

# 舌尖上的安全

Food safety

2024年7月刊



科学 公正 准确 满意

# 目录 Contents

<b>食品安全资讯</b> .....	<b>3</b>
大豆制品好处多，你知道怎么选吗？ .....	3
花甲、虾、生蚝...里面黑黑的东西到底是什么，能吃吗？ .....	5
这样洗碗，细菌增加 70 倍！全吃进了肚子里... .....	10
<b>食品安全法治</b> .....	<b>13</b>
聊聊夏日里的一份清凉--冰杯！ .....	13
新加坡现制饮料需要“营养分级”吗？ .....	18
食品企业如何守住自己的合规底线 .....	22
<b>国际预警</b> .....	<b>25</b>
韩国发布《食品等的标示标准》部分修改单，要求标示净含量变更的事实 .....	25
泰国拟修订果酱和果冻等产品质量标准 .....	26
巴西更新食品营养标签法规实施指南 .....	27
<b>健康小贴士</b> .....	<b>29</b>
夏吃姜 正当时 .....	29
怕血糖高 该吃甜玉米还是糯玉米 .....	32
能吃是“福”还是“祸”？ .....	35

<b>关于鉴科检测</b> .....	<b>39</b>
最值得信赖的综合性检测技术服务机构 .....	39
检测服务 .....	40
愿景 .....	40
使命 .....	40
<b>关于鉴科供应链管理</b> .....	<b>41</b>
<b>关于食品 580</b> .....	<b>42</b>
<b>关于睿科集团</b> .....	<b>43</b>
主要产品与服务 .....	44

## 食品安全资讯



### 大豆制品好处多，你知道怎么选吗？

#### 一、大豆为何被称为“田中之肉”

大豆含有大量蛋白质、脂肪和氨基酸等营养成分，蛋白质含量丰富，其氨基酸组成与动物蛋白接近，脂肪含量也较高，质量优于动物脂肪，其营养价值与肉类相似，因此被称为“豆中之王”“田中之肉”。

此外，大豆中的异黄酮、植物固醇等成分具有一定的保健作用，对预防心血管疾病等有一定的帮助。大豆的应用较为广泛。大豆制成的许多豆制品，如腐竹、豆腐干、豆腐丝等可以提供类似于肉类的营养价值，而且

相比于肉类，大豆具有低脂肪、低胆固醇等优势。



#### 二、如何选购大豆制品

##### 豆腐怎么选

在挑选豆腐时，可以先通过颜色来辨别豆腐的品质。正常豆腐的颜色应为浅黄色或者乳白色。



豆腐在售卖时,通常都可以看到它的截断面,正常的豆腐切面不会出水,表面光滑,拿在手里轻轻晃动有摇晃感,并且可以闻到轻微的豆香味。

### 豆腐皮怎么选

新鲜豆腐皮的颜色应为奶黄色或者乳白色,平滑而富有光泽,豆腐皮的厚薄应该一致,手感柔软而不黏连,好的豆腐皮闻起来有自然的豆香味。

### 豆腐干怎么选

市面上的豆腐干通常可以分为白豆腐干和五香豆腐干。品质较好的白豆腐干表皮光滑,呈淡黄色,有豆香味,方形整齐,密实且有弹性。而五香豆干通常外观为深褐色,同样是切块整齐,触感坚韧且富有弹性,细闻也可以闻到豆

香味。

### 腐竹怎么选

品质优良的腐竹色泽黄亮,筋韧无碎块,干燥整齐。如果腐竹的颜色过白,或者灰黄无光泽,且易碎、韧性差,则说明品质不佳。

### 油豆泡怎么选

油豆泡是一种油炸的豆制品。购买时,要选择颜色金黄,外表爽脆、内里疏松的油豆泡。

## 三、如何利用大豆制品补充营养

通过巧妙的搭配可以在一日三餐中摄入足量的大豆及其制品,以确保补充足够的蛋白质。例如,早上喝一杯豆浆,中午吃炒黄豆芽,晚上吃白



菜炖豆腐，或在炒菜中添加泡涨的大豆，都是简单有效的方法。

另外，发酵豆制品也是良好选择，因为它们含有维生素 B12。发酵豆制品包括发酵豆、酸豆浆、腐乳、豆豉、臭豆腐、酱油、豆瓣酱等。



《中国居民膳食指南（2022）》建议每周食用 105~175 克的大豆制品。为了您的身体健康，一起吃起来！（来源：食品 580）

## 花甲、虾、生蚝…里面黑黑的东西到底是什么，能吃吗？

每到夏天，海鲜市场就异常活跃，各种形形色色的海产品成了餐桌上的常见美食。不仅种类多、做法多、味道好，而且大多数营养价值都很高，像含有的蛋白质、碘元素、锌元素、氨基酸等对身体健康起着促进作用。

不过，每年都有人因不当吃海鲜出现腹泻、呕吐等情况，让不少人怀疑是不是吃得不对，尤其是很多海鲜水产中会存在黑色物质，到底该不该去掉？

### 1 虾：黑线是消化道

虾营养极为丰富，含有的蛋白质是鱼、蛋、奶的几倍到几十倍；还有丰富的钾、碘、镁、磷等矿物质以及维生素 A、氨茶碱等营养，很适合老年人及身体虚弱的人食用。而吃虾的

时候，很多人都疑惑，背上的虾线到底要不要去？



理论上来说，这是虾的消化道，充满消化物，的确不干净，建议处理掉；不过若是懒，只要完全煮熟，高温会杀掉里面的细菌，吃下去也并无大碍，只是口感略有影响。

至于虾头，也会有部分黑色物质，有人担心与重金属超标有关。其实虾头变黑，可能是虾多吃了深色藻类或者褐色饲料等（胃在虾头处）；也可能是其中的酪氨酸酶产生了一些黑色

素。只要是正规市场购买的虾，通常都是安全的，可以食用。

### 去虾线小窍门

- ①从头部去虾线：先剪去虾的头部，然后扯出虾脑就能一并带出虾线。
- ②从背部去虾线：从虾头和虾身的连接处向下数的第3个关节处，用牙签插入，穿过虾身。一手拿着虾身，一手将牙签轻轻地向外将虾线挑出来。
- ③将虾煮至半熟，剥去甲壳，此时虾的背肌很容易翻起，就可以很容易把虾线挑掉。

### 2 花甲：黑色部分是肠腺和海泥



花甲属于高蛋白、低脂肪食物，而且现代医学研究发现，在花甲中有一种叫蛤素的物质，有抑制肿瘤生长的抗癌效应；另外含一种具有降低血清胆固醇作用的特殊胆固醇。因此像三高、肥胖人群很适合吃。

花甲的身体结构比较简单，除了外壳不能吃，内脏的沙子不能吃，其它的其实都可以吃。花甲里面的黑色部分是肠腺和海泥，肠腺里虽然有花甲食用完未完全消化的食物，也有一些代谢废物，但花甲多生活在浅海海底，吃的浮游藻类和少量浮游生物，饮食比较干净，所以吃了一般也没什么关系。



