

果冻产品质量 国家监督抽查报告

■国家质量监督检验检疫总局 产品质量监督司

果冻产品是指用食用海藻胶或其它食用植物胶、食糖、食品添加剂等为原料加工而成的胶冻食品。作为休闲食品，深受广大消费者特别是少年儿童喜爱。最近，国家质量监督检验检疫总局对果冻产品质量进行了国家监督抽查，共抽查了河北、辽宁、吉林、上海、江苏、浙江、安徽、福建、山东、广东、湖北等11个省、直辖市36家企业生产的39种产品，合格35种，产品抽样合格率为89.7%。

抽查结果表明，大部分果冻生产企业在激烈的市场竞争中，能够按照国家标准要求组织生产，本次抽查的39种果冻产品的种、铅、铜重金属含量，致病菌和大肠菌群等卫生指标均符合强制性标准要求。特别是品牌产品的生产企业，具有严格的质量管理，良好的生产工艺和配方，能够不断改进和提

高产品档次，生产中不使用或按要求添加防腐剂、甜味剂，产品受到了消费者欢迎，市场占有率也越来越高，企业由此步入了良性循环发展轨道。本次抽查中，品牌产品各检验项目均符合标准要求，产品质量稳定可靠。

但是，抽查中也发现，目前果冻产品质量两极分化现象愈加明显，少数企业质量管理不善，生产中有的采用甜味剂代替白糖，有的超范围使用甜味剂，产品档次低，质量不高，销路差，企业因此效益不佳，形成恶性循环。

本次抽查发现的主要质量问题有

1. 超限量使用食品添加剂

在强制性国家标准GB2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》中规定，食品添加剂甜蜜素含量在果冻中限量为0.65克/千克，本次抽查中有2种产品甜蜜素含量超过标准限定值2~3倍。

2. 可溶性固形物达不到标准规定的要求

可溶性固形物是反映果冻产品中的主要营养物质多少的一个指标，本次抽查有4种产品的可溶性固形物没有达到标准要求，其中最低的只有4.0%，远低于标准中不小于15.0%的规定。

3. 产品标签不符合GB 7718-1994《食品标签通用标准》的要求

本次抽查标签不符合要求的产品有7种，问题主要是产品中检出了甜味剂甜蜜素和防腐剂山梨酸，而标签上对此却未进行标注，还有的产品品名不规范，不能真正反映产品的真实属性。

果冻是一种休闲食品，尤其受到广大少年儿童的欢迎。为此，各地质量技术监督部门应对少数果冻食品中添加剂超限量使用问题，进行查处，继续



果冻产品质量国家监督抽查部分质量较好的产品及其企业名单

序号	企业名称	商标	规格	产品名称	生产日期
1	东莞徐记食品有限公司	徐福记	500g/袋	什锦果冻(果味型果冻)	2003-7-11
2	上海华元食品有限公司	华元	450g/包	如果果肉果冻(蜜柑)	2003-6-4
3	福建雅客食品有限公司	雅客(YaKe)	35g/个	荔枝果冻	2003-7-20
4	波力食品工业(昆山)有限公司	波力	540g/袋	"心动"魔芋冻(椰果)	2003-7-12
5	上海台尚食品有限公司	台尚	70g/只	乳酸布丁	2003-7-23
6	阳江喜之郎食品有限公司	喜之郎	150g/袋	喜之郎CC维C果冻爽(荔枝风味)	2003-5-16

注:排名不分先后

果冻产品质量国家监督抽查质量不合格产品及其企业名单

序号	企业名称	商标	规格	产品名称	生产日期	不合格项目
1	合肥维多力食品有限公司	维多力	86mL/支	吸一口玉米冻	2003-5-11	可溶性固形物,甜蜜素
2	深圳市顺鸿兴实业有限公司	知多星	240g/包	芒果果冻爽	2003-6-15	可溶性固形物,甜蜜素
3	淄博新美食品有限公司	兔巴哥	200g/袋	兔巴哥果冻爽	2003-4-23	标签,可溶性固形物
4	潮安县日新工贸有限公司	日新e妹	150g/袋	果味型果冻爽(可吸型)	2003-4-15	标签,可溶性固形物

注:排名不分先后

加大对果冻食品卫生质量的日常监督力度,同时,要加大对相关标准的宣传和宣贯力度,促使企业进一步提高果冻产品质量。

果冻产品简介

果冻作为休闲食品,它晶莹剔透、色彩绚丽、口味甜美,深受广大消费者特别是少年儿童喜爱。果冻产品是指用食用胶和食糖等为原料,经煮胶、调配、罐装、杀菌等工序加工而成的胶冻食品。根据果冻的形态,分为凝胶果冻和可吸果冻。凝胶果冻是指内容物从包装容器倒出后,能保持原有形态,呈凝胶状;可吸果冻是指内容物从包装容器倒出后,呈不定形状,凝胶不流散,无破裂,可用吸管直接吸食。根据果冻的内容物,分为果味型、果汁型、果肉型、含乳型和其它型果冻。果味型果冻是指果汁含量低于15%的果冻;果汁型果冻是指果汁含量不低于15%的果冻;果肉型果冻是指含有不低于15%天然水果碎块或天然果粒的果冻;含乳型果冻是指添加乳或乳制品等原料加工而成的果冻;其他型果冻是指上述类型以外的果冻。

果冻产品近年来有了很大的发展,新产品不断出现,为此中国轻工业联合会于2001年11月颁布2002年5月实施了新的行业标准,促进了果冻产品质量的稳步提高。但也有一些企业看中儿童食品的良好发展前景,不顾自身条件,盲目上马,甚至生产伪劣产品,有的使用劣质原料,有的超量使用食品添加剂,新闻媒体对这样的典型事件屡屡曝光。所以消费者在购买果冻时应到正规商家去,选购那些品牌知名度较高的产品,注意产品的标签标注是

否规范,果冻产品应标注食品名称、配料表、净含量、制造者、经销者名称和地址、生产日期、保质期,以及储藏指南等内容。

食用时先观察果冻,无肉眼可见的外来杂质,有正常的色泽,具有与其品种相一致的风味,无异味。凝胶果冻在脱离包装后能基本保持原有的形态,组织柔软适中,富有弹性、细腻、均匀、无明显絮状物,可吸果冻组织细腻、均匀,无明显絮状物;果冻中添加的果肉或其他食用固体原料应有正常的组织形态。果冻产品的未来主流趋向天然化、功能性,质地嫩滑的果冻配合天然果肉的香味构成独特口感,并含有水果的营养成分,市场上有菠萝、柑橘、桃、梨等品种的产品,可供消费者选择。另外人们还要求果冻具有一定的保健功能,这样的产品市场上有高钙果冻、芦荟果冻等。所有类型的果冻其可溶性固形物含量要求在15.0%以上,即白糖添加量为15%,与糖果相比可称低热量食品。含乳型果冻蛋白质要求为1.0%以上,在食用果冻的同时也摄入了由乳制品带来的优质蛋白,该品种也是人们良好的选择对象。果冻是用海藻胶等加工而成,含有较多的膳食纤维,膳食纤维是一种非常重要并为国际公认的功能性食品基料,对人体健康很有帮助。但是,由于目前果冻产品多少加有一些人工化学合成物,因此对少年儿童来说不宜过多食用。又因为果冻是胶质物,滑软有弹性,不易被溶化,如果吸着吃,果冻容易进入气管,随气管扩张改变形状,不易排出而造成危险,所以不要吸食凝胶果冻,最好不要让1岁以下的小孩吃果冻。