



(우) 100-400 서울시 중구 동호로 300 CJ제일제당센터 5F

문서번호 : CJFW-2019-056호

발신일자 : 2019.12.24

수 신 : 상해한국학교

제 목 : Freshbar 제공 식빵 푸른색 오염 물질의 분석결과 전달의 건

1. 귀교의 일익 번창하심을 기원합니다.

2. 2019년 12월 13일 상해 한국학교 Freshbar에서 제공된 식빵에서 푸른색 오염 물질이 관찰된 것에 대해 사전 검수 단계에서 철저히 제거해내지 못한 점 깊이 사과드립니다.

국제공인분석기관인 SGS 상해를 통해 분석한 결과 및 해석, 전문 소견을 정리해 아래와 같이 전달드리오니 참고 부탁드립니다.

- 아 래 -

1. 국제 공인 분석기관의 분석 결과, 해당 식품은 국가표준에 적합한 안전한 식품입니다.

1) 분석 식품

- 급식에 제공된 식빵

- 분석 시 특이사항: 분석 검체는 개방된 채로 분석 전까지 여러 사람의 접촉을 거쳤음

2) 분석 결과

분석 항목	분석 결과	국가표준	분석방법
곰팡이 수	45 cfu/g	150 cfu/g	GB.4789.15

※ 식품안전국가표준 GB7099-2015. 가오덴 및 빵류

2. 곰팡이는 일반적으로 생활 환경 속에 어디에나 자연스럽게 존재하며, HACCP Program에 의해 청결하게 관리하는 구역에서도 발생할 수 있는 미생물입니다.

구분	낙하 진균 수 기준
청결구역 (내포장실, 건조실 등)	10 cfu/plate 이하
일반구역 (세척실, 외포장실 등)	40 cfu/plate 이하

※ 한국 식품안전관리인증원 「HACCP관리 표준기준서」, 공중낙하균 검사 기준 및 규격 예시

3. M.nurat Jaaraoglu 외 3인의 2005년 논문에 따르면, 중국 국가표준과 동일한

실험법으로 곰팡이수(Yeast&Mould count, 한국에서는 진균 수)를 test한 결과, 빵 굽기를 25분 시행하였을 때 곰팡이수는 10^8 CFU/g에서 10^2 CFU/g으로 감소한다고 학계에 보고된 바가 있습니다. 이와 같이 조리가공이 완료되어 시중에 유통되고 있는

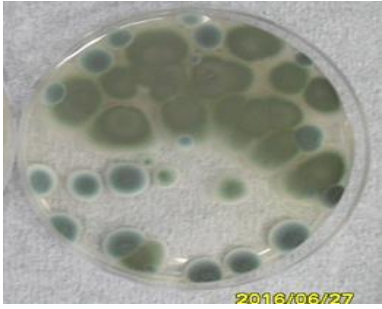
구운 빵에서는 일반적으로 100 CFU/g 이하의 곰팡이가 검출될 수 있습니다.

－ 빵 굽기 전과 후의 곰팡이 수

빵 굽기 전	빵 완제품(25분 구운 후)
10^8 CFU/g	10^2 CFU/g

4. 또한, 육안으로 식별이 가능할 정도로 빵에 곰팡이가 핀 부적합 제품의 경우, 곰팡이 수 분석 값은 중국 국가표준 기준을 훨씬 크게 상회함을 당사에 축적된 실험적 데이터로도 확인할 수 있습니다.

－ 곰팡이 발생 부위가 색채를 띄며 표면에 솜 형태의 포자를 형성한 상태

곰팡이가 발생한 빵 (예시)	해당 곰팡이 배양 사진	진균 수
		$10^3 \sim 10^4$ cfu/g

※ 해당 실험 결과 값은 당사의 분석실험(' 16.6월 분석 데이터)
 ※ 당사는 한국 식품의약품안전처의 국가공인 분석 인증기관입니다.

5. 급식에 제공된 식빵의 분석 결과와 여러 전문 실험 데이터를 종합한 결과, 식빵 표면의 푸른색 오염물질은 곰팡이가 아니며, 해당 제품 제조 공장에서 타 제품에 사용하는 녹차 원료가 공정 상 혼입된 것으로 유추됩니다. 끝.