不嫌麻烦的可以剔除，但剔除了这个部分，你会发现能吃的所剩无几~但花甲在吃之前一定要将沙吐干净，口感才会更好。

### 吐沙小技巧

- ①接一盆清水，里面加些盐搅拌均匀；
- ②放入花甲，浸泡 2-3 小时，再换清水洗几遍即可。



### 3 扇贝：黑色部位是消化腺和鳃结构

扇贝中含有丰富的不饱和脂肪酸，维生素族及多种微量元素，可有效促进脑细胞的生长，提高记忆力。

扇贝中的可食部分是白色的闭壳肌、片状呈红色或白色的生殖腺，而裙边藏垢较多，尽量不要生吃；黑色的消化腺和鳃结构是不能食用的。

扇贝的消化腺中可能有排泄的废物、重金属或泥沙，最好在烹煮前去掉，以免污染其他可食部分。

#### 4 生蚝：黑绿色部分是肠腺团



生蚝有“海底牛奶”的美称，蛋白质含量高达50%左右，经常食用，可以提高人体免疫力；又含有能够促进脑力发育的牛磺酸和DHA，可以起到健脑的作用。

生蚝除了外壳不能吃，里面的肉其实全都可以吃，而黑绿色的那部分主要是生蚝的内脏和肠腺，也就是生蚝还没有消化掉的食物。

消化物，那不是很脏？其实一般来说，蚝是“素食主义者”，所摄入的是一些藻类及浮游植物，这些物质

营养很丰富，对人体是有益的。像目前国外较流行的小球藻营养片，其中的小球藻，就是牡蛎胃囊里绿色物质的主要成分。因此，生蚝中黑绿色部分也能吃，不想吃也可以去掉。

另外，小编还要提醒大家，生蚝能不能生吃，关键看其生长环境和检测结果，比如：生长在特别干净海域的生蚝，蚝的外壳是翡翠色的，俗称翡翠蚝，可以生吃。但安全起见，最近生蚝则最好煮熟后食用。

#### 5 海虹：黑色絮状物是足丝



海虹也叫贻贝、青口、淡菜，被称为是“海中的鸡蛋”。富含人体自

身不能合成的 8 种氨基酸，还含有多种维生素及人体必需的锰、锌、硒、碘等众多微量元素，营养价值高却还很便宜。适合体虚、气血不足、营养不良的人作为日常膳食。



而海虹里也有一些黑色的絮状物，也被叫做“足丝”（贻贝靠足丝可以锚固在其它生物表面，即使遭遇超强风浪也不会脱落）。

足丝是一种纤维物质，在肠胃里很不容易消化；而且这个部分又直接和外界接触，容易有寄生虫或滋生细菌，因此吃之前建议摘掉。

## 6 海螺：三处不能吃

海螺也是高蛋白、低脂肪、高钙质的健康海鲜美食，但它不能吃的地方却比较多：

①尾部：主要是海螺的肠子，排泄器官，里面的脏东西较多，胆固醇也高，吃多了易造成腹泻。

②背部绿色区域：海螺的苦胆，口感发苦，有些肠胃敏感的吃了可能会不舒服；

③头部：海螺的脑，形状像是两个小圆球一样，而且一般都是藏在海螺肉里面的，其会分泌麻痹性的贝类毒素，这种毒素耐热、耐酸，不易破坏。吃时最好去掉。



（来源：食品 580）

## 这样洗碗，细菌增加 70 倍！全吃进了肚子里…

生活中很多人在家会有这样的习惯，洗完的碗和盘子都会擦在一起。第二天再从柜子里拿出来使用，但最近有朋友说这样的习惯不好！可能会导致碗碟的二次污染，这种说法是真的吗？



### 一个实验

此前，家用电器研究院做了一组试验，该试验设置了两组对比。试验员首先给餐具进行了消毒，在餐具表面涂上了无菌肉汤，之后将餐具分为两组，其中一种碗盘清洗后直接擦起

来放到了碗柜中储存，另一组洗后立着放于置物架上，并放于通风处。



三天后对比显示，立着餐具的菌落总数为 8000cfu/套，符合我国相关卫生标准，而擦着放的细菌数量是 560000cfu/套，为立着放的 70 倍。

细菌的菌落水平差距如此之大，上面有这么多的细菌。会对我们的身体造成哪些健康的风险呢？

其实厨房是我们的卫生死角，碗盘如果放得不合适或有一些不注意，可能会有一些细菌、病毒滋生，对我们身体的影响很大。

**短期内急性影响：**比如一些致病菌，最常见的致病性的大肠杆菌、沙门氏菌，比如诺如病毒、轮状病毒，这些

都可能造成我们急性胃肠炎，上吐下泻甚至还会脱水、休克，危及生命。

**长期影响：**长期摄入的霉菌里可能含黄曲霉毒素这样的一类致癌物，长期接触可能会致癌，甚至有研究表明黄曲霉毒素跟肝癌、胃癌、食道癌都有一定的关系。

另外碗筷也是幽门螺杆菌传播的媒介，幽门螺杆菌感染跟很多的胃病、胃溃疡甚至胃癌都有一定的关系。

所以厨房里的健康问题一定要引起重视，一定要做好餐具的消毒，包括在存放的时候也要注意消毒，防止细菌或病毒的滋生。



**碗盘如何正确存放细菌滋生需要几个必要的条件↓↓↓**

**第一：需要营养物质**

**第二：适宜的温度**

**第三：一定要有水分**

我们的碗筷或碗盘不管怎么洗都不可能洗特别干净，哪怕残留一点点食物残渣，都可以作为细菌的营养物质。如果擦着放，积了很多水，房间温度又适宜，细菌就会疯长。立起来以后水分容易沥干，即使有一点食物残渣也不容易滋生细菌。

