

# 蜜餞 食品甜味劑 檢測報告



我國數千年以來，都會將食物原料以各種調味料進行醃製，這樣除了可以延長食物的保質期，亦令食物添加了獨特的風味。在澳門，對蔬果以糖漬等方法進行加工的蜜餞也有百年歷史，這種含有高糖量的零食當中所含有的甜味劑格外令人關注。根據澳門第12/2018號行政法規《食品中甜味劑使用標準》，“甜味劑是指一類用以取代糖而使食品具有甜味的食品添加劑，不包括單糖或雙糖”。本會早前與市政署食品安全廳合作，檢測澳門出售蜜餞當中的甜味劑，發現1款樣本超標。市政署已即時跟進處理，勒令涉事商戶停售有問題批次產品。

## 樣本及標籤資料

10款蜜餞食品樣本由本會與市政署食品安全廳工作人員，以消費者身份於澳門超級市場及涼果手信店購買。樣本標示規格由110克至400克不等。標籤聲稱產地包括中國內地、台灣地區及未標示地區。

## 檢測方法及檢測結果

檢測方法以SN/T3538-2013及CHM-265，LC/MS/MS Method對樣本的乙酰磺胺酸鉀、糖精、環己基氨基磺酸鹽（又名“甜蜜素”）、阿斯巴甜、紐甜及蔗糖素六種甜味劑進行，並以澳門第12/2018號行政法規《食品中甜味劑使用標準》進行判定。

檢測結果顯示10款蜜餞食品樣本中，9款被檢出的6種甜味劑含量符合法規要求，其餘1款“精製水蜜桃”樣本的環己基氨基磺酸鹽檢出量為15,900mg/Kg，超出法規所定8,000mg/Kg上限。市政署已即時跟進處理，勒令涉事商戶停售有問題批次產品。

## 市政署食品安全廳提供有關罐裝及真空包裝果蔬食品之選購及食用衛生建議如下：

- 向信譽良好的店鋪購買蜜餞食品；
- 留意產品包裝上的食用期限、包裝是否完整及其存放溫度是否合適；
- 仔細閱讀包裝上的標籤資料，並注意其貯存方法、成份等資料，以選擇合適的產品；特別是苯酮尿症患者應留意產品成份中是否含有忌用甜味劑；
- 購買後若非立即食用，應依照標籤上的保存方法妥善貯存；
- 若發現蜜餞食品的衛生狀況或質量異常，便不應選購或食用；
- 蜜餞食品屬高糖食品，消費者應保持均衡飲食，不應過量食用。Ⓜ



## 蜜餞食品甜味劑檢測樣本資料

### Informações das amostras sujeitas ao teste sobre o teor de edulcorantes nas frutas cristalizadas

編號 <sup>[1]</sup> N.º <sup>(1)</sup>	商標 Marca	名稱 Designação	規格 Especificação	標籤聲稱產地 Origem declarada no rótulo	零售價 <sup>[2]</sup> (澳門元) Preço de retalho <sup>(2)</sup> (Patacas)	甜味劑檢測結果 <sup>[3]</sup> Resultado de teste sobre o teor de edulcorantes <sup>(3)</sup>
01	出前一派	特級甘桔 (Tangerina)	130g	中國內地 Interior da China	8.5	✓
02	永業食品 YONG YE	優之菓楊桃皇 (Carambola)	150g	中國內地 Interior da China	11.0	✓
03	百花魁	香芒果 (Mango seco) DRIED CHINESE MANGO	300g	- - -	25.0	✓
04	百花魁	蟠桃果(糖杏肉) (Pêssego achatado) PRESERVED APRICOT	226g	中國內地 Interior da China	25.0	✓
05	紀州 KISHU	一剪梅 (Ameixa) Preserved Plum	150g	中國內地 Interior da China	25.0	✓
06	御津園	九制陳皮梅 (Ameixa) PLUM	400g	中國內地 Interior da China	29.0	✓
07	滋味皇	烏梅 (Ameixa)	180g	- - -	15.0	✓
08	菓子天地	甘草檸檬 (Limão de alcaçuz) LICORICE LEMON	120g	台灣地區 Região de Taiwan	15.0	✓
09	PARKIN	冰糖楊梅 (Ameixa de cana-de-açúcar)	110g	中國內地 Interior da China	9.5	✓
10	百花魁	精製水蜜桃 (Pêssago) Dried Peach	150g	中國內地 Interior da China	18.0	*

註: “---” 未有標示

[1]: 樣本按檢測結果優劣表現排序, 表現最差樣本排最後。其餘樣本按中文筆劃由少至多排列。

[2]: 不同零售點有價格差異。

[3]: 以SN/T3538-2013及CHM-265, LC/MS/MS Method 對樣本的乙酰磺胺鉀、糖精、環己基氨基磺酸鹽、阿斯巴甜、紐甜及蔗糖素六種甜味劑進行檢測, 並以澳門第12/2018號行政法規《食品中甜味劑使用標準》進行判定。

“✓” 表示樣本的甜味劑檢出量符合相關法規要求, 被評為合格。

“\*” 樣本10“精製水蜜桃”樣本的環己基氨基磺酸鹽檢出量為15,900mg/Kg, 超出法規所定8,000mg/Kg上限。市政署已即時跟進處理, 勒令涉事商戶停售有問題批次產品。

Notas: “---” não indicado

(1): As amostras são ordenadas de acordo com o desempenho de qualidade, sendo a última com o desempenho pior. A ordem das restantes amostras é feita por ordem crescente do número de traços do primeiro carácter.

(2): Os preços podem variar entre diferentes postos de retalho.

(3): Foram adoptados os métodos SN/T3538-2013 e CHM-265, LC/MS/MS Method para verificar a existência de 6 edulcorantes nas amostras, nomeadamente, acesulfame-K, sacarina, ciclamato de sódio, aspartame, neotame e sucralose, bem como foi feita uma avaliação conforme o Regulamento Administrativo n.º 12/2018 (Normas relativas à utilização de edulcorantes em géneros alimentícios).

“✓” implica que o teor de edulcorantes detectado satisfaz os critérios previstos por normas relevantes, portanto, a amostra é considerada como aprovada.

“\*” Na amostra n.º 10 “Dried Peach”, foi detectado um teor de ciclamato de sódio de 15.900mg/Kg, que excede o limite legal máximo (8.000mg/Kg). Como consequência, o IAM já procedeu a um acompanhamento imediato e mandou o estabelecimento comercial em causa cessar a venda dos produtos do mesmo lote.