중화인민공화국 국가표준

통조림(캔) 식품 분류

(Classification of canned food)

(중화인민공화국경공업부 1989.3.3 승인 1990.1.1시행)

1. 주요내용 및 적용범위

· 본 표준은 각 종 통조림 식품의 분류 범위를 규정한다.

· 본 표준은 구비조건에 적합한 재료를 손질하여, 분리 선별, 조리 용도별 정리, 조리(혹은 조리과정을 거치지 않고), 용기투입(양철용기, 유리용기, 합성박막 비닐 봉지 혹은 기타 포장 재료 용기 포함), 밀봉, 살균, 냉각으로 제조한 일정한 진공상태를 구비한 통조림 식품에 적용한다.

2. 제품분류

2.1 육 류

가공 및 조리 방법이 다른 것에 따라 아래 종류로 분류한다.

2.1.1 청증(淸蒸)류[4] 고기 통조림 : 조미료를 넣지 않고 찐 후의 재료를 직접 용기에 담은 후 용기 중 서로 다른 품목을 구분하여 식염 · 후추 · 양파 · 월계수잎 등을 첨가하여 제조한 통조림 제품. 예를 들어 청증 돼지고기, 원액 돼지고기 등 통조림.

2.1.2 조미료 류(類) 고기 통조림 : 손질을 거쳐 미리 삶아 혹은 조리한 고깃덩이를 용기에 담은 후 조미즙액을 첨가하여 제조한 통조림 제품. 이런 류의 통조림은 조리 방법이 다른 것에 따라 홍소(紅燒)[5] · 오향 · 농즙(濃汁) · 기름에 튀긴 것 · 콩발효즙 · 카레 · 사차(沙茶[6])등 서로 다른 종류가 있다. 예를 들어 홍소 돼지고기, 오향 소고기, 농즙 갈비 등 통조림이다.

---

4) 청증(淸蒸): 조미료를 넣지 않고 찌는 것.

5) 홍소(紅燒) : 육고기 · 물고기 등에 기름과 설탕을 넣어 살짝 볶고 간장을 넣어 익혀 검붉은 색이 되게 하는 중국 요리법의 한가지

6) 사차(沙茶) : 말린새우 · 생강 · 땅콩에 고루를 넣어 풀처럼 이긴 중국 남방의 조미료

2.1.3 소금에 절인 류 고기 통조림 : 손질 후의 재료를 혼합염(식염, 아황산나트륨, 굵은 설탕 등을 일정 배합 비율로 합성한 염류)에 저려서 만든 통조림 제품. 예를 들어 햄 · 오찬육(午餐肉) · 소금에 절인 소고기 · 양고기 등의 통조림이다.

2.1.4 훈제류 고기 통조림 : 손질 후의 재료를 다시 미리 염장하고 훈제하여 제조한 통조림 제품. 예를 들어 햄에그 , 훈제 갈비살 등의 통조림이다.

2.1.5 소시지류 고기 통조림 : 손실 후의 재료를 염장하고 향신료를 첨가하여 잘게 썬 고기 버무려 창자 내에 투입하여 다시 훈제(불에 구워)하여 제조한 제품. 예를 들어 중국식 소시지 · 소시지 등의 통조림이다.

2.1.6 내장류 고기 통조림 : 돼지 · 소 · 양 등 내장 및 부산품을 재료로 손질하여 조미료를 첨가하거나 혹은 소금에 절인 후 가공하여 제조한 제품. 예를 들어 돼지 혀, 간수)[7] 돼지내장 등의 통조림이다.

2.2 가금(家禽)류

가공 및 조미 방법이 다름에 따라 아래 종류로 분류한다.

2.2.1 백소(白燒)[8] 류 가금 통조림 : 손질을 마친 재료를 토막을 내어 용기에 담은 후 어느 정도 소금(혹은 향료, 묽은 소금물)을 첨가하여 제조한 통조림 제품. 예를 들어 백소(白燒)닭 등의 통조림이다.

2.2.2 뼈제거류 가금 통조림 : 손실을 마무리 한 재료를 뼈를 제거하고 토막을 내어 어느 정도 삶은 후 조미염(정염, 후추 가루, 화학조미료)을 첨가하여 제조한 통조림 제품. 예를 들어 뼈제거 닭, 오리 등의 통조림이다.

2.2.3 조미류 가금 통조림 : 손실을 마무리한 재료를 토막을 내어(혹은 토막을 내지 않고) 조미하여 어느 정도 삶은(혹은 기름에 튀긴) 후 용기에 담은 후 다시 탕즙, 식용유 등을 첨가하여 제조한 통조림 제품. 이런 류의 제품을 홍소(紅燒) · 카레(curry) · 튀김 · 진피(陳皮)[9] · 장조림 · 통체 조리 · 버섯 등 서로 다른 종류로 구분할 수 있다.

