

糖果产品质量“六一”儿童节 国家监督专项抽查结果

国家质检总局产品质量监督司

糖果是以白砂糖、淀粉糖浆(或其他食糖)或允许使用的甜味剂为主要原料,按一定生产工艺要求加工制成的固态或半固态甜味食品。主要品种有硬质糖果、硬质夹心糖果、乳脂糖果、凝胶糖果、抛光糖果、胶基糖果、充气糖果和压片糖果等。为了促进我国糖果产品质量的不断提高,规范糖果行业的发展,正确引导消费,近期,国家质检总局对糖果产品质量进行了国家监督抽查。共抽查了上海、江苏、广东、辽宁、浙江、福建、北京、天津、山东、四川、海南、重庆等12个省、直辖市的产品,产品抽样合格率为90.0%。

此次抽查结果表明,糖果产品总体质量较好,诸多著名品牌的糖果货真价值,质量优异。但抽查



同时表明部分含乳糖果产品质量不稳定,含乳糖果主要是乳脂糖和充气糖果。这类糖果一般都需要添加乳制品和油脂,故口感好,营养价值高。但由于加入了奶制品,细菌就容易繁殖,因此该产品对原材料、生产工艺和卫生要求都非常高,稍有闪失,就会造成产品质量不合格。本次抽查的不合格产品均为乳脂糖果和充气糖果。存在的质量问题有:一是部分

产品微生物指标超标。其中有1种水果口味牛奶糖中菌落总数达43000个/克、大肠菌群 ≥ 24000 个/100克,分别为国家标准规定上限数值的2.15倍和54.5倍(标准规定菌落总数 ≤ 20000 个/克、大肠菌群 ≤ 440 个/100克)。而造成产品微生物不合格的主要原因是原料卫生要求控制不严,生产条件和卫生条件差,生产中机械化程度低,手工操作较多,工人卫生意识差,企业管理不善,使产品受到污染诸多因素所致。二是部分产品偷工减料,理化指标不达标。有的产品乳脂糖产品的蛋白质、脂肪不合格。乳脂糖主要原料是白砂糖、乳制品和油脂。有的企业片面追求利润,在配方中减少乳制品用量。同时为了达到既少加乳制品,又不使口味有较大的变化,就在糖果中加入较多的各类香精。抽查中发现,有1种奶油椰子糖蛋白质、脂肪含量仅为0.50%和1.09%,只有强制性国家标准规定指标下限值的1/3。

抽查结果同时表明,糖果食品标签标注不规范,误导消费的问题仍较为突出。本次抽查中,有9种产品的标签未按国家标准规定要求标注,造成产品标签不合格。主要是产品名称不规范,不能反映产品的真实属性,缺少保质期,未标明使用的色素名称,引用标准错误等。有些企业在推出新产品时,盲目追求产品名称的新、奇、特,而忽视了国家标准对食品标签的有关规定。如有些产品的名称为香浓牛奶、香橙果酱雪丽糕、亿利甘草良咽等,单从字面上看,很难将这些产品与糖果联系起来,使消费者对所要购买的食品真实属性产生误解和混淆。

针对本次抽查中发现的问题,国家质检总局要求各地质量技术监督部门严格按照产品质量法等有关法律法规的规定,对此次抽查中产品质量不合格的企业依法进行处罚,限期整改。同时公布一批抽查中较好的产品及其生产企业,引导消费者正确选购。

