соки (сиропы) Концентрированные овощные и фруктовые соки (сиропы) Прочие напитки из овощных и фруктовых соков (с мякотью) (в том числе ферментированная продукция) Протеиновые напитки Молочносодержащие напитки (ферментированные молочносодержащие напитки, комбинированные молочносодержащие напитки, напитки с молочнокислыми бактериями) Напитки из растительного белка Комбинированные протеиновые напитки Газированные напитки Чайные напитки Кофейные напитки Напитки из растительного сырья Ароматизированные напитки Напитки специального назначения (например: спортивные напитки, напитки с питательными веществами и пр.) Сухие напитки (в том числе быстрорастворимый кофе) Прочие напитки</p>
<p style="text-align: center;">Алкогольные напитки</p>	<p>Крепкие спиртные напитки (например: гаоляновая водка, бренди, виски, водка, ром и пр.) Настойки Ферментированные вина (например: виноградное вино, рисовое вино, фруктовое вино, пиво и пр.)</p>

<p>Пищевой сахар и крахмальный сахар</p>	<p>Пищевой сахар Сахар и продукция из него (например: сахар-песок, рафинированный белый сахар, леденцовый сахар, рафинад и пр.) Прочий сахар и сахарные сиропы (например: бурый сахар, неочищенный сахар, сахар-кандис в плитках, сахар-сырец, патока, частично инвертированный сахар, кленовый сироп и пр.) Крахмальный сахар (например: фруктоза, глюкоза, мальтоза, частично инвертированный сахар и пр.)</p>
<p>Крахмал и продукция из крахмала (в том числе крахмал, экстрагированный из зерновых, бобовых и корнеплодов)</p>	<p>Пищевой крахмал Продукция из крахмала Крахмальная вермишель, крахмальная лапша Крахмал из лотоса Прочая продукция из крахмала (например: чипсы с крабовым ароматом и пр.)</p>
<p>Хлебобулочные изделия</p>	<p>Хлеб Кондитерские изделия (в том числе лепешки «юэбин») Печенье (например: печенье с начинкой, вафли, яичные рулетики и пр.) Прочие хлебобулочные изделия</p>
<p>Продукция из какао, шоколад и шоколадные изделия, конфеты</p>	<p>Продукция из какао, шоколад и шоколадные изделия (в том числе шоколад из заменителей какао-масла и изделия из него) Конфеты (в том числе конфеты на желатиновой основе)</p>
<p>Замороженные напитки</p>	<p>Мороженое и мороженое в брикетах Ароматизированный лед, эскиммо из съедобного льда Съедобный лед Прочие замороженные напитки</p>
<p>Специальные продукты для диетического питания</p>	<p>Комбинированные продукты питания для новорожденных и младенцев Комбинированные продукты питания для новорожденных Комбинированные продукты питания для новорожденных не первых дней жизни и младенцев Специальные комбинированные продукты питания лечебного назначения для новорожденных Прикорм для новорожденных и младенцев Зерновой прикорм для новорожденных и младенцев Консервированный прикорм для новорожденных и младенцев Прочие специальные продукты для диетического питания</p>
<p>Прочие категории (пищевая продукция за исключением вышеперечисленной)</p>	<p>Мармелад и желе Пищевая продукция, расширяющаяся при нагреве Продукция пчеловодства (например: мед, цветочная пыльца и пр.) Чай Сушеные цветы хризантемы Чай из падуба широколистного</p>

Госстандарт КНР

GB 18406.4-2001

Качество и безопасность сельхозпродукции
Требование к безопасности аквапродукции

Дата объявления 06.08.2001г

Дата исполнения 01.10.2001г.

**Главная Администрация по Надзору за Качеством, Инспекции и Наложению карантина Китайской Народной
Республики**

Введение

Чтобы нормализовать производства и продажа безопасной авиапродукции нашей страны, обеспечить безопасное питание аквапродукции, гарантировать здоровье потребителей широкого круга, и установили данную часть GB 18406.

GB 18406-2001 «Качество и безопасность сельхозпродукции» состоит из следующих 4-х частей:

- GB 18406.1-2001 Качество и безопасность сельхозпродукции. Потребование к безопасности овощей
- GB 18406.2-2001 Качество и безопасность сельхозпродукции. Потребование к безопасности фруктов
- GB 18406.3-2001 Качество и безопасность сельхозпродукции. Потребование к безопасности мясной продукции.
- GB 18406.4-2001 Качество и безопасность сельхозпродукции. Потребование к безопасности аквапродукции.

Главная Администрация по Надзору за Качеством, Инспекции и Наложению карантина Китайской Народной Республики предъявила данную часть.

Организация наметки данной части: Администрация по Надзору за Качеством и Технологии г. ЦинДао провинции ШаньДун, Администрация по Надзору за Качеством и Технологии г. ШанХэй, Администрация по Надзору за Качеством и Технологии провинции ФуЦзянь, Администрация по Надзору за Качеством и Технологии автономного района малонациональности Чжуан провинции ГуанСи.