2.3 수산물류

가공 및 조리방법이 다름에 따라 아래 종류로 분류한다.

2.3.1 식용유 침전(훈제)류 수산물 통조림 : 처리 한 재료를 어느 정도 삶은(혹은 훈제) 후 용기에 담아 다시 정제 식물유를 첨가하여 제조한 통조림 제품. 예를 들어 식용유 침전 고등어, 식용유 침전 훈제 뱀장어 등의 통조림이다.

7) 간수 : 소금이 공기 가운데의 습기를 흡수하여 녹아 분리되는 짜고 쓴 간국
8) 백소(白燒): 조리하지 않은 상태.
9) 진피(陳皮) : 동물 피(皮)나 비계층 등 먹을 수 있는 재료를 오래 묵힌 것

2.3.2 조미류 수산물 통조림 : 손질을 마무리한 재료를 소금물에 담갔다가 물을 뺀(혹은 훈제) 후 용기에 담아 조미료를 첨가하여 제조한 통조림 제품. 이런 류의 제품은 홍소(紅燒)·케첩·파 구이·수산물 튀김·오향·콩발효 즙·간장 등으로 구분되고 예를 들어 케첩 고등어·파 구이 붕어·콩발효 즙 잉어등의 통조림이다.

2.3.3 청증(淸蒸)류 수산물 통조림 : 손질을 마무리한 재료를 어느 정도 삶아 물기를 제거(혹은 레몬산을 물에 담근) 후 용기에 담아 다시 정염·화학조미료를 첨가하여 제조한 통조림 제품. 예를 들어 청증 참새우·청증 게·원즙 섭조개 등의 통조림이다.

2.4 과일류

가공방법이 다름에 따라 아래 종류로 분류한다.

2.4.1 당수(糖水)[10] 류 과일 통조림 : 분류를 하여 껍질(혹은 씨)을 벗기고, 손질(편으로 썰던가 쪽으로 나눠)·분리 선별 등 과정을 끝낸 후의 과일 재료를 용기에 넣어 다른 농도의 설탕물을 첨가하여 제조한 통조림 식품. 예를 들어 당수 귤·당수 파인애플·당수 여지(荔枝) 등의 통조림이다.

2.4.2 당장(糖漿)[11] 류 과일 통조림 : 손질이 마무리 된 재료에 당장을 푹 끓여 가용성 고체 65%~70%에 이르게 한 후 용기에 넣고 고농도 당장을 첨가하여 제조한 통조림 제품. 다른 명칭으로 꿀에 잰 액체 통조림이고 예를 들어 당장 금귤 등의 통조림이다.

2.4.3 과일잼류 과일 통조림 : 배합 원료 및 제품의 구비 조건이 각각 다름에 따라 아래 종류로 구분한다.

2.4.3.1 마멀레이드(marmalade) : 손질된 과일에 물을 첨가하던가 혹은 첨가하지 않은 채 끓여 압착, 여과하여 즙을 내어 맑게 한 후 굵은 설탕·레몬산(혹은 사과산)·마멀레이드 등 배합 원료를 첨가하여 가용성 고형물 65%~79%까지 농축하여 용기에 넣어 제조한 통조림 제품.

2.4.3.1.1 순젤리나 과일젤리 한가지 종 혹은 여러 종을 혼합하고 굵은 설탕, 레몬산 등 배합재료를 비율에 따라 첨가한 후 열을 가해 농축하여 제조한 것.

2.4.3.1.2 펙틴(pectin) 마멀레이드 : 물·주석산·굵은 설탕·펙틴 등을 비율에 따라 배합하여 제조한 것.

2.4.3.1.3 펙틴(pectin) 과일마멀레이드 : 위에서 설명한 두 종을 혼합 제조한 것.

10) 당수(糖水): 당분을 함유한 액체로, 대표적으로 설탕물·꿀물·엿물 등을 총칭

11) 당장(糖漿) : 당분을 함유한 걸쭉한 액체

2.4.3.1.4 인공 마멀레이드 : 맥아당(혹은 전분시럽〈syrup〉)·포도당·마멀레이드(혹은 한천〈寒天〉[12])·향료·색소 등을 배합 제조한 것.

2.4.3.2 마말란(馬茉蘭) : 감귤류를 원료로 하여 배합원료 중 감귤류 껍질을 가늘고 길게 썰은 얇은 편을 적당량 첨가하고 (우선 당에 담가 투명하게 하고) 마멀레이드에 골고루 붓는다. 달고, 쓴 두 종류가 있다.