刷碗这看似很简单的活儿里边包含了不少“技术”含量。很多人其实都“洗错”了！还有些坏的洗碗习惯不仅不能把碗筷真正洗干净，反而滋生出很多细菌。

### 1.用水泡碗，等空闲了再去洗

刚吃完饭，不少人就想着歇一会儿再洗碗，其实这不是一个好习惯。碗筷泡久了会滋养细菌，有异味。特别是盛粥的碗，如果不立即清洗，风

干以后就变得难以清洗。若能在没有风干之前清洗，可能只需用水轻轻一冲就干净了，简单而快捷。

## 2.擦碗布不消毒不更换

用擦碗布擦也是一个健康隐患，擦碗布一定要定期更换，一定要消毒。

因为擦碗布我们做过研究，它的细菌数量非常高，所以一定要高温消毒，而且一个月左右一定要换一个擦碗布，并且擦碗布一定要专门用来擦碗才行。



## 3.洗涤剂直接涂碗上

有的人觉得“洗涤剂直接抹在碗上，去油污效果更强”，但这样不仅

浪费大量水源，滥用的洗涤剂也会造成水污染。一旦冲洗不干净，人体摄入洗涤剂后会引发腹泻等肠胃不适。

**建议：**将几滴洗洁剂滴到半碗水中，用洗碗布蘸着稀释后的水来刷碗，冲洗后放在另一个漏篮中，最后用清水冲干净并控干。

## 4.餐具不消毒

消毒方法很多，最常用的一种方法就是高温消毒，把它煮沸超过5分钟到10分钟后大部分的细菌、病毒都能杀死。

条件允许的话最好买一个消毒机，把碗筷专门放里面高温消毒，这是杀死细菌病毒的一个最有效的方法。

**注意：**不是特别提倡用消毒剂来消毒，因为不管是含氯的消毒液还是其他的消毒液，用清水很难完全冲洗干净，如果有残留物的话，会刺激消化道。

（来源：食品580）

# 食品安全法治



## 聊聊夏日里的一份清凉--冰杯！

酷暑夏日，热浪阵阵，气温飙升。此时，雪糕冰激凌，冰镇茶饮、凉爽西瓜成为人们的降温搭子。但是，要说今年夏天的降温爆款，还是非“冰杯”莫属。冰杯有何种魅力让其成为新宠，其在标准法规层面又有哪些规定呢。



### 一、卖点—“冰杯+”，随意搭

所谓冰杯，通俗理解是装满可食用冰块的塑料杯，就是这么简单，但是因其新颖性和时尚性使其成为今夏的黑马。

“冰杯+”赋予了包装饮料产品饮用场景更大的想象空间。冰杯的冰块一方面可以解暑，同时还能增强饮品的风味、口感。冰杯可以满足酒水、饮料、乳制品等在冰镇状态下食用的消费需求。当然，冰杯本身也可以充当饮料的容器，为快节奏的打工人提供了便利条件。

冰杯既有保温制冷的“技能”，又有随意搭配自己中意饮料的“属性”，兼具作为容器的“背包”便利。这样高点值的“游戏道具”让打工人们欲罢不能。



## 二、支撑——食用冰，合规不放松

### 2.1 食用冰相关标准

随着市场的发展，消费观念的转变，某些个性化、新颖化的需求逐步成为市场新动力，带来一定的发展空间。今年迅速崛起的冰杯市场，也吸引了较多企业入局。在生产经营过程

中需要关注的合规有哪些方面呢，我们一起看下。

食用冰目前有关的产品标准是《食品安全国家标准冷冻饮品和制作料》（GB2759-2015）、《冷冻饮品食用冰》（SB/T10017-2008）。

### 2.2 产品定义与指标要求

《冷冻饮品食用冰》（SB/T10017-2008）对食用冰进行了定义，即以饮用水为原料，经灭菌、注模、冻结、脱模、包装等工艺制成的冷冻饮品。同时根据该标准的规定，食用冰的卫生指标包括总砷、铅、铜、大肠菌群、致病菌限量，这些指标要



符合 GB2759.1 的规定。GB2759.1 的现行版本为 GB2759-2015《食品安全国家标准冷冻饮品和制作料》。在该标准中，规定了污染物限量和微生物限量等相关要求，下面将这部分指标要求拆解汇总说明。

### 2.2.1 污染物限量

《食品安全国家标准冷冻饮品和制作料》（GB2759-2015）中规定污染物限量应符合《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762-2022）中冷冻饮品的规定，如表 1。

表 1 污染物限量汇总

项目	限量要求	检验方法	备注
铅（以 Pb 计）	≤0.3mg/kg	GB 5009.12	/
锡（以 Sn 计）	≤250mg/kg	GB 5009.16	仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。

### 2.2.2 微生物限量

《食品安全国家标准冷冻饮品和制作料》（GB2759-2015）中除规定了菌落总数、大肠菌群的限量要求外，也对致病菌进行了规定，要求其

应符合《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB29921-2021）中冷冻饮品的规定。微生物限量情况汇总如表 2。

表 2 微生物限量汇总

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数*（CFU/g 或 CFU/mL）	5	0	10 <sup>2</sup>	—	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g 或 CFU/mL）	5	0	10	—	GB 4789.3 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌（/25g 或 25mL）	5	0	0	—	GB 4789.30
沙门氏菌（/25g 或 25mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g 或 CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10

\*不适用于终产品含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。

可以看出，因为食用冰的即食属性，对其微生物的要求还是很严格的。同时在《冷冻饮品生产许可证审查细则》（2005 版）中明确杀菌亦是关键控制环节。

## 三、抽检一微生物超标，卫生管控不能少

通过查询伙伴网抽检信息分析系统，汇总了近 5 年食用冰的抽检情况。根据统计，近五年抽检不合格占比约

在 2%，不合格原因主要集中在微生物指标超标；标识标签不规范等。不合格原因分类及占比情况如图 1。

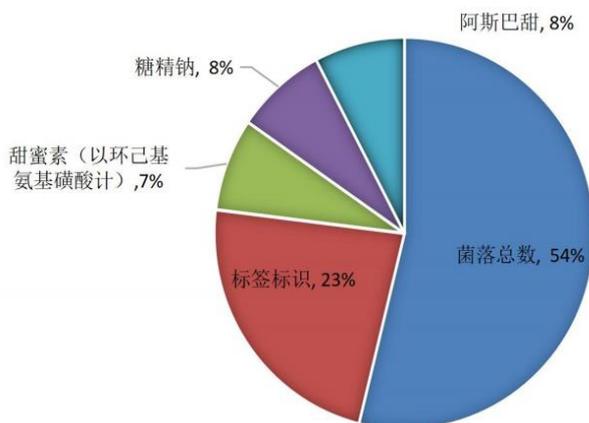


图 1 食用冰抽检不合格分类及占比 (2019.7-2024.7)

菌落总数主要用来评价食品清洁度。食用冰以生活饮用水为原料，有些厂家使用的水源未达到对应的标准要求，再加上工艺过程杀菌不到位，抑或是周围环境卫生状况差，消毒管理不完善，以及包装管控不严交叉污染、储运条件控制不当等原因都会造成菌落总数超标。企业在整个生产运输及销售环节一定要注意卫生的管控，降低被污染的风险。

#### 四、展望——标法制修订，促进质量提升

消费热度增加的同时，消费者既想要产品的质量保证，又想要口感达到一定标准。目前相关的产品标准中，仅是对一些限量指标作出了规定，对于其口感、形状、口味，尤其耐融性等并无要求。但是这些使用体验对选购决策有较大影响。