Главные составители данной части: ПаньЦин, Чжан ЛеЦи, Гао ЦинХо, ХуанЦзе, ВанБинь

Качество и безопасность сельхозпродукции

Потребование к безопасности аквапродукции

1. Диапазон

Данная часть GB 18406 установила определение, требование, способ испытания, правило проверки безопасной аквапродукции, а также знак, упаковку, транспортировку и хранение.

Данная часть назначена для безопасной аквапродукции.

2. Нормативность использования документа

Пункты следующих документов проходили GB 18406, и использование эти пункты как пункты данной части. Те датированные документы, последующие все исправления (не включено содержание с экспедиционной ошибкой), или версия выправки не применяются для данной части. Однако, все стороны по данной части сговорились, чтобы воодушевить исследовать можно ли использовать новые версии этих документов. Те недатированные документы, их новые версии применяются для данной части.

GB 4789.20-1994 Пищевая санитарно-микробиологическая проверка. Проверка аквапродукции.

GB 4789.30-1994 Пищевая санитарно-микробиологическая проверка. Проверка моноцитогенный листериоз.

GB 4810-1994 Гигиенический норматив содержания мышьяка в пище.

GB/T 5009.11 Способ определения общего количества содержания мышьяка в пище.

GB/T 5009.12 Способ определения количества содержания свинца в пище.

GB/T 5009.13 Способ определения количества содержания меди в пище.

GB/T 5009.15 Способ определения количества содержания кадмия в пище.

GB/T 5009.17 Способ определения общего количества содержания ртути в пище.

GB/T 5009.18 Способ определения количества содержания фтора в пище.

GB/T 5009.19 Способ определения остаточного количества содержания гексахлорана и дихлордифенилтрихлорэтана в пище.

GB/T 5009.44-1996 Способ анализа санитарной нормы мяса и мясного изделия.

GB/T 5009.45-1996 Способ анализа санитарной нормы аквапродукции.

GB/T 9675 Способ определения количества содержания полихлоридифенила в пище.

GB/T 14931.1-1994 Способ определения остаточного количества содержания тетрациклина, тетрациклина и ауреомидина в мясах домашних птиц (сверхэффективная хроматография).

GB/T 14931.2 Способ определения количества содержания стильбэстрола в мясах домашних птиц.

GB/T 14962 Способ определения количества содержания хрома в пище.

SN/T 0294 Способ проверки диаретического токсина моллюсков экспортных моллюсков (DSP).

SN/T 0352 Способ проверки нервно-паралитического токсина моллюсков экспортных моллюсков.

SC/T 3303-1997 Замороженные копченые угори

3. Термин и определение

Следующие термины и определения назначены для данной части GB 18406.

3.1

Аквапродукция

Живые и замороженные рыбы, ракообразный класс, моллюски (включены цефалоподы), рептилий, Амфибии и т.д.

GB 18406.4-2001

3.2

Безопасные аквапродукции

Количество или остаточное количество содержания опасного или ядовитого вещества контролируется в допустимых пределах безопасного потребления, соответствует аквапродукции данной части GB 18406.

4 Потребование

4.1 Органолептическое требование должно соответствовать норме в таблице 1.

Таблица 1

Ассортимент аквапродукции		Параметры потребления		
		Внешний вид	Запах	Ткань
Рыбы: Морские и пресноводные рыбы		Поверхность тела: Чешуя гладкая, чистая, блестящая, покрыта тонким слоем прозрачной слизи, блестящий цвет. Жабры: ярко-красный или темно-красный цвет, слизь без помутнения. Глаза: прозрачные, блестящие, выпуклые, упругие.	соответствует характерному запаху аквапродукции, без инозапаха.	Мышечный слой твердый и эластичный. Внутренние органы различные, без гниения
Моллюски	Моллюски	Раковины плотно закрыты или немножко открыты, ноги свободно сокращаются, раковины закрываются при испуге. наличие живые тела с присущим цветом.		Мышечный слой твердый и эластичный.
	Цефалоподы	Цвет спины и туловища зеленовато-белый или ярко-красный, кальмар можно с фиолетовыми пятнами.		После снятия кожи, обнаруживается мышечный слой белого цвета, а кальмар разрешается с красноватым оттенком, мышечный слой компактный эластичный.
Ракообразный класс: креветки, краб		Блеск наружного корпуса сохранен, глаза прозрачные, блестящие. Живые тела быстро реагируют на окружающие, свободно двигаются. Жабры вмятые, белого или серого цвета.		Строение мышечного слоя вмятое, компактное, эластичное. Цвет белый.
Рептилий: черепахи		Цельная поверхность, без изъязвления, свободно ползают, наличие живые тела с присущим цветом.		Мышечный слой твердый и эластичный.
Амфибии: лягушки и т.д.		Поверхность гладкая, покрыта тонким слоем прозрачной слизи, туловища белого или седого цвета, свободно прыгают, наличие живые тела с присущим цветом.		

4.2 Степень свежести должна соответствовать норме в таблице 2.

