



总局关于7批次水果制品不合格情况的 通告

时间：2016年05月24日

来源：国家食药总局

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检水果及其制品、酒类、糖果及可可制品等3类食品344批次样品，抽样检验项目合格样品337批次，不合格样品7批次。

总体情况：水果及其制品63批次，不合格样品7批次，占11.1%；酒类136批次，糖果及可可制品145批次，均未检出不合格样品。

不合格产品情况如下：

天猫（网站）乌鲁木齐市果满天山食品有限公司销售的标称乌鲁木齐市果满天山食品有限公司分装的天山乌梅，亮蓝检出值为0.04g/kg，比标准规定（不超过0.025g/kg）高出60%。

天猫（网站）新疆哎呦喂食品有限公司销售的标称新疆哎呦喂食品有限公司生产的天山乌梅，亮蓝检出值为0.13g/kg，比标准规定（不超过0.025g/kg）高出4.2倍。

天猫（网站）新疆哎呦喂食品有限公司销售的标称新疆哎呦喂食品有限公司生产的蓝莓干，柠檬黄检出值为0.11g/kg，比标准规定（不超过0.1g/kg）高出10%；

胭脂红检出值为0.063g/kg，比标准规定（不超过0.05g/kg）高出26%；苋菜红检出值为0.17g/kg，比标准规定（不超过0.05g/kg）高出2.4倍；亮蓝检出值为0.14g/kg，比标准规定（不超过0.025g/kg）高出4.6倍；相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检出值为4.66，比标准规定（不超过1）高出3.7倍。



重庆市盘溪农产品批发市场家明食品批发部销售的标称包装商重庆御味缘食品有限公司生产的美味杨梅，环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）检出值为2.5g/kg。比标准规定（不超过1g/kg）高出1.5倍。

重庆市盘溪农产品批发市场家明食品批发部销售的标称重庆御味缘食品有限公司分装的半边梅，环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）检出值为2.3g/kg。比标准规定（不超过1g/kg）高出1.3倍。

天猫（网站）江苏民丰食品专营店销售的标称甘肃了不起农特产加工有限公司生产的精制梅肉，二氧化硫

PONY-PMD-WEEKLY-FW-1260-20160523-SC

北京总部实验室
总机:010-82618116
直拨:010-62557273上海实验室
化学实验室:021-64851999
物理实验室:021-64859666深圳实验室
总机:0755-26050909
直拨:0755-84835678青岛实验室
总机:0532-88706866
直拨:0532-88706867宁波实验室
总机:0574-87736499
直拨:0574-87977180天津实验室
总机:022-27360730
直拨:022-27593911广州实验室
总机:020-89224310
直拨:020-89225073武汉实验室
武汉丰附所:027-82318175
化学实验室:027-83997127长春实验室
总机:0431-85150907/08
传真:0431-85150906大连实验室
总机:0411-84753117
传真:0411-84115919郑州实验室
总机:0371-69350670
传真:0371-69350672杭州实验室
总机:0571-87219096
直拨:0571-86718327厦门实验室
总机:0592-5568048
直拨:0592-5564650乌鲁木齐实验室
总机:0991-6684186
直拨:0991-6684187

1



残留量检出值为 0.672g/kg。比标准规定（不超过 0.35g/kg）高出 92%；防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检出值为 1.38，比标准规定（不超过 1）高出 38%。

呼和浩特市新城区杨爱军超市销售的标称内蒙古包包香食品有限责任公司生产的话梅，二氧化硫残留量检出值为 3.07g/kg。比标准规定（不超过 0.35g/kg）高出 7.8 倍。



对上述抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地内蒙古、重庆、甘肃、新疆等省（区、市）食品药品监管部门已责令企业查清产品流向，召回不合格产品，并分析原因进行整改；经营单位所在地内蒙古、浙江、重庆等省（区、市）食品药品监管部门已要求有关单位立即采取下架等措施，控制风险，并依法予以查处。查处

情况于 2016 年 6 月 30 日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

关于食用蜜饯的消费提示

时间：2016 年 05 月 24 日

来源：国家食药总局

近日，国家食品药品监督管理总局抽检发现，部分蜜饯存在超范围、超限量使用着色剂的情况。为了保护消费者食用蜜饯的安全，国家食品药品监督管理总局特发出以下消费提示：

蜜饯是指以水果为主要原料，经糖（蜜）熬煮或浸渍，添加或不添加食品添加剂，或略干燥处理，制成带有湿润糖液面或浸渍在浓糖液中的湿态制品。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定了蜜饯类食品中允许使用的着色剂，包括靛蓝及其铝色淀、萝卜红、栀子黄、红花黄、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、天然苋菜红等。

通常而言，蜜饯产品在标准规定的范围内使用色素，是安全的。但是，也应认识到经过加工后的水果制品，色泽不会过于鲜艳。建议消费者购买这类食品时，不宜过度追求色泽，要谨慎购买颜色过于鲜艳的蜜饯产品，特别是对于抽检不合格批次的产品，一定不要购买。若发现市场仍有销售，可以拨打 12331 投诉举报。

PONY-PMD-WEEKLY-FW-1260-20160523-SC

北京总部实验室
总机:010-82618116
直拨:010-62557273

上海实验室
化学实验室:021-64851999
物理实验室:021-64859666

深圳实验室
总机:0755-26050909
直拨:0755-84835678

青岛实验室
总机:0532-88706866
直拨:0532-88706867

宁波实验室
总机:0574-87736499
直拨:0574-87977180

天津实验室
总机:022-27360730
直拨:022-27593911

广州实验室
总机:020-89224310
直拨:020-89225073

武汉实验室
武汉车附所:027-82318175
化学实验室:027-83997127

长春实验室
总机:0431-85150907/08
传真:0431-85150906

大连实验室
总机:0411-84753117
传真:0411-84115919

郑州实验室
总机:0371-69350670
传真:0371-69350672

杭州实验室
总机:0571-86719096
直拨:0571-86718327

厦门实验室
总机:0592-5568048
直拨:0592-5564650

乌鲁木齐实验室
总机:0991-6684186
直拨:0991-6684187