2.4.3.3 잼 : 덩어리 상태와 반고체 상태 두 종이다. 박피(혹은 박피를 하지 않든가)를 하고 씨 있는 과일을 연화(軟化)하여 분쇄하던가 잘게 썰어(딸기는 썰지 말고) 굵은 설탕을 첨가하여 끓여 (산 및 마멀레이드량이 낮은 과일은 반드시 적당량의 산 및 마멀레이드 첨가) 가용성 고형물(固形物) 65%~70%가 되게 하여 용기에 넣어 제조한 통조림 제품. 예를 들어 딸기잼·복숭아잼 등의 통조림이다.

2.4.4 과즙류 통조림 : 구비조건에 작합한 과실을 분쇄, 즙을 짜서 여과 등의 처리 후 철자용기에 넣어 제조한 제품. 제품 품종 구비조건이 다름에 따라 아래와 같이 분류할 수 있다.

2.4.4.1 원액과즙 : 희석·발효·농축을 하지 않은 과즙으로 신선한 과육(果肉)을 직접 여과한 과즙(원즙), 원액 과즙 100% 함유. 침전과 혼탁(섞은 것) 두 종류가 있다.

2.4.4.2 신선과즙 : 원액과즙 혹은 농축과즙을 희석시켜 굵은 설탕·레몬산 등을 첨가하여 농도를 조정하여 원액 과즙량이 30% 이상인 과즙.

2.4.4.3 농축과즙 : 원액과즙을 농축하여 1~6배(질량계산)로 만든 과즙.

2.5 채소류

가공방법과 구비조건이 다름에 따라 아래 종류로 구분한다.

2.5.1 청지(淸漬)류 채소 통조림 : 신선하거나 냉장이 잘된 채소 원료를 골라 가공 손실하여 미리 삶아 깨끗이 씻어 분리 선별하여 용기에 넣은 후 희석염수 혹은 당분과 소금 혼합액체(끓은 물 혹은 채소 즙)를 첨가하여 제조한 통조림 제품. 예를 들어 푸른 작두콩·청수(淸水)죽순·버섯 등의 통조림이다.

2.5.2 초지(醋漬)류 채소 통조림 : 신선하고 연하거나 혹은 소금에 절인 채소 재료를 깨끗하게 손질하여 토막으로 짤라 용기에 넣고 다시 향신료 배합원료 및 초산, 식염 혼합액을 첨가하여 제조한 통조림 제품. 얘를 들어 신 오이지·새콤달콤한 메밀 등의 통조림이다.

2.5.3 조미류 채소 통조림 : 신선한 채소 및 기타 소량의 배합원료를 썰어편(토막)을 낸 후 조리(기름에 튀기던가, 튀기지 않은 채)하여 용기에 넣어 제조한 통조림 제품. 예를 들어 기름에 찐 죽순(油 筍)·팔보밥 등의 통조림이다.

12) 한천(寒天) : 우뭇가사리 등의 홍조류의 점장(粘漿)을 동결 건조한 젤라틴 투명막. 여름에 물에 식혀 식용하며 또 공업용으로 쓰임. 우무(vegetable gelatine).

2.5.4 염지(鹽漬) 및 장지(醬漬)류채소 통조림 : 신선한 채소를 골라 토막(편)을 내어 (혹은 소금에 절여) 용기에 넣은 후 다시 굵은 설탕·식염·화학조미료 등 탕즙(혹은 잼 형태)을 첨가하여 제조한 통조림 식품. 예를 들어 갓·고수(香菜) 등의 통조림이다.

2.6 기타류

가공방법과 구비조건이 다름에 따라 아래와 같이 종류를 구분한다.

2.6.1 견·간과류 통조림 : 구비조건에 작합한 견·간과류 재료를 선별하여 껍질을 제거하고 기름에 튀겨 소금(설탕 혹은 당의)에 버무린 후 용기에 넣어 제조한 통조림 제품. 예를 들어 땅콩·호도알 등의 통조림이다.

2.6.2 탕류 통조림 :구비조건에 적합한 고기·가금류·수산물 및 채소를 재료로 토막(편 혹은 채를 썰어)을 내어 조리 등 가공하여 용기에 넣어 제조한 제품. 예를 들어 물고기탕·버섯탕·돼지내장탕·소꼬리탕 등의 통조림이다.

부가설명

- 본 표준은 경공업부식품발효공업과학연구소에 속한다.
- 본 표준은 경공업부식품발효공업과학연구소가 입안을 책임졌다.
- 본 표준은 주요 입안자는 리지아루이(李家瑞), 로우친즈(婁勤知)이다.