Таблица 2

Ассортимент аквапродукции			Параметры потребления	
			общих летучих оснований азот мг\100г	Гистамин мг\100г ≤
Рыбы	Морские рыбы	семейство рыбы (рыба-скорпион и т.д.)	30	50
		Другие рыбы		30
	Пресноводные рыбы		20	-
Ракообразный класс	Креветки	Морские креветки	30	-
		Пресноводные креветки	20	
	Морские крабы		25	

Примечание: Показатели данной таблицы не включены живые аквапродукции.

4.3 Максимальный предел содержания опасного и ядовитого вещества должен соответствовать норме в таблице 3.

Таблица 3.

Номер	Параметры	Показатель
1	общее количество ртути. мг\кг ≤	0.3.в том числе метиловая ртуть 0.2
2	мышьяк	Соответствует стандарту GB 4810
3	свинец. мг\кг ≤	0.5
4	медь. мг\кг ≤	50
5	кадмий. мг\кг ≤	0.1
6	хром. мг\кг ≤	2.0
8	Фтор(пресноводные рыбы). мг\кг ≤	2.0
9	гексахлоран. мг\кг ≤	2
10	дихлордифенилтрихлорэтан. мг\кг ≤	1
11	тетрацилин. мг\кг ≤	0.1(мышцы)
12	хлоромидетин	Не должен быть
13	Сульфаниламиды (однотипные) . мг\кг ≤	0.1
14	Оксолиновая кислота (угорь). мг\кг ≤	0.3(мышцы+кожа)
15	Furazolidone	Не должен быть
16	Стильбэстрол	Не должен быть
11	Полихлоридифенил(морские продукции). мг\кг ≤	0.2
17		
18	Диаретический токсин моллюсков(DSP). µг\100г ≤	60
19	Нервно-паралитический токсин моллюсков(PSP). µг\100г ≤	80

4.4 Показатели микробов должны соответствовать норме в таблице 4.

Таблица 4.

Параметры	Показатель
Общее количество микробов, шт./г	$\leq 10^4$
Кишечные микробы, шт./100г	≤ 30
Патогенные микробы (сальмонелла, листерия, <i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	Не должны быть

4.5 Патогенные паразиты (метацеркария, лентец широкий, *Gnathostoma spinigerum*) не должны быть.

5. Способ испытания

5.1 Органолептическое показатели

Положите образцы в чистую белую фарфоровую тарелку, затем проводится органолептическую проверку.

5.2 Степень свежести

5.2.1 Общих летучих оснований азот должен соответствовать пункту 4.1 стандарта GB/T 5009.44-1996.

5.2.2 Гистамин должен соответствовать пункту 4.4 стандарта GB/T 5009.45-1996.

5.3 Опасные и ядовитые вещества

5.3.1 Общее количество ртути должно соответствовать стандарту GB/T 5009.17.

5.3.2 Мышьяк: общее количество мышьяка должно соответствовать стандарту GB/T 5009.11; Неорганический мышьяк должен соответствовать пункту 2.5 стандарта GB/T 5009.45-1996.

5.3.3 Свинец должен соответствовать стандарту GB/T 5009.12.

GB 18406.4-2001

5.3.4 Медь должна соответствовать стандарту GB/T 5009.13.

5.3.5 Кадмий должен соответствовать стандарту GB/T 5009.15.

5.3.6 Хром должен соответствовать стандарту GB/T 14962.

5.3.7 Фтор должен соответствовать стандарту GB/T 5009.18.

5.3.8 Гексахлоран и дихлордифенилтрихлорэтан должны соответствовать стандарту GB/T 5009.19.

5.3.9 Террамицин должен соответствовать стандарту GB/T 14931.1.

5.3.10 Оксалиновая кислота, хлоромидетин, Furazolidone и сульфаниламиды должны соответствовать приложению С стандарта SC/T 3303-1997.

5.3.11 Стильбэстрол должен соответствовать стандарту GB/T 14931.2.

5.3.12 Диаретический токсин моллюсков должен соответствовать стандарту SN 0294.

5.3.13 Нервно-паралитический токсин моллюсков должен соответствовать стандарту SN 0352.

5.3.14 Полихлородифенил должен соответствовать стандарту GB/T 9675.

5.4 Показатели микробов.

Должны соответствовать стандарту GB 4789.20. и GB 4789.30.

5.5 Патогенные паразиты

Проверка паразитов: глазомерная проверка после вскрытия аквапродукции.

6. Правило проверки

6.1 Партия

Одна партия обозначает аквапродукции одного ассортимента из одного источника (карабля или предприятия аквакультуры) одновременно.

6.2 Отбор образцы

Если вес одной партии составляет меньше 500кг., то отбирать 5 образцов, если вес от 500кг-2000кг, то отбирать 10 образцов, если вес больше 2000кг, то отбирать 15 образцов, вес каждого образца не должен меньше 300г.

6.3 Параметры проверки

6.3.1 Параметры проверки каждой партии – это органолептическое требование.

6.3.2 Контроль общих летучих оснований азота, гистамина, микробов и патогенные паразиты 1 раз в полгода.

6.3.3 Провести полную проверку по стандарту GB 18405 не меньше 1-ого раза в 2 года.