另外，目前两个相关的产品标准发布时间较长，产品相关标准中有关要求不符合当前产业发展的问题凸显。现行版的《食品安全国家标准冷冻饮品和制作料》实施有近十年，《冷冻

《饮品食用冰》实施更是长于十五年，审查细则接近二十年。

因此无论是在规范市场秩序、提升产品质量、产业发展与完善还是优化消费者体验，标法的制修订都有一定的必要性。



## 五、期望—冰杯新纪元，个性环保功能全

冰杯的多企业入局或将带来行业的多方面发展。如迎合年轻人的市场，更加个性化，如颜色甚至形状的多样选择；抑或是多功能化，可以满足不同场景下的使用需求，如集成吸管、



搅拌棒等功能，提升使用的便捷性和趣味性；又或者考虑环境的可持续性，将冰杯材质逐步优化为可回收、可降解材料，减少浪费与污染。

## 六、小结

冰杯的爆火为企业带来新的机遇，同时也伴随着挑战。企业在生产经营的各个环节需注意合规要求，深入了解和响应消费者的多元化需求，多方面提升消费者满意度。食品伙伴网将密切关注相关标法的发展动态，及时分享相关内容。

（来源：食品标法圈）

## 新加坡现制饮料需要“营养分级”吗？

糖尿病在新加坡是一个严重的健康问题，高糖的摄入是引发肥胖儿糖尿病的重要因素，为了进一步遏制糖尿病的发展，新加坡政府于 2021 年 12 月 30 日发布《食品条例（第 2 号修正案）》，在新加坡以预包装形式出售的、非现制 Nutri-Grade 饮料以及饮料机均受《食品条例》中的标签要求和广告禁令的限制。自 2023 年 12 月 30 日起，新加坡的现制饮料也要“营养分级”了。



根据统计，新加坡居民平均每天消耗 12 茶匙（58 克）的糖，每天摄



入的糖超过一半来自饮料，其中预包装饮料占 64%，现制饮料占 36%。因此需要将预包装饮料中的要求扩展至现制饮料进一步减少新加坡居民的糖摄入量。自 2023 年 12 月 30 日起，“营养分级”的措施将扩展至在新加坡特定场所销售的现制饮料。根据目前的营养等级措施，还将对现制饮料实行额外的标签要求。

小编将重点对于新加坡现制饮料的标签和广告要求进行整理和分析，供大家参考。

## 一、什么是现制饮料

指在出售的地方/场所手工、新鲜制备的饮料，或者可以由消费者定制的饮料，例如新鲜冲泡的咖啡或茶、新鲜压榨的果汁、新鲜混合的冰沙、泡沫茶、新鲜制备的草药饮料。包括从自动饮料分配器分配的定制饮料。

## 二、现制饮料应该怎么标示

### 1. Nutri-Grade 标志

2021 年新加坡发布的《食品条例（第 2 号修正案）》，制定了强制性饮料营养等级标示要求，饮料根据 Nutri-Grade 分级系统可分为四个颜色编码等级“A 级（深绿色）”“B 级（浅绿色）”“C 级（黄色）”或“D 级（红色）”（如图 1 所示）。其中 A 级代表含糖量和饱和脂肪最低，D 级代表含糖量和饱和脂肪最高。

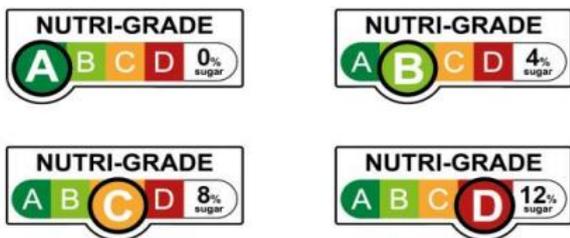


图 1 完整 Nutri-Grade 标志

现制饮料可以使用完整 Nutri-Grade 标志和简化 Nutri-Grade 标志（如图 2 所示）两种标志，行业可根据需要灵活选择，但如果平台仅展示一个饮料选项（即单独商品），则需要使用完整 Nutri-Grade 标志。



简化 Nutri-Grade 标志是新加坡政府为了更好地帮助消费者在从菜单中选择饮料时做出决策新开发的一个标志，简化 Nutri-Grade 标志仅以水平变型的形式呈现。简化 Nutri-Grade 标志的使用包括但不限于以下场景：

(1) 在展示多个饮料选项的平台（例如菜单、电商平台、饮料机）；

(2) 在包含多个产品类型的合装包的不透明外包装上（例如混合装）。

如果使用简化 Nutri-Grade 标志，那么彩色编码标尺也必须明显可见（如图 3 所示）。



图 2 简化 Nutri-Grade 标志



图 3 彩色编码标尺

## 2. 配料用糖声明标志

对于可以添加到饮料上和/或用于定制饮料的配料，必须在菜单、海报、标志或其他用于向准消费者告知配料供出售的材料上贴上含糖量百分比的

标签，这项新措施旨在向消费者提供有关配料中含糖量的信息，并鼓励行业开发低糖替代品，以便消费者可以在配料方面做出更明智的选择，并且能有更健康的选择。

行业必须遵守标有含糖量百分比的白色气泡框的格式，即“+x% 糖”（如图 4 所示）。



图 4 配料用糖声明标志

为了减少视觉混乱，含糖量百分比相同的配料也可以分组在一起并贴上标签（如图 5 所示），但这并非强制性要求。

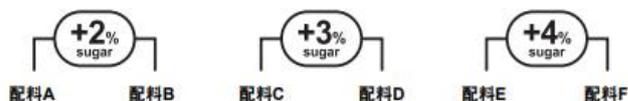


图 5 配料用糖声明标志组合形式

只有在无法显示配料用糖声明标志时，才可以使用文字的声明替代（如图 6 所示），例如当数字和应用平台

存在限制，只允许显示文字而不允许显示图片时。

<input type="checkbox"/> 配料A (+2%糖)	+1.00
<input type="checkbox"/> 配料B (+2%糖)	+1.00
<input type="checkbox"/> 配料C (+3%糖)	+1.00
<input type="checkbox"/> 配料D (+3%糖)	+1.00
<input type="checkbox"/> 配料E (+4%糖)	+1.00
<input type="checkbox"/> 配料F (+4%糖)	+1.00

图 6 配料用糖声明标志文字版

### 三、所有企业都是强制执行的吗

为了确保实施过程中的平稳过渡，政府对于向经营涉及销售或供应现制的营养级饮料的小型食品企业的个人和企业提供豁免政策：

(1) 在最近一个财政年度的收入不超过 100 万新元，或如该人经营物业的期间短于一个财政年度，则以较短期间为准；

(2) 在新加坡不到 10 家食品经营场所销售这些饮料，不包括任何用于初级食品生产业务的经营场所。

这些个人和企业仍需遵守针对现有预包装形式的 Nutri 级饮料和从自动售货机和自动饮料分配器分配的非

定制饮料的规定。

### 四、结语

现制饮料是新加坡居民饮食中除预包装饮料外另一个巨大且不断增长的糖来源，增加额外的营养等级措施，旨在让新加坡人可以做出更明智、更健康的选择。为了国民健康，除新加坡外，全球很多国家都在不断优化 FOP（包装正面标识）。小编会持续关注不同国家食品相关法规的修订，为行业分享重要信息。



