

舌尖上的安全

Food safety

2024年2月刊



科学 公正 准确 满意

目录 Contents

食品安全资讯	3
“食品外形的装饰品”安全吗?	3
当心! 冰箱里可能的“细菌炸弹”	6
带血丝的烤鸡到底能不能吃?	9
食品安全法治	11
海鲜运输途中受损, 责任赔偿如何确定?	11
带你了解“越禁越红”的苏丹红	14
网购食品无生产日期? 可以10倍赔偿吗?	16
国际预警	21
欧盟修订啤酒花及相关产品行业营销标准销售有关规定	21
南非制定乳品生产商注册记录和报告的法定措施	23
英国拟制订大麦米蛋白等多种食品的使用要求	24
健康小贴士	25
这些“健康食品”, 可能骗了你	25
“吃硬不吃软”对血糖好?	29
危害堪比地沟油, 你还在吃吗?	33

关于鉴科检测	39
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
关于鉴科供应链管理	41
关于食品 580	42
关于睿科集团	43
主要产品与服务	44

食品安全资讯



“食品外形的装饰品”安全吗？

风险小提示

随着社会的发展和人们生活水平的提高，人们在家居环境和个人装扮方面，已不再仅仅满足于美观与实用，而是更追求个性化、新颖性。这也助推了创意设计装饰品领域的发展，食品外形的装饰品就是这一趋势的明显体现。食品外形的装饰品是以食品为设计灵感，通过材质及色彩模拟，将食品的形态和质感融入装饰品中，让人们在欣赏的同时感受到生活的乐趣和美好。

然而，由于食品外形的装饰品与真实食品极为相似，对于年龄较小、

分辨能力低下的儿童而言，存在与真正的食品混淆，进而产生误食的风险。为降低产品质量风险，确保儿童健康安全，针对该产品常见风险点开展监测，并根据监测的结果，制定了一份专属您的选购使用指南。



产品概述

食品外形的装饰品的形状、尺寸、颜色等外观以及气味、包装等方面与真实食品非常接近。常见的食品外形的装饰品有：仿真水果装饰品、带有仿真食品部件的装扮发饰和带有仿真食品部件的挂饰。



安全风险

经风险监测以及结合伤害案例发现，食品外形的装饰品存在的风险点如下：

第一：误吞窒息危害

55%的监测样品存在能完全容入小零件试验器的食品外形的部件。仿真水果装饰品，在拉力测试后脱出能完全容入小零件试验器的葡萄或樱桃部件；带有仿真食品部件的装扮发饰和挂饰

在接收状态或经拉力测试后脱出能完全容入小零件试验器的食品外形部件，仿真的食品外形部件容易让儿童与真正的食品混淆，诱导儿童误食导致窒息伤害的发生。

第二：刺伤危害

10%的监测样品存在刺伤的风险。装扮发饰和挂饰在接收状态或拉力测试后其食品外形部件上出现尖锐端部。儿童在触摸带有尖锐端部的仿真食品部件有可能造成手部的刺伤，放入口中啃咬过程中，可能造成口腔的刺伤。



第三：邻苯二甲酸酯增塑剂危害

20%的监测样品不符合邻苯二甲酸酯增塑剂监测指标的要求，风险较高。邻苯二甲酸酯具有较强的生殖毒性，

对男性生殖系统有较大危害，儿童长期接触可能导致性早熟，危害到肝脏、肾脏等重要器官，对神经发育造成影响。

第四：短链氯化石蜡危害

10%的监测样品不符合短链氯化石蜡监测指标的要求。短链氯化石蜡理化性质稳定，可在环境中长时间稳定存在，由于其良好的亲脂性，容易通过食物链进行传播，并在生物体内进行累积，导致抑制免疫系统的正常反应，降低生物抗病毒能力，干扰内分泌系统。



第五：阻燃剂危害

5%的监测样品不符合助燃剂监测指标的要求。本项目对三种有机磷系阻



燃剂进行风险监测，其中磷酸三(2-氯乙基)酯(TCEP) 不符合限量指标。摄入 TCEP 会引起肾脏、肝脏和大脑毒性，损害人体健康。另外两种有机磷系阻燃剂磷酸三(1,3-二氯-2-丙基)酯 (TDCP) 和磷酸三(2-氯-1-异丙基)酯(TCPP)是 TCEP 的卤代替物，具有与 TCEP 类似的物理化学特性和毒理特征。