6.4 Правило принятия решения

6.4.1 Органолептическая проверка: процент удовлетворенности не должен быть ниже 95%, иначе определим данную партию является неудовлетворительной.

6.4.2 В ходе проверки, если результат одного параметра не соответствует пункту 4.3-4.5 данной части, то определим данную партию является неудовлетворительной.

6.4.3 В ходе проверки, если результат одного параметра не соответствует пункту 4.2 данной части, можно отбирать образцы 2 раза больше и провести повторную проверку. Если получаемый результат по-прежнему, то определим данную партию является неудовлетворительной.

7. Знак, упаковка, транспортировка и хранение

7.1 Знак

7.1.1 Получение разрешения использования знака безопасной сельхозпродукции, только после чего можно использовать знак безопасной сельхозпродукции для аквапродукции.

7.1.2 В наклейке должны наносить название ассортимента аквапродукции, количество, производитель (или дилер) и дата улова и расфасовки.

7.2 Упаковка

Аквапродукции должны упаковываться в нетоксичные и легко промывочные ящики (контейнеры) без запаха или в термоизолирующие контейнеры, в ящики обкладываются льдами, температура при живой аквапродукции должна держать на уровне 0-4 °C, центральная температура при замороженной аквапродукции должна ниже -18 °C.

7.3 Транспортировка

Аквапродукции перевозят в вагон-рефрижераторах, вагон-термосах или кораблях, температура при живой аквапродукции должна держать на уровне 0-4 °C, центральная температура при замороженной аквапродукции должна ниже -18 °C. Транспортные средства должны быть чистыми и гигиеническими, во время перевозки должны избежать солнечное излучение и загрязнение вредными веществами.

7.4 Хранение

7.4.1 Аквапродукции должны хранить в чистой кладовой, предотвращать загрязнение вредными веществами. температура при живой аквапродукции должна держать на уровне 0-4 °C, центральная температура при замороженной аквапродукции должна ниже -18 °C.

7.4.2. Упаковка, транспортировка и хранение живой аквапродукции должны соответствовать требованиям аквакультуры.



中华人民共和国国家标准

GB 2762—2012

食品安全国家标准 食品中污染物限量

2012-11-13 发布

2013-06-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准部分代替GB 2762—2005《食品中污染物限量》。

本标准与GB 2762—2005相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 增加了可食用部分的定义；
- 增加了应用原则；
- 取消了硒、铅、氟的限量规定；
- 增加了锡、镉、3-氧-1,2-丙二醇及硝酸盐的限量规定；
- 将N-亚硝胺限量指标由N-二甲基亚硝胺和N-二甲基乙硝胺调整为N-二甲基亚硝胺，并将N-亚硝胺限量指标名称修改为N-二甲基亚硝胺；
- 增加了附录 A：
- 稀土限量指标按原GB 2762—2005执行。

食品安全国家标准

食品中污染物限量

1 范围

本标准规定了食品中铅、镉、汞、砷、锡、镍、铬、亚硝酸盐、硝酸盐、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇的限量指标。

2 术语和定义

2.1 污染物

食品在从生产（包括农作物种植、动物饲养和兽医用药）、加工、包装、贮存、运输、销售、直至食用等过程中产生的或由环境污染带入的、非有意加入的化学性危害物质。

本标准所规定的污染物是指除农药残留、兽药残留、生物毒素和放射性物质以外的污染物。

2.2 可食用部分

食品原料经过机械手段（如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等）去除非食用部分后，所得到的用于食用的部分。

注1：非食用部分的去除不可采用任何非机械手段（如粗制植物油精炼过程）。

注2：用相同的食品原料生产不同产品时，可食用部分的量依生产工艺不同而异。如用麦类加工麦片和全麦粉时，可食用部分按100%计算；加工小麦粉时，可食用部分按出粉率折算。

2.3 限量

污染物在食品原料和（或）食品成品可食用部分中允许的最大含量水平。

3 应用原则

3.1 无论是否制定污染物限量，食品生产和加工者均应采取控制措施，使食品中污染物的含量达到最低水平。

3.2 本标准列出了可能对公众健康构成较大风险的污染物，制定限量值的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。

3.3 食品类别（名称）说明（附录A）用于界定污染物限量的适用范围，仅适用于本标准。当某种污染物限量应用于某一食品类别（名称）时，则该食品类别（名称）内的所有类别食品均适用，有特别规定的除外。