(来源：食品标法圈)

## 食品企业如何守住自己的合规底线

俗话说“不以规矩，不成方圆”，“国有国法，家有家规”，人人需要遵法守规，食品企业需要遵纪守法，可是面对众多的食品行业法律法规及监管要求及庞杂的标准体系，一部分企业可能无法准确识别需要履行的全部法律法规和标准等义务。

作为食品企业，可能存在无法全面的收集到相关的法律法规的困惑，在受到处罚时，才发现违反的法规从来都没有听说过；建立了很多的管理



体系，但仍可能存在一些合规义务的未履行或履行不到位的问题，一直找不到一个很好的抓手或者工具来系统管理企业的合规义务。

解决这些困惑需要一套系统、有效、并适合的管理方法去防范和控制。食品合规管理体系就是以消除食品生产经营合规风险、防范合规管理漏洞，普及并落实基本的法律法规标准要求，夯实企业的合规底线的一种预防式的管理工具。

### 一、食品合规管理体系背景

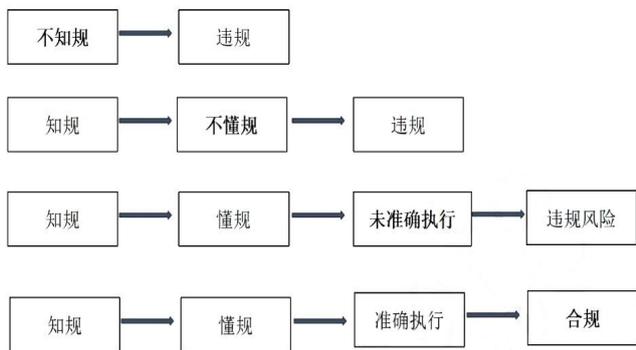
现在各行业都讲“规避风险”，那企业要规避什么样的风险呢？企业应规避的是因知识漏洞、管理漏洞等可能受到行政处罚甚至刑事处罚而导致的合规风险。企业防控风险的最佳工具就是合规管理体系。

我国在2017年12月29日发布了等同采用ISO 19600:2014《合规管理体系 指南》的国家推荐性标准GB/T 35770-2017《合规管理体系

指南》，为国内企业合规管理体系建立提供了依据。从 2017 年到现在已有近 5 年的时间，企业合规及合规管理体系在我国已经不是一个新的概念，它已经深入到社会的各个层级和领域，发挥着重要的作用。

对于食品行业来说，食品的合规管理现在处于什么样的阶段呢？

目前食品企业合规管理的现状可以概括为下图：



已出现违规情况的，主要是企业在合规要求识别方面存在识别不全面、信息更新不及时，在合规要求执行层面存在执行不系统、落实不到位，员工培养方面存在知识不系统、培训不持续等多方面的问题。

未出现违规情况的，也只是暂时未发现合规问题，因为法律法规是不断更新和完善的，如果没有及时识别出新的法规，未能及时准确地转换为合规义务，也存在潜在风险。

食品行业亟需一套完善的体系来指导企业的合规管理工作，在这个背景下，食品合规管理体系应运而生。

## 二、食品合规管理体系诞生

经过多年食品合规管理体系的深入研究及耕耘，结合 20 年的食品行业服务经验。2020 年首次明确食品合规管理的概念，获批教育部《1+X 食品合规管理职业技能等级证书》评价组织；2021 年公布食品合规管理体系企业标准 Q/FMT 0002S—2021《食品合规管理体系 要求及实施指南》；完成《食品合规管理体系认证实施规则》在国家认监委网站的备案。

## 三、食品合规管理体系概述

Q/FMT 0002S—2021《食品合规管理体系 要求及实施指南》明确了

食品生产经营企业食品合规管理体系建设的总要求、组织框架、食品合规管理内容、支持、管理制度、食品合规管理内容的监视、测量、分析和评价、食品合规内部审计、管理评审、食品合规演练和改进的实施指南。



食品合规管理的内容包括资质合规、生产过程合规和产品合规。通过对食品生产经营企业的合规义务进行全面精准的识别，让企业做到知规。利用科学的分析与评价方法，确定企业各义务的风险等级，让企业做到懂规。合理分配企业的资源与投入，制定出企业切实可行的风险控制措施，让企业做到准确执行。对合规实施的

监控和评估进行改进，让企业做到持续合规。食品合规管理体系的建立以消除食品生产经营合规风险、促进生产经营活动创新性发展、引领行业高质量发展、符合食品质量安全与监管政策趋势为目标。

#### 四、食品合规管理体系的意义

食品安全法明确食品是供人食用或饮用的，应确保食品无毒、无害，并符合应当有的营养要求，且对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。食品生产经营企业，作为食品安全的第一责任人，应全力保证所生产经营食品的安全性，而食品合规是保证食品安全的首要任务。

建立预防式的食品合规管理体系，能落实食品合规的系统化及规范化管理，能科学有效防范和化解食品合规风险，提高食品生产经营管理水平，增强市场竞争力，守住企业食品合规的底线，确保食品的质量安全。

（来源：食品标法圈）

## 国际预警



### 韩国发布《食品等的标示标准》部分修改单，要求标示净含量变更的事实

7月24日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了第2024-41号告示，修改《食品等的标示标准》的部分内容，其主要内容如下：

（1）为了防止误导消费者，明确规定普通食品中以婴幼儿为目标食用人群的食品要标明是“婴幼儿食品”。



（2）允许在混合食用油（类似于我国的调和油）的产品名称中使用原材料名称。

（3）明确规定冷冻食品解冻后加工成冷藏产品的情况：为简单解冻或解冻后分装用作冷藏产品的原料，以防止销售商之间产生混淆。

（4）酒类热量的标示字体要加大加粗，以便于消费者确认。

（5）明确规定天然色素的色价含量标示要求：韩国《食品添加剂法典》中没有色价含量标准的，不得标示色价；有色价含量标准的，标明色价。



## 泰国拟修订果酱和果冻等产品质量标准

2024年7月19日，泰国卫生部拟修订果酱和果冻等产品质量标准，意见反馈期截至2024年9月30日。

主要内容如下：

(6) 当产品净含量减少，产品的单位净含量价格上涨时，应标明净含量变更的事实，加强消费者对产品信息的知情权，保障消费者对产品的选择权。

(7) 要强调无糖、不加糖等情况时，应同时标示“甜味剂”和“热量相关信息”，以防止消费者误以为使用甜味剂并强调无糖、不加糖等的产品甜度较低或热量较低。

(8) 规定3种必需脂肪酸（亚油酸， $\alpha$ -亚油酸，EPA+DHA）的标示值与实测值之间的允许误差范围。

(9) 根据《食品法典》、《食品添加剂法典》修改部分语句。

（来源：食品伙伴网）



(1) 果汁必须来自鲜水果压榨，可以进行浓缩及冷冻保存；果酱、果冻和橘子酱可以使用香草、香料、谷物和坚果等；坚果包括椰子和杏仁；油料作物包括：花生和芝麻；谷物包括：大米、藜麦、玉米等；

