

2月8日,新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》正式实施——

添加剂戴上“紧箍咒” 配料表越来越“干净”

本报记者 李昕也 摄影报道

你买的面包里有脱氢乙酸钠吗?食醋配料表里含有冰乙酸吗?黄桃罐头里含有山梨酸钾等防腐剂吗……8日,新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)正式施行。新国标对食品添加剂的使用范围和限量进行了重大调整,涉及面包、蛋糕、罐头、食醋等多种日常食品。

新国标的实施给市场带来了哪些变化?消费者有何看法?近日记者进行了走访调查。



的张敏不免有些担忧。

记者查阅资料了解到,新国标于2月8日起正式实施,2月8日前生产的含有脱氢乙酸钠的食品,若没有在2月8日前售出,只要在保质期内,仍然可以继续销售。

以前吃过会不会对身体造成伤害呢?业内人士解释称,脱氢乙酸钠在人体内能够被代谢掉。相关实验数据显示,脱氢乙酸钠在毒理学上不属于高毒成分,动物实验发现其有害作用,是在“长期”“反复”“大量”食用之后的结果。人们日常摄入量一般不足实验中发现有害量的十分之一,无需过于担心健康风险。

另外,脱氢乙酸钠并非被禁用,依然允许使用,只是用在腌渍蔬菜、发酵豆制品等食品中。

3

新国标给食品“把关” 消费者挑选更有谱

近年来,食品、饮料领域的“科技与狠活”频遭曝光,人们健康饮食的理念越来越强。“以后挑选食品更有谱了”,这是“80后”魏倩倩对新国标实施最直观的感受。她告诉记者,以后买面包会选不含脱氢乙酸钠的产品。

“我们年纪大了,食品包装上的小字看不清,也看不明白,不太懂食品添加剂,现在知道新国标对添加剂管理更严格,我们老年人买东西更踏实了。”72岁的李凤芹高兴地说。

这两年,市民王女士购买食品、饮料时会主动查看配料表,重点关注防腐剂和甜味剂,新国标的实施让她购物更放心。

“虽然现在面包、蛋糕的配料表上没有显示脱氢乙酸钠,但有的产品有近20种食品添加剂,希望以后的配料表能再‘瘦瘦身’。”

业内人士表示,此次新国标的实施,能够倒逼整个食品行业产业端创新、升级、迭代,以满足消费者对健康食品的需求。尽管企业在实施过程中面临挑战,但从长远看,这是行业发展的必然趋势。新国标不仅为消费者带来更安全、健康的食品,也为食品行业可持续发展奠定了基础。

业内人士提醒,在新旧产品交替期间,消费者购买时应注意查看生产日期和配料表,只要产品符合国家标准规定的使用范围及用量,便可放心选购。

1

新国标公布 “淘汰名单”

据了解,新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(以下简称“新国标”)对食品添加剂的使用进行了严格规范。

其中,落葵红、密蒙黄、酸枣色等天然色素,以及偶氮甲酰胺海萝胶等,属于“不再具有工艺必要性”的食品添加剂品种,不得在各类食品中使用。

罐头类食品中不得再使用ε-聚赖氨酸盐酸盐、乳酸链球菌素、山梨酸及其钾盐、稳定态二氧化氯等食品添加剂;食醋中不得使用冰乙酸;果蔬汁(浆)中不得使用纳他霉素;蒸馏酒中不得使用β-胡萝卜素等。

此次新国标,严格限制了脱氢乙酸钠及其钠盐的使用。黄油、浓缩黄油、淀粉制品、面包、糕点以及焙烤食品馅料及表面用挂浆、预制肉制品、肉罐头、果蔬汁(浆)等食品中均不得使用脱氢乙酸钠。但它可以用于腌渍蔬菜、发酵豆制品等食品中,其

在腌渍蔬菜中的最大使用量由1克/千克调整为0.3克/千克。

据了解,脱氢乙酸钠及其钠盐,也称脱氢乙酸钠,属于食品防腐剂,能够有效抑制霉菌、酵母菌和细菌的生长,延长食品保质期,曾被广泛应用于食品加工,如糕点、果酱和酱菜等。

另外,新国标还首次提出了对阿斯巴甜、安赛蜜等甜味剂共同使用时的总量控制要求,避免叠加风险,确保混合使用甜味剂更安全、更合理。

2

脱氢乙酸钠难觅踪迹 罐头配料表挺“干净”

记者发现,在诸多标准中,广泛应用于面包、糕点中的脱氢乙酸钠成为关注的焦点。自从1998年脱氢乙酸钠被列入食品添加剂名单以来,该成分已在国标中沿用了26年。那么,新国标缘何对其使用范围与用量做出更严格的限制?

业内人士表示,脱氢乙酸钠因便宜、好用,能较好地抑制细菌、霉菌和酵母菌,

避免霉变,而在面包糕点界广泛使用,尤其是预包装食品。在规定使用范围和限量内使用脱氢乙酸钠是安全的,但如果过量摄入,可能会对人体的肝脏和肾脏造成一定负担。随着近年来烘焙产品消费量明显增多,其中的食品添加剂含量就需要重新考量。

面包、糕点作为日常生活中“出镜率”最高的食品之一,不少上班族把它当成早餐首选。在面包的配料表中,常见脱氢乙酸钠的身影。2月8日新规实施后,该产品在市场上是否有变化呢?

11日,记者走访市区多家商超和住宅小区便利店,查看了多款面包和糕点,在其食品配料表上均未发现脱氢乙酸钠。

不仅如此,水果罐头的山梨酸钾、纳他霉素等防腐剂的使用也在减少,配料表实现了“瘦身”。某品牌黄桃罐头的配料显示为黄桃、水、白砂糖,添加剂包括柠檬酸、维生素C、阿斯巴甜。而另一品牌的什锦水果罐头的配料表更“干净”,除了水、白砂糖和各种水果外,添加剂仅有柠檬酸和维生素C。

“我家里还有含脱氢乙酸钠的面包,是不是不能吃了?以前吃过会不会对身体造成伤害?”正在超市选购“新国标”面包