3.4 食品中污染物限量以食品通常的可食用部分计算，有特别规定的除外。

3.5 干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息确定。

4 指标要求

4.1 铅

4.1.1 食品中铅限量指标见表1。

表1 食品中铅限量指标

食品类别(名称)	限量(以Pb计) mg/kg
谷物及其制品*[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)面食制品除外]	0.2
麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)面食制品	0.5
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜(芸苔类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外)	0.1
芸苔类蔬菜、叶菜蔬菜	0.3
豆类蔬菜、薯类	0.2
蔬菜制品	1.0
水果及其制品	
新鲜水果(浆果和其他小粒水果除外)	0.1
浆果和其他小粒水果	0.2
水果制品	1.0
食用菌及其制品	1.0
豆类及其制品	
豆类	0.2
豆类制品(豆浆除外)	0.5
豆浆	0.05
藻类及其制品(螺旋藻及其制品除外)	1.0(干重计)
坚果及籽类(咖啡豆除外)	0.2
咖啡豆	0.5
肉及肉制品	
肉类(畜禽内脏除外)	0.2
畜禽内脏	0.5
肉制品	0.5
水产动物及其制品	
鲜、冻水产动物(鱼类、甲壳类、双壳类除外)	1.0(去除内脏)
鱼类、甲壳类	0.5
双壳类	1.5
水产制品(海蜇制品除外)	1.0
海蜇制品	2.0
乳及乳制品	
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、调制乳	0.05
乳粉、非脱盐乳清粉	0.5
其他乳制品	0.3
蛋及蛋制品(皮蛋、皮蛋肠除外)	0.2
皮蛋、皮蛋肠	0.5
油脂及其制品	0.1

表1 (续)

食品类别 (名称)	限量 (以 Pb 计) mg/kg
调味品 (食用盐、香辛料类除外)	1.0
食用盐	2.0
香辛料类	3.0
食糖及淀粉糖	0.5
淀粉及淀粉制品	
食用淀粉	0.2
淀粉制品	0.5
焙烤食品	0.5
饮料类	
包装饮用水	0.01 mg/L
果蔬汁类 (浓缩果蔬汁 (浆) 除外)	0.05 mg/L
浓缩果蔬汁 (浆)	0.5 mg/L
蛋白饮料类 (含乳饮料除外)	0.3 mg/L
含乳饮料	0.05 mg/L
碳酸饮料类、茶饮料类	0.3 mg/L
固体饮料类	1.0
其他饮料类	0.3 mg/L
酒类 (蒸馏酒、黄酒除外)	0.2
蒸馏酒、黄酒	0.5
可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果	0.5
冷冻饮品	0.3
特殊膳食用食品	
婴幼儿配方食品 (液态产品除外)	0.15 (以粉状产品计)
液态产品	0.02 (以即食状态计)
婴幼儿辅助食品	
婴幼儿谷类辅助食品 (添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品除外)	0.2
添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品	0.3
婴幼儿罐装辅助食品 (以水产及动物肝脏为原料的产品除外)	0.25
以水产及动物肝脏为原料的产品	0.3
其他类	
果冻	0.5
膨化食品	0.5
茶叶	5.0
干菊花	5.0
苦丁茶	2.0
蜂产品	
蜂蜜	1.0
花粉	0.5
*稻谷以糙米计。	

4.1.2 检验方法：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2 镉

4.2.1 食品中镉限量指标见表 2。

表2 食品中镉限量指标

食品类别 (名称)	限量 (以 Cd 计) mg/kg
谷物及其制品	
谷物 (稻谷除外)	0.1
谷物碾磨加工品 (糙米、大米除外)	0.1
稻谷、糙米、大米	0.2
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜 (叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜除外)	0.05
叶菜蔬菜	0.2
豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜 (芹菜除外)	0.1
芹菜	0.2
水果及其制品	
新鲜水果	0.05
食用菌及其制品	
新鲜食用菌 (香菇和姬松茸除外)	0.2
香菇	0.5
食用菌制品 (姬松茸制品除外)	0.5
豆类及其制品	
豆类	0.2
坚果及籽类	
花生	0.5
肉及肉制品	
肉类 (畜禽内脏除外)	0.1
畜禽肝脏	0.5
畜禽肾脏	1.0
肉制品 (肝脏制品、肾脏制品除外)	0.1
肝脏制品	0.5
肾脏制品	1.0
水产动物及其制品	
鲜、冻水产动物	
鱼类	0.1
甲壳类	0.5
双壳类、腹足类、头足类、棘皮类	2.0 (去除内脏)
水产制品	
鱼类罐头 (凤尾鱼、旗鱼罐头除外)	0.2
凤尾鱼、旗鱼罐头	0.3
其他鱼类制品 (凤尾鱼、旗鱼制品除外)	0.1
凤尾鱼、旗鱼制品	0.3

表2 (续)

食品类别 (名称)	限量 (以 Cd 计)
	mg/kg
蛋及蛋制品	0.05
调味品	
食用盐	0.5
鱼类调味品	0.1
饮料类	
包装饮用水 (矿泉水除外)	0.005 mg/L
矿泉水	0.003 mg/L
*稻谷以糙米计。	

4.2.2 检验方法：按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

4.3 汞

4.3.1 食品中汞限量指标见表3。

表3 食品中汞限量指标

食品类别 (名称)	限量 (以 Hg 计)	
	mg/kg	
	总汞	甲基汞*
水产动物及其制品 (肉食性鱼类及其制品除外)	—	0.5
肉食性鱼类及其制品	—	1.0
谷物及其制品		
稻谷 ^b 、糙米、大米、玉米、玉米面 (渣、片)、小麦、小麦粉	0.02	—
蔬菜及其制品		
新鲜蔬菜	0.01	—
食用菌及其制品	0.1	—
肉及肉制品		
肉类	0.05	—
乳及乳制品		
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.01	—
蛋及蛋制品		
鲜蛋	0.05	—
调味品		
食用盐	0.1	—
饮料类		
矿泉水	0.001 mg/L	—
特殊膳食用食品		
婴幼儿罐装辅助食品	0.02	—
*水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。		
^b 稻谷以糙米计。		