(2) 果酱、果冻和橘子酱质量标准。具有特有的风味和香气；具有一定量



的可溶性固形物等；单一水果制成的果酱和果冻，水果含量不少于 35%；两种以上水果制成的果酱和果冻，水果总量 > 50%，其中一种水果含量 > 35% 等具体规定；不得使用甜味剂代替糖，可以使用含有薄荷、肉桂或香草、香草醛和香草精的调味剂，酒精含量 < 0.5%；产品微生物指标如下表所示；

(3) 标签。食品名称必须包含制作该产品的水果名称；使用酒精作为调味剂的果酱、果冻和橘子酱必须标识：

“酒精含量不超过...%” “儿童和孕妇不应食用” 的字样。

项目	最大限量
大肠菌群MPN/g	<3
酵母和霉菌cfu/g	≤100

(来源：厦门技术性贸易措施信息网)

## 巴西更新食品营养标签法规实施指南

2024 年 7 月 12 日，巴西国家卫生监督局（ANVISA）网站发布第 4 版《食品营养标签法规实施指南》（又名《食品营养标签法规问答》，是生产商和经销商的合规指导文件，也是官方主管机构开展监管的配套文件）。更新的主要内容包括：



(1) 修订食品营养标签上甜味剂的标注要求，规定外源添加并作为甜味剂的单糖或双糖应作为总糖含量的一部分计算并标注在营养标签上，但添加

的乳糖除外，同时产品标签上应声明

“含有单糖或双糖，糖尿病患者应谨慎食用”的警示语；

(2) 修订豁免标注营养标签的预包装食品类别，规定豁免不适用于进行了营养强化、加工后再复原或含有生物活性成分的预包装食品；

(3) 新增了某些特殊用途食品营养标签的特定要求，如去除乳糖或半去除乳糖的食品营养标签上必须标注乳糖含量；



(4) 修订了作为膳食纤维添加的外源糖在营养标签上的标注要求等。

**该指南自发布之日起生效。**

(来源：厦门技术性贸易措施信息网)

## 健康小贴士



### 夏吃姜 正当时

生姜不仅是一种常见的烹饪作料，更是中医学中的宝贵食材。古人有云：“冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方。”这句话凝聚了古代医学的智慧，体现了生姜在夏季养生中的重要作用。



#### 一、夏吃姜益处多

##### 促进消化

夏季气温高，人们往往食欲不振。生姜能够刺激胃黏膜，促进胃液分泌，增强食欲，有助于消化。

##### 驱寒暖身

虽然夏季气温炎热，但人体内部可能因为空调、冷饮等原因而积累寒气。生姜具有温中散寒的作用，能排出体内寒气，保持温暖。

##### 抗菌消炎

生姜中的姜辣素具有抗菌消炎作用，能够预防夏季常见的食物中毒、肠胃炎等疾病。



### 缓解疲劳

生姜含有丰富的营养物质，如蛋白质、维生素、矿物质和多种氨基酸等，这些营养物质能够补充身体消耗的能量，缓解夏季疲劳。

### 美容护肤

生姜中的姜辣素具有抗氧化作用，可以延缓衰老；同时，它还能促进血液循环，改善肤色暗沉。因此，市面上出现了一些含有生姜成分的护肤品，如生姜面膜、生姜洗发水等，用于改善肌肤问题和促进头发生长。但需要注意的是，由于生姜具有一定的刺激性，敏感肌肤人群在使用前应谨慎测试。

## 二、夏吃姜怎么吃

### 鲜食

可以直接将生姜嚼食，虽然辛辣味会刺激口腔，但这样可以最大限度地保留生姜中的营养物质。

### 泡水

将生姜切片或切碎后加入沸水中泡茶，也可以加入蜂蜜或其他调料调味。姜茶具有驱寒暖身、促进消化的作用。注意，如果使用带皮的生姜泡水，过量饮用可能会导致腹泻、腹痛等症状，因此建议去皮后适量饮用。

### 烹饪

生姜可以作为调味品加入各种菜肴中，如炒菜、炖汤等，可以增香去腥，增加菜肴的风味和营养价值。



### 腌制

将生姜切片或切碎后，加入盐、糖、醋等调料进行腌制，可以制作出姜片、姜糖等美食。



### 泡酒

生姜切片或切碎后在白酒中浸泡，可以制作出具有保健功效的姜酒。请注意，一定要做好酿酒设备与器具的消毒工作。虽然夏吃姜益处多多，但并不是所有人都适合食用。体质偏热、易上火的人应适量食用，以免加重身体负担。此外，生姜具有一定的刺激性，过量食用可能损伤胃黏膜。

### 三、夏吃姜怎么选

在购买生姜时，应选择表皮干燥、无损伤、颜色鲜亮的生姜。新鲜的生姜带有独特的香气，若气味淡薄或有异味，则可能不新鲜或已经变质。

### 四、夏吃姜怎保存

生姜应放在阴凉通风处保存，避免阳光直射和潮湿。若想延长保存期限，可以将其放在冰箱中冷藏，但需注意，冷藏后的生姜容易软，影响口感。切好的生姜片或姜末应放入密封容器中保存，避免与空气接触导致氧化变色。



(来源：中国食品报官方平台)

## 怕血糖高 该吃甜玉米还是糯玉米

玉米被称为黄金主食，是一种营养丰富、保健作用多样的健康食品，适合各个年龄段的人群食用。玉米中含有丰富的维生素、矿物质和膳食纤维等营养成分，其丰富的谷氨酸能促进大脑发育，是儿童的“益智食物”；所含的B族维生素能调节神经，是适合白领一族的“减压食品”；富含的亚油酸、矿物质，能帮助降低血压、调节血脂；高纤维含量可促进肠道蠕动，帮助消化，对于预防便秘、肠道疾病等有很好的作用。



玉米中的谷胱甘肽等抗氧化成分可以清除体内自由基，延缓衰老，对于预防癌症、心血管疾病等也有很好的作用。

但是很多人会有一个担忧，甜玉米那么甜，是不是对血糖不太好啊？糯玉米会不会更适合高血糖患者食用呢？

**答案是：恰恰相反！**

先来看看食物能量。每100克甜玉米的能量为112千卡，每100克糯玉米的能量为172千卡。貌不惊人的糯玉米能量居然是甜玉米的1.5倍以上。但是相比炸鸡、薯条、汉堡、巧克力、

糖果等每 100 克能量动辄几百千卡的“大户”来说，无论是甜玉米还是糯玉米都不能算高能量食物(一般来说，每 100 克食物的能量超过 200 千卡以上就可以被视为高能量食物)。