■첨부 문서

1. SGS 상해 분석결과서
2. 식품안전국가표준 GB7099-2015. 가오몐 및 빵류
3. 씨제이프레시웨이 식품위생검사기관 지정서

CJ프레시웨이
식품안전센터장



■첨부 문서

1. 1. SGS 상해 분석결과서



检测报告

ASH19-070717-01

发布日期: 2019年12月23日

客户名称: 上海福伦园餐饮管理有限公司
客户地址: 上海市闵行区申长路988号7号楼505室

样品名称: 吐司面包片
生产商: /
样品批号: /
生产日期: /

以上样品及信息由客户提供及确认, SGS不承担证实客户提供信息的准确性、适当性和(或)完整性责任。

样品接收日期: 2019年12月16日
检测周期: 2019年12月16日 - 2019年12月23日
检测要求: 根据客户要求检测
检测方法: 请参见下一页
检测结果: 请参见下一页

除非另有说明, 本检测结果仅与被检测物品有关。仅供客户内部使用, 不对社会具有证明作用。未经检验机构书面同意, 委托人不得擅自使用检测结果进行不当宣传。



ASH19-070717-01
扫码辨真伪

SGS授权签字人

通标标准技术服务(上海)有限公司

第1页, 共2页



SGS-CTO (Shanghai) Technical Services (Shanghai) Co., Ltd.
Testing Center No. 889, Yishan Road, Shanghai, China

Unless otherwise agreed in writing, this document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service printed overleaf, available on request or accessible at <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx> and, for electronic format documents, subject to Terms and Conditions for Electronic Documents at <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions/Terms-a-Document.aspx>. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. This document cannot be reproduced except in full, without prior written approval of the Company. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law. Unless otherwise stated the results shown in this test report refer only to the sample(s) tested.

Attention: To check the authenticity of testing/inspection report & certificate, please contact us at telephone: (86-755) 8307 5443, or email: CN.Doccheck@sgs.com
3rd Building, No. 889, Yishan Road, Shanghai, China 200233 t 400-691-0488 f (86-21) 6140 2547 www.sgs.com.cn
中国·上海·宜山路889号3号楼 邮编: 200233 t 400-691-0488 f (86-21) 6140 2547 e sgs.china@sgs.com

Member of the SGS Group (SGS SA)



检测报告

ASH19-070717-01

发布日期: 2019年12月23日

检测样品描述:

样品编号	SGS样品ID	描述
1	ASH19-070717.001	袋装物

微生物检测

检测结果:

检测项目	单位	检测方法	检测结果	限值
			001	
霉菌	CFU/g	参照 GB 4789.15-2016 第一法	45	≤150

备注:

1. 限值: 参照 GB 7099-2015

样品照片:



该照片只针对SGS原始报告

*** 结束 ***

通标标准技术服务(上海)有限公司

第2页,共2页



Unless otherwise agreed in writing, this document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service printed overleaf, available on request or accessible at <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx> and, for electronic format documents, subject to Terms and Conditions for Electronic Documents at <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions/Terms-e-Documents.aspx>. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. This document cannot be reproduced except in full, without prior written approval of the Company. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law. Unless otherwise stated the results shown in this test report refer only to the sample(s) tested.

Attention: To check the authenticity of testing/inspection report & certificate, please contact us at telephone: (86-755) 8367 1443, or email: CN.Doecheck@sgs.com

3rd Building, No. 889, Yishan Road, Shanghai, China 200233 t 400-691-0488 f (86-21) 6140 2547 www.sgs.com.cn
中国·上海·宜山路889号3号楼 邮编:200233 t 400-691-0488 f (86-21) 6140 2547 e sgs.china@sgs.com

Member of the SGS Group (SGS SA)

2. 식품안전국가표준 GB7099-2015. 가오옌 및 빵류

GB

중 화 인 민 공 화 국 국 가 표 준

GB 7099-2015

식품안전 국가표준
가오텐(糕点) 및 빵류

2015-09-22 발표

2016-09-22 실시

중화인민공화국 국가위생및가족계획위원회 발표

식품안전국가표준 가오덴(糕点) 및 빵류

1 범위

본 표준은 가오덴(糕点)과 빵류에 적용된다.