4.3.2 检验方法：按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

4.4 砷

4.4.1 食品中砷限量指标见表4。

表4 食品中砷限量指标

食品类别(名称)	限量(以As计)	
	mg/kg	
	总砷	无机砷
谷物及其制品		
谷物(稻谷 ^a 除外)	0.5	—
谷物碾磨加工品(糙米、大米除外)	0.5	—
稻谷 ^a 、糙米、大米	—	0.2
水产动物及其制品(鱼类及其制品除外)	—	0.5
鱼类及其制品	—	0.1
蔬菜及其制品		
新鲜蔬菜	0.5	—
食用菌及其制品	0.5	—
肉及肉制品	0.5	—
乳及乳制品		
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.1	—
乳粉	0.5	—
油脂及其制品	0.1	—
调味品(水产调味品、藻类调味品和香辛料类除外)	0.5	—
水产调味品(鱼类调味品除外)	—	0.5
鱼类调味品	—	0.1
食糖及淀粉糖	0.5	—
饮料类		
包装饮用水	0.01 mg/L	—
可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果		
可可制品、巧克力和巧克力制品	0.5	—
特殊膳食用食品		
婴幼儿谷类辅助食品(添加藻类的产品除外)	—	0.2
添加藻类的产品	—	0.3
婴幼儿罐装辅助食品(以水产及动物肝脏为原料的产品除外)	—	0.1
以水产及动物肝脏为原料的产品	—	0.3

^a稻谷以糙米计。

4.4.2 检验方法：按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.5 锡

4.5.1 食品中锡限量指标见表5。

表5 食品中锡限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Sn 计) mg/kg
食品(饮料类、婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品除外) ^a	250
饮料类	150
婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品	50
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。	

4.5.2 检验方法：按 GB/T 5009.16 规定的方法测定。

4.6 镍

4.6.1 食品中镍限量指标见表 6。

表6 食品中镍限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Ni 计) mg/kg
油脂及其制品 氢化植物油及氢化植物油为主的产品	1.0

4.6.2 检验方法：按 GB/T 5009.138 规定的方法测定。

4.7 铬

4.7.1 食品中铬限量指标见表 7。

表7 食品中铬限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Cr 计) mg/kg
谷物及其制品	
谷物 ^a	1.0
谷物碾磨加工品	1.0
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜	0.5
豆类及其制品	
豆类	1.0
肉及肉制品	1.0
水产动物及其制品	2.0
乳及乳制品	
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.3
乳粉	2.0
^a 稻谷以糙米计。	

4.7.2 检验方法：按 GB/T 5009.123 规定的方法测定。

4.8 亚硝酸盐、硝酸盐

4.8.1 食品中亚硝酸盐、硝酸盐限量指标见表8。

表8 食品中亚硝酸盐、硝酸盐限量指标

食品类别(名称)	限量 mg/kg	
	亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计)	硝酸盐 (以NaNO ₃ 计)
蔬菜及其制品		
腌渍蔬菜	20	—
乳及乳制品		
生乳	0.4	—
乳粉	2.0	—
饮料类		
包装饮用水(矿泉水除外)	0.005 mg/L (以NO ₂ ⁻ 计)	—
矿泉水	0.1 mg/L (以NO ₂ ⁻ 计)	45 mg/L (以NO ₃ ⁻)
特殊膳食用食品		
婴幼儿配方食品		
婴儿配方食品	2.0 ^a (以粉状产品计)	100 (以粉状产品计)
较大婴儿和幼儿配方食品	2.0 ^a (以粉状产品计)	100 ^b (以粉状产品计)
特殊医学用途婴儿配方食品	2.0 (以粉状产品计)	100 (以粉状产品计)
婴幼儿辅助食品		
婴幼儿谷类辅助食品	2.0 ^c	100 ^b
婴幼儿罐装辅助食品	4.0 ^c	200 ^b
^a 仅适用于乳基产品。 ^b 不适用于添加蔬菜和水果的产品。 ^c 不适用于添加豆类的产品。		

4.8.2 检验方法：饮料类按 GB/T 8538 规定的方法测定，其他食品按 GB 5009.33 规定的方法测定。

4.9 苯并[a]芘

4.9.1 食品中苯并[a]芘限量指标见表9。

表9 食品中苯并[a]芘限量指标

食品类别(名称)	限量 μg/kg
谷物及其制品	
稻谷 ^a 、糙米、大米、小麦、小麦粉、玉米、玉米面(渣、片)	5.0
肉及肉制品	
熏、烧、烤肉类	5.0
水产动物及其制品	
熏、烤水产品	5.0