想判别甜玉米和糯玉米哪种更适合糖尿病患者食用，还有一个关键指标——升糖指数(GI)。升糖指数又称血糖生成指数，是反映食物引起人体血糖升高程度的指标。换句话说，食物在胃肠道中被消化，转化得到的葡萄糖被吸收进入血液，血糖升高，不同的食物和烹饪方式有不同的血糖生成速度和能力，表述为升糖指数。



如果把食物的能量比作汽车油箱里的存油，那么升糖指数就是百米加速度的能力。当升糖指数高的食物被



摄入人体后，葡萄糖很快被吸收进入血液，导致血糖迅速升高，胰岛素分泌增加以遏制血糖。血糖的这一快速波动，对血糖正常的普通人群来说问题不大，能够自行调节稳定；但对高血糖患者来说就相当于一次快速起步、快速急停，血糖形成一次波动冲击。而升糖指数低的食物，消化吸收速度较慢，葡萄糖缓慢地被吸收进入血液，血糖上升速度较慢，不会引起胰岛素的大量分泌，因此血糖波动更加缓和。

甜玉米的 GI 值约为 52，属于低 GI 食物。糯玉米的 GI 值为 70—85，属于高 GI 食物。甜玉米多为直链淀粉，而糯玉米多为支链淀粉。这是两种不同的葡萄糖分子组成结构，直链淀粉在进入人体后，血糖上升的速度相对较慢。因此，对需要控制血糖的人来说，选择直链淀粉含量较高的食物更为合适。

对血糖正常的普通人群来说，甜玉米和糯玉米都是有益的食品，注意主食粗细粮搭配食用，是个不错的选择，还能帮助控制体重。



对糖尿病患者来说，尽量选择甜玉米，同时也要避免过量食用。根据《中国居民膳食指南 2022 版》推荐，成年人每人每天吃谷类 200—300 克，其中杂粮占 70—150 克，一根中等大小带轴芯的玉米约 200 克，建议每人每天吃一根甜玉米即可。

（来源：中国食品报官方平台）

## 能吃是“福”还是“祸”？

常言道“食为五味之本，药为百病之长”，以饮食调养身体的养生智慧自古便深植于中华文化之中。不过，许多人都误解了“以食养身”的意思，为了补养身体，不仅每餐饭都有大鱼大肉，而且不吃到肚皮“圆滚滚”绝不放下筷子。



近些年，网上疯传“饭量决定寿命”的言论，这种观点认为，一天吃多餐，且每餐都吃“十分饱”，容易增加身体患上某些疾病的风险，给健康埋下隐患。这不免让一些“大胃王”十分揪心，担心自己吃得越多，“走”



得越早。那么，饭量太大，吃得太多，真的会减寿吗？

### 一、能吃不一定是福

吃得太多、暴饮暴食，并不容易成为影响寿命长短的直接因素，它对身体健康的影响是日积月累而成的，有一个循序渐进的过程。随着时间的推移，每餐多补充的能量会囤积在体内，让赘肉一点一点长出来，心脏的负担越来越大，最终慢性疾病纷纷找上门来。这些疾病才是影响人体寿命长短的重要因素。

对于人体来说，长期摄入过剩能量，容易导致肥胖。中医理论认为，“气血不和，百病乃变化而生”，肥

胖者气血运行不畅，易出现气滞血瘀，身体哪些地方一旦出现了气滞血瘀，哪里就容易生病。现代医学研究也表明，肥胖是多种慢性疾病的危险因素，如心脏病、糖尿病、高血压病等。因此，适量饮食，遵循“七分饱”原则，是维护身体健康的关键。

## 二、长期节食能“延寿”吗？

我国自古就有“辟谷养生”之说，意为在一段时间内“不食五谷”，以达到养生的目的。加上近些年“断食疗法”逐渐风靡，很多人将不吃饭当作一种新潮的养生方式。如果说吃得



太多可能会给脾胃造成负担，从而影响身体健康，那么吃得太少或长时间不吃饭也会对身体造成影响。

中医认为，适度节食有助于调养脾胃，促进气血生化，从而达到养生的目的。然而，长期过度节食可能会导致人体营养不良，影响身体器官的正常功能。脾胃作为人体的“后天之本”，其健康状态可直接影响人体对营养的吸收与转化；过度节食可对脾胃造成直接伤害，心和肺等重要的脏

腑也会因为营养供应不足而导致功能无法正常运转。因此，不应将节食视为延年益寿的“捷径”，应理性运用此类方法，以免损害身体健康。

### 三、对三餐进行健康“管理”

想要“以食养身”，就要正确理解这些养生智慧，培养健康的饮食习惯，保持合理饭量，摄入均衡营养，让正确的养生理念融入每一餐中。

#### 定时定量

合理安排三餐，做到早餐摄入充足的蛋白质，补给一夜睡眠的消耗；午餐



摄入充足的能量，以支撑一天的生命活动；晚餐不宜吃得过饱或过于油腻。三餐按时吃，营养均衡，有助于维持身体的阴阳平衡。

#### 细嚼慢咽

细嚼慢咽、充分咀嚼食物可减轻胃肠负担，促进消化吸收。除此之外，细嚼慢咽还可以减缓血糖上升的速度，防止出现高血糖。

#### 规范饮食结构

老年人脾胃较常人虚弱，应选择质软、易消化的食物；儿童由于生长发育的需要，既要保证摄入充足的食物量，又要保证食物的营养丰富；体质寒凉者，应适当吃些属性温补的食物，如

生姜、羊肉等；体质燥热者，可选择一些属性清凉的食物，如绿豆、冬瓜等。

#### 四、食物选择遵四时

春季，宜食甘味以养脾；

夏季，宜食辛味以养肺；

秋季，宜食酸味以养肝；

冬季，宜食咸味以养心。

日常生活中可根据季节变化调整饮食结构，有助于身体适应环境变化，提高免疫力。在冬季，可适当增加富含维生素 C 的食物摄入，可以增强免疫力，预防感冒；到了夏季，尤其遇到炎热、日晒充足的天气，应当适当增



加水分和电解质的摄入，以补充水液，避免因出汗过多而流失津液。

（来源：中国食品报官方平台）



# 关于鉴科检测

## 最值得信赖的综合性检测技术服务机构

厦门鉴科检测技术有限公司作为独立、公正、专业的第三方检测机构，已获得CMA、CNAS、CATL等资质认可与认定，完善的实验室管理体系，为客户提供公正准确的检测 results 和优质高效的检测服务。作为高新技术企业，鉴科检测配备大批先进的样品前处理和分析检测设备，拥有经验丰富、技术精湛的检测团队，并在检测领域开展卓有成效的研究开发工作，不断取得新的研究专利。