糖果产品质量国家监督抽查结果部分质量较好的产品及其企业名单

序号	企业名称	产品名称	商标	规格	生产日期
1	上海金丝猴食品有限公司	金丝猴奶糖	金丝猴	228g/包	2004-1-2
2	上海大白兔糖果厂	大白兔奶糖	(图案)	2.5kg/盒	2004-1-3
3	福建雅客食品有限公司	雅客小圆子夹心大妃糖	Yake	250g/包	2003-12-31
4	东莞徐记食品有限公司	元宝糖	徐福记	400g/包	2003-12-21
5	杭州大旺食品有限公司	旺仔QQ糖(蓝莓口味)	旺仔	70g/包	2003-12-25
6	爱芬食品(北京)有限公司	果汁糖	彩虹	40g/包	2003-12-17
7	卡夫天美食品(天津)有限公司	瑞士糖(橙味软糖)	sugus	20条×35g/盒	2003-12-27
8	上海台尚食品有限公司	雪之楫棉花糖	台尚	135g/包	2003-12-19
9	福建金冠集团有限公司	苹果味果汁糖	金冠	120g/包	2003-11-2
10	波力食品工业(昆山)有限公司	波力圆缘梅心糖	波力	210g/袋	2003-12-22

注: 排名不分前后

糖果产品质量国家监督抽查结果部分质量较差的产品及其企业名单

序号	企业名称	产品名称	商标	规格	生产日期	主要不合格项目
1	北京大都伟业食品有限公司	水果口味牛奶糖	大都	散装	2003-12-23	菌落总数、大肠菌群
2	四川国涌食品有限公司	鲜奶糖	国涌	500g/包	2003-10-03	大肠菌群

注: 排名不分前后

糖 果 小 常 识

糖果是以白砂糖、淀粉糖浆(或其他食糖)或允许使用的甜味剂为主要原料,按一定生产工艺要求加工制成的固态或半固态甜味食品。

糖果分类:糖果可分为硬质糖果、硬质夹心糖果、乳脂糖果、凝胶糖果、抛光糖果、胶基糖果、充气糖果和压片糖果等。其中硬质糖果是以白砂糖、淀粉糖浆为主料的一类口感硬、脆的糖果;硬质夹心糖果是糖果中含有馅心的硬质糖果;乳脂糖果是以白砂糖、淀粉糖浆(或其他食糖)、油脂和乳制品为主料制成的,蛋白质不低于1.5%、脂肪不低于3.0%,具有特殊乳脂香味和焦香味的糖果;凝胶糖果是以食用胶(或淀粉)、白砂糖和淀粉糖浆(或其他食糖)为主料制成的质地柔软的糖果;抛光糖果是表面光亮坚实的糖果;胶基糖果是用白砂糖(或甜味剂)和胶基物质为主料制成的可咀嚼或可吹泡的糖果;充气糖果是糖体内部有细密、均匀气泡的糖果;压片糖果是经过造粒、黏合、压制成型的糖果。

最近几年,糖果业的竞争愈加激烈,糖果行业在经历了质量、口味的竞争后已日渐成熟,目前正在走向功能、外观等多方面的竞争。现在人们越来越注重健康,对糖果的消费也显示了健康营养方面的需求。因此,具备各种“功能”(如富含维生素、

含牛奶成分、防止咳嗽、使口气清新、无糖等)的糖果品种正向休闲化和功能化食品发展。在各地大型食品超市货架上,各种糖果琳琅满目,目不暇接。

糖果的主要成分是碳水化合物,提供给人体的能量。当人们感到疲劳或饥饿时,吃一粒糖果,就会感到精神倍增,有利健康。但对某些消费者来说,特别是儿童,过多食用糖果,会造成人体内能量积累,影响正常食欲。消费者在选购糖果时,可根据自己的需要和特点,挑选相应的产品。同时应注意以下几点:

1、尽可能在正规的商店或超市里购买糖果,因为这些商店或超市的进货渠道规范,万一出现质量问题能得到较好解决。

2、选购近期生产的、包装完整的产品。特别是一些含乳制品的糖果,超过保质期,容易发生变质。外观上会发黄,口感上会有异味。另外包装破损,产品会受到污染。

3、糖尿病患者或正在减肥人士可选购无糖糖果,这些糖果是采用甜味剂制成,不含蔗糖。

4、临睡前尽量少吃糖果,避免过多的能量在体内积蓄,转化为脂肪。吃过糖果后应刷牙,特别是儿童,防止发生蛀牙。