油脂及其制品	10
*稻谷以糙米计。	

4.9.2 检验方法：按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

4.10 N-二甲基亚硝胺

4.10.1 食品中 N-二甲基亚硝胺限量指标见表 10。

表10 食品中N-二甲基亚硝胺限量指标

食品类别(名称)	限量 μg/kg
肉及肉制品 肉制品(肉类罐头除外)	3.0
水产动物及其制品 水产制品(水产品罐头除外)	4.0

4.10.2 检验方法：按 GB/T 5009.26 规定的方法测定。

4.11 多氯联苯

4.11.1 食品中多氯联苯限量指标见表 11。

表11 食品中多氯联苯限量指标

食品类别(名称)	限量* mg/kg
水产动物及其制品	0.5
*多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。	

4.11.2 检验方法：按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

4.12 3-氯-1,2-丙二醇

4.12.1 食品中 3-氯-1,2-丙二醇限量指标见表 12。

表12 食品中3-氯-1,2-丙二醇限量指标

食品类别(名称)	限量 mg/kg
调味品*	
液态调味品	0.4
固态调味品	1.0
*仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。	

4.12.2 检验方法：按 GB/T 5009.191 规定的方法测定。

附录 A
食品类别（名称）说明

A.1 食品类别（名称）说明见表 A.1。

表 A.1 食品类别（名称）说明

<p>水果及其制品</p>	<p>新鲜水果（未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的水果） 浆果和其他小粒水果 其他新鲜水果（包括甘蔗） 水果制品 水果罐头 水果干类 醋、油或盐渍水果 果酱（泥） 蜜饯凉果（包括果丹皮） 发酵的水果制品 煮熟的或油炸的水果 水果甜品 其他水果制品</p>
<p>蔬菜及其制品（包括薯类，不包括食用菌）</p>	<p>新鲜蔬菜（未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的蔬菜） 芸苔类蔬菜 叶菜蔬菜（包括芸苔类叶菜） 豆类蔬菜 块根和块茎蔬菜（例如，薯类、胡萝卜、萝卜、生姜等） 茎类蔬菜（包括豆芽菜） 其他新鲜蔬菜（包括瓜果类、鳞茎类和水生类、芽菜类及竹笋等多年生蔬菜） 蔬菜制品 蔬菜罐头 干制蔬菜 腌渍蔬菜（例如，酱渍、盐渍、糖醋渍蔬菜等） 蔬菜泥（酱） 发酵蔬菜制品 经水煮或油炸的蔬菜 其他蔬菜制品</p>
<p>食用菌及其制品</p>	<p>新鲜食用菌（未经加工的、经表面处理的、预切的、冷冻的食用菌） 香菇 姬松茸 其他新鲜食用菌 食用菌制品 食用菌罐头 干制食用菌 腌渍食用菌（例如，酱渍、盐渍、糖醋渍食用菌等） 经水煮或油炸食用菌 其他食用菌制品</p>

表 A.1 (续)

谷物及其制品 (不包括焙烤制品)	<p>谷物</p> <p> 稻谷</p> <p> 玉米</p> <p> 小麦</p> <p> 大麦</p> <p>其他谷物[例如, 粟(谷子)、高粱、黑麦、燕麦、荞麦等]</p> <p>谷物碾磨加工品</p> <p> 糙米</p> <p> 大米</p> <p> 小麦粉</p> <p> 玉米面(渣、片)</p> <p> 麦片</p> <p> 其他去壳谷物(例如, 小米、高粱米、大麦米、黍米等)</p> <p>谷物制品</p> <p> 大米制品(例如, 米粉、汤圆粉及其他制品等)</p> <p> 小麦粉制品</p> <p> 生湿面制品(例如, 面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮等)</p> <p> 生干面制品</p> <p> 发酵面制品</p> <p> 面糊(例如, 用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉</p> <p> 面筋</p> <p> 其他小麦粉制品</p> <p> 玉米制品</p> <p> 其他谷物制品(例如, 带馅(料)面米制品、八宝粥罐头等)</p>
豆类及其制品	<p>豆类(干豆、以干豆磨成的粉)</p> <p>豆类制品</p> <p> 非发酵豆制品(例如, 豆浆、豆腐类、豆干类、腐竹类、熟制豆类、大豆蛋白膨化食品、大豆蛋白等)</p> <p> 发酵豆制品(例如, 腐乳类、纳豆、豆豉、豆豉制品等)</p> <p>豆类罐头</p>
藻类及其制品	<p>新鲜藻类(未经加工的、经表面处理的、预切的、冷冻的藻类)</p> <p> 螺旋藻</p> <p> 其他新鲜藻类</p> <p>藻类制品</p> <p> 藻类罐头</p> <p> 干制藻类</p> <p> 经水煮或油炸的藻类</p> <p> 其他藻类制品</p>
坚果及籽类	<p>新鲜坚果及籽类</p> <p> 木本坚果(树果)</p> <p> 油料(不包括谷物种子和豆类)</p> <p> 饮料及甜味种子(例如, 可可豆、咖啡豆等)</p>

表 A.1 (续)