## 检测服务

食品检测	环境检测
农药残留检测	水和废水检测
兽药残留检测	空气和废气检测
食品中污染物检测	噪声检测
食品接触材料检测	土壤、沉积物、固体废物检测
食品添加剂检测	生物体检测
食品微生物检测	
食品营养成分检测	
食品真菌毒素重金属及有害物质检测	

## 愿景

成为最值得信赖的综合性检测技术服务机构

## 使命

提供科学、公正、准确、满意的服务

## 关于鉴科供应链管理

鉴科供应链管理（厦门）有限公司是一家食品行业综合服务商，向食品行业提供有价值的食品质量安全管理方案和服务。

### 服务领域

- ◆ **食品工厂规划和建造：**提供食品工厂新、改和扩建规划方案 / 提供食品卫生设备设施的配套和定制服务 / 食品工厂装修工程服务
- ◆ **食品行业实验室综合服务：**提供实验室规划方案 / 检测设备设施的供应 / 提供实验室装修工程服务 / 提供快检解决方案 / 提供快检设备、试剂服务 / 实验室耗材、用品的供应
- ◆ **食品卫生器具、用品、设施供应：**个人卫生设施和用品 / 清洁工具 / 清洗消毒用品
- ◆ **食品企业内控提升服务：**供应商风险评估和管理人员培训服务（食品技术和管理标准、行业实践、HACCP、IFS、BRC、5S） / 客户、官方合规性评估与辅导 / 食品安全文化建设
- ◆ **食品保质期测试&评价服务：**食品保质期验证&评价 / 食品保质期评价研究 / 食品工艺改进



## 关于食品 580

食品 580 是通过线上+线下全覆盖的方式为食品产业链提供全面、便捷和高效的食品内控管理提升解决方案，它由多名食品行业服务从业经验长达二十多年的专业技术团队为技术支撑，引入互联网元素，打造独特的“食品行业内控管理+互联网”服务模式。食品 580 与众不同的服务特色：

### 接地

食品 580 强调“实用”，从公众号，到 IT 工具，从微课到线下课程，从工厂规划到体系诊断，食品 580 的服务定位明确：从食品企业的实际需要出发，着眼于食品管理者遇到的难题，着力于让一线员工都能理解。

### 便捷

食品 580 强调“高效”，食品 580 为广大食品企业提供食品企业规范化管理的各类工具和数据库，通过 PC 及移动端平台的双重发力，帮助企业实现高效管理。

### 平台

食品 580 强调“共享”，食品 580 相信食品安全没有竞争，只有合作，食品 580 坚持通过分享知识，实现知识的持续更新和自我增值。从微信群建设到线下活动，我们践行共享共赢。

2015 版的 ISO9000 提到了“知识管理”，可见“知识”对于企业的持续发展具有重要的意义。“食品 580”针对食品企业的管理需要，开展系统的知识转化，形成了系列的“知识型”产品。

线上培训

微课视频

文化建设

评价平台

## 关于睿科集团

睿科集团（厦门）股份有限公司（RayKol Group Corp., Ltd.）是一家专注于检验检测行业效能提升的自动化、智能化实验室整体解决方案供应商。公司核心业务覆盖环境检测、食品安全、药品分析、生命科学、医疗健康五个领域，致力于为客户提供优秀的产品和一站式解决方案服务。

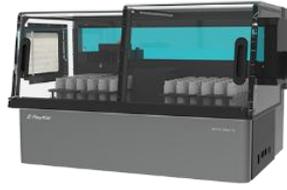
睿科集团产品业务单元提供多种自主研发创新产品，包括理化实验室自动化设备、生命科学实验室自动化设备、定制化设备、耗材及试剂。集团销售网络遍布全国并远销海外，下游客户涵盖政府机构、高等院校、科研院所、企业用户、第三方实验室等，产品广泛应用于环境监测、食品检测、农产品检测、药品检测、生命科学、医疗健康、疾控系统、国防应急等领域。

睿科集团总部位于厦门，旗下 7 家子公司、1 家研究院、3 个研发基地，现有全职员工 500 余人，外聘专家 50 余人。睿科集团科研产业化单元暨睿科技术研究院：由众多科研和产业领域知名专家和学者构成。集战略研究、前沿研究、产学研结合、投资孵化等功能于一体，围绕产业链布局，聚集需求，助力创新、驱动发展，助力公司为用户持续创造价值。

睿科集团集成客户服务单元：包括睿科客户服务和培训中心，集售后服务、培训、演示，分析外包，样品、方法开发、项目合作等功能。在第三方行业领域，睿科集团下辖的鉴科检测公司为行业客户提供环境和食品第三方检测服务，旗下的鉴科供应链管理公司为客户提供食品行业供应链管理咨询、HACCP 等专业化培训

## 主要产品与服务

### 理化实验室自动化设备

			
液体样品处理工作站	全自动加酸仪	加压流体萃取仪	全自动均质器
			
垂直振荡器	全自动固相萃取仪	全自动固相萃取仪	新拓自动固相微萃取仪
			
新拓固相微萃取仪	新拓手动固相微萃取仪	全自动样品净化浓缩仪	真空平行浓缩仪
			
全自动定量平行浓缩仪	全自动平行浓缩仪	全自动流动注射分析仪	全自动石墨消解仪

			
新拓微波消解仪	全自动滴定仪	全自动土壤 PH 测定仪	土壤有机质自动分析仪

### 生命科学实验室自动化设备

			
全自动 PCR 体系构建系统	全自动核酸提取纯化仪	自动化移液工作站	全自动液体处理工作站
			
全自动移液工作站	自动化文库构建工作站	生物芯片点样系统	自动干血斑打孔仪
			
代谢组学样本前处理工作站		蛋白组学样本前处理工作站	



**厦门鉴科检测技术有限公司**  
Xiamen Janko Testing Service Co., Ltd.

### 厦门

地址：福建省厦门市火炬高新区创业园伟业楼N206/N302/N305

电话：0592-5711722

传真：0592-5711721

### 福州

地址：福建省福州市台江区宁化街道上浦路南侧富力中心C区C1栋521单元

电话：0591-87818863

### 泉州

地址：福建省泉州市晋江市福塘路432号金福小区2栋2梯1306室

电话：0595-22587278

### 漳州

地址：福建省漳州市龙文区龙美路1号26幢101室

电话：177 5065 2139

### 宁德

地址：福建省宁德市蕉城区薛令之路中央公馆9座1807室

电话：180 6099 6062

### 杭州

地址：浙江省杭州市滨江区滨安路1180号华业高科技产业园4号楼1层

电话：177 0592 1232

### 广东

地址：广东省潮州市新井路12号（日报社左侧）

电话：177 5062 3527

### 江西

地址：江西省上饶市信州区志敏大道588号2栋06号6楼

电话：177 5065 2593



网址：[www.janko.cc](http://www.janko.cc) | 邮箱：[info@janko.cc](mailto:info@janko.cc)