2 용어 및 정의

2.1 가오덴

곡류, 두류, 서류, 유지, 당, 알류 등 중 1종 또는 몇 종을 주요 원료로 하고, 여기에 기타 원료를 첨가 또는 첨가하지 않고 배합, 성형, 가열 등 공정을 거쳐 제조한 식품, 그리고 가열 전 또는 가열 후 제품 표면 또는 가열 후 내부에 버터, 달걀흰자, 코코아, 과일잼 등을 첨가한 식품

2.2 빵류

소맥분, 효모, 물 등을 주요 원료로 하고, 여기에 기타 원료를 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽, 발효, 정형, 가열(익히기) 등의 공정을 거쳐 만들어진 식품
가열 전 또는 가열 후, 제품 표면 또는 내부에 버터, 달걀흰자, 코코아, 과일잼 등을 첨가한 식품

3 기술 요구사항

3.1 원료 요구사항

원료는 상용하는 식품 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.

3.2 관능 요구사항

관능 요구사항은 표1 규정에 부합해야 한다.

표1 관능 요구사항

항목	요구사항	검사방법
색과 광택	제품 고유의 정상적인 색과 광택을 갖추고 있다.	샘플을 취하여 백색 사기접시에 놓고 자연광 아래에서 색과 광택, 형태를 관찰하고, 이물질 유무를 검사한다. 냄새를 맡아보고, 따뜻한 물로 입을 헹군 후 맛을 본다.
맛, 냄새	제품 고유의 냄새와 맛을 갖추고 있으며, 이미가 없다.	
상태	곰팡이와 벌레가 없고, 정상시력으로 보이는 기타 외부 이물질이 없다.	

3.3 이화학적 지표

이화학적 지표는 표2 규정에 부합해야 한다.

표2 이화학적 지표

항목	지표	검사방법
산가(지방으로 계산)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
과산화물가(지방으로 계산)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
주: 산가와 과산화물가 지표는 배합원료 중 유지를 첨가한 제품에만 적용		

3.4 오염물 제한량

오염물 제한량은 GB 2762 규정에 부합해야 한다.

3.5 미생물 제한량

3.5.1 병원균 제한량은 GB 29921 중 ‘가열조리 곡류제품(베이커리류 포함)’ 규정에 부합해야 한다.

3.5.2 미생물 제한량은 표3 규정에도 부합해야 한다.

표3 미생물 제한량

항목	샘플 채취 방안 ^a 및 제한량				검사방법
	n	c	m	M	
균락총수 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
대장균군 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 평판배양법
곰팡이 ^c /(CFU/g)	≤ 150				GB 4789.15

^a 샘플 채취 및 처리는 GB 4789.1을 따른다.

^b 균락총수와 대장균군 요구사항은 현장에서 제조 판매하는 제품과 미가열 발효 원료 또는 신선 과일·채소가 함유된 제품에는 미적용

^c 곰팡이속성치즈를 첨가한 제품에는 미적용

3.6 식품첨가물 및 식품영양강화제

3.6.1 식품첨가물 사용은 GB 2760 규정에 부합해야 한다.

3.6.2 식품영양강화제 사용은 GB 14880 규정에 부합해야 한다.

3. 씨제이프레시웨이 식품위생검사기관 지정서



제 096 호

식품 등 시험 · 검사기관 지정서

기관 명칭 : 씨제이프레시웨이㈜식품안전센터

소재지 : 경기도 이천시 마장면 덕평로 811

대표자 : 문 종 석

업무범위 : 자가품질위탁검사

분야 : 식품

품목 : 「식품위생법」 제7조에 따른 기준 및 규격에 따른 품목
(CJ프레시웨이 자체브랜드식품 또는 CJ브랜드식품, 협력업체의 CJ프레시웨이 납품식품)

시험 · 검사 항목 : 이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스

유효기간 : 2021.09.21.

위 기관을 「식품 · 의약품분야 시험 · 검사 등에 관한 법률」
제6조제1항 및 같은 법 시행규칙 제2조제4항에 따라 위와 같이
자가품질위탁 시험·검사기관으로 지정합니다.

2015년 9월 22일

경인지방식품의약품안전청장