坚果及籽类	坚果及籽类制品 熟制坚果及籽类(带壳、脱壳) 包衣的坚果及籽类 坚果及籽类罐头 坚果及籽类的泥(酱),包括花生酱等 其他坚果及籽类制品(例如,腌渍的果仁等)
肉及肉制品	肉类(生鲜、冷却、冷冻肉等) 畜禽肉 畜禽内脏(例如,肝、肾、肺、肠等) 肉制品(包括内脏制品) 预制肉制品 调理肉制品(生肉添加调料) 腌腊肉制品类(例如,咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等) 熟肉制品 肉类罐头 酱肉肉制品类 熏、烧、烤肉类 油炸肉类 西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类 肉灌肠类 发酵肉制品类 熟肉干制品(例如,肉松、肉干、肉脯等) 其他熟肉制品
水产动物及其制品	鲜、冻水产动物 鱼类 非肉食性鱼类 肉食性鱼类(例如,鲈鱼、金枪鱼等) 甲壳类 软体动物 头足类 双壳类 棘皮类 腹足类 其他软体动物 其他鲜、冻水产动物 水产制品 水产品罐头 鱼糜制品(包括鱼丸等) 腌制水产品 鱼子制品 干制水产品(风干、烘干、压干等) 熏、烤水产品

表 A.1 (续)

	发酵水产品 其他水产制品
乳及乳制品	生乳 巴氏杀菌乳 灭菌乳 调制乳 发酵乳 炼乳 乳粉 乳清粉和乳清蛋白粉 (包括非脱盐乳清粉) 干酪 再制干酪 其他乳制品
蛋及蛋制品	鲜蛋 蛋制品 卤蛋 糟蛋 皮蛋 咸蛋 脱水蛋制品 (例如, 蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片等) 热凝固蛋制品 (例如, 蛋黄酪、皮蛋肠等) 冷冻蛋制品 (例如, 冰蛋等) 其他蛋制品
油脂及其制品	植物油脂 动物油脂 (例如, 猪油、牛油、鱼油、稀奶油、奶油、无水奶油等) 油脂制品 氢化植物油及以氢化植物油为主的产品 (例如, 人造奶油、起酥油等) 调和油 其他油脂制品
调味品	食用盐 鲜味剂和助鲜剂 醋 酱油 酱及酱制品 调味料酒 香辛料类 香辛料及粉 香辛料油 香辛料酱 (例如, 芥末酱、青芥酱等) 其他香辛料加工品 水产调味品 鱼类调味品 (例如, 鱼露等)

表 A.1 (续)

调味品	其他水产调味品 (例如, 蚝油、虾油等) 复合调味料 (例如, 固体汤料、鸡精、鸡粉、蛋黄酱、沙拉酱、调味清汁等) 其他调味品
饮料类	包装饮用水 矿泉水 纯净水 其他包装饮用水 果蔬汁类 (例如, 苹果汁、苹果醋、山楂汁、山楂醋等) 果蔬汁 (浆) 浓缩果蔬汁 (浆) 其他果蔬汁 (肉) 饮料 (包括发酵型产品) 蛋白饮料类 含乳饮料 (发酵型含乳饮料、配制型含乳饮料、乳酸菌饮料) 植物蛋白饮料 复合蛋白饮料 碳酸饮料类 茶饮料类 咖啡饮料类 植物饮料类 风味饮料类 特殊用途饮料类 (例如, 运动饮料、营养素饮料等) 固体饮料类 (包括速溶咖啡) 其他饮料类
酒类	蒸馏酒 (例如, 白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等) 配制酒 发酵酒 (例如, 葡萄酒、黄酒、果酒、啤酒等)
食糖及淀粉糖	食糖 白糖及白糖制品 (例如, 白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等) 其他糖和糖浆 (例如, 红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等) 淀粉糖 (例如, 果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)
淀粉及淀粉制品 (包括谷物、豆类、根植物的提取的淀粉)	食用淀粉 淀粉制品 粉丝、粉条 藕粉 其他淀粉制品 (例如, 虾味片)

表 A.1 (续)

<p style="text-align: center;">焙烤食品</p>	<p>面包</p> <p>糕点 (包括月饼)</p> <p>饼干 (例如, 夹心饼干、威化饼干、蛋卷等)</p> <p>其他焙烤食品</p>
<p style="text-align: center;">可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果</p>	<p>可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品)</p> <p>糖果 (包含胶基糖果)</p>
<p style="text-align: center;">冷冻饮品</p>	<p>冰淇淋、雪糕类</p> <p>风味冰、冰棍类</p> <p>食用冰</p> <p>其他冷冻饮品</p>
<p style="text-align: center;">特殊膳食用食品</p>	<p>婴幼儿配方食品</p> <p> 婴儿配方食品</p> <p> 较大婴儿和幼儿配方食品</p> <p> 特殊医学用途婴儿配方食品</p> <p>婴幼儿辅助食品</p> <p> 婴幼儿谷类辅助食品</p> <p> 婴幼儿罐装辅助食品</p> <p>其他特殊膳食用食品</p>
<p style="text-align: center;">其他类 (除上述食品以外的食品)</p>	<p>果冻</p> <p>膨化食品</p> <p>蜂产品 (例如, 蜂蜜、花粉等)</p> <p>茶叶</p> <p>干菊花</p> <p>苦丁茶</p>