消费和使用提示

消费提示

购买食品外形的装饰品时，须留意产品是否附有产品合格证明，选择正规厂家生产且标有厂名厂址的产品，通过正规渠道购买，避免购买三无产品。

购买时，多关注食品外形部件的牢固程度，尽量选择连接牢固的产品。条件允许的情况下，打开包装触摸产品，检查产品是否有尖锐的部件，如有刺痛的感觉，需谨慎选购。

了解产品的材质，尽量避免购买带有膨胀材料和软胶的产品。

使用提示

使用前，建议对产品表面进行清洗，保持清洁卫生。并检查部件连接是否牢固。

使用时，务必告知身边的儿童其并非真正的食品，不得放入口中，更不能食用，也不能将其当作玩具玩耍。

使用后，尽量将其放在儿童，特别是婴幼儿接触不到的地方。



(来源：广州海关技术中心)

当心！冰箱里可能的“细菌炸弹”

冰箱并不是食物的保险柜，对于一些细菌而言。冰箱反而可能是它们生长的“天堂”比如，偏爱冰箱环境的细菌就有这些 ↓ ↓ ↓

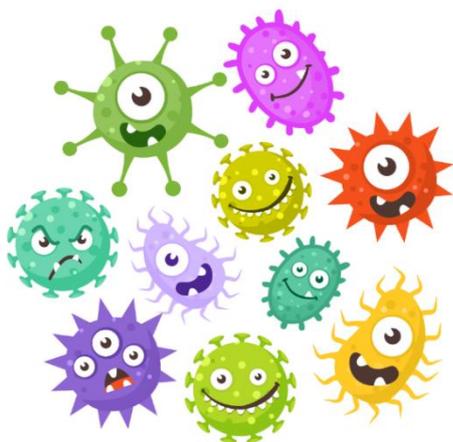


痢疾杆菌

痢疾杆菌又叫志贺氏菌，容易在蔬菜、水果上滋生，是使人发生肠道感染的主要病菌之一，感染后会有发热、腹痛等症状。

沙门氏菌

沙门氏菌容易在鸡蛋、肉类中繁殖，感染后可能会出现食物中毒，还可能导致伤寒、败血症等疾病。



耶尔森菌

耶尔森菌一般隐藏在生猪肉中，被感染以后，可能会导致急性胃肠炎、小肠结肠炎，甚至阑尾炎、败血症等疾病。

李斯特菌

李斯特菌生命力非常顽强，在-20℃的冷冻室甚至还能存活1年。它在肉类、牛奶里最常出现，被感染以后会出现腹泻，免疫力较弱的人甚至可出现脑膜炎、败血症等严重并发症。

这三类食物不宜长期放在冰箱

它们分别是主食类（大米、花生、玉米、糕点等）、坚果类和海鲜、河鲜类。

主食类和坚果类食物容易发霉，

长期存放在冰箱中会滋生黄曲霉毒素。河鲜、海鲜类食物储存太久后，其中的溶性蛋白质会大量流失，还会产生氨、硫化氢等有害物质，人食用后可能发生中毒。

此外，每种食物都有最佳保存期限并不是简单地把它们扔进冰箱里就不管了。

快速了解一下各类食品的保持期限

肉蛋奶类

①牛羊肉、水产品的冷藏期限为1~2天，冷冻期限为3~6个月；



②鸡鸭肉的冷藏期限为2~3天，冷冻期限为6~12个月；

③肉类熟食的冷藏期限为3~4天，冷冻期限为1~3个月；

④生鸡蛋的冷藏期限为 30~60 天，熟鸡蛋的冷藏期限为 6~7 天；

⑤牛奶、酸奶及其他包装好的食物，则要密切关注产品关于生产日期和保质期的说明。

蔬菜、水果类

①绿叶菜的冷藏期限为 3 天左右；

②土豆、茄子这样的根茎类、瓜茄类食物，最多冷藏 2 周；

③水果的冷藏期限也建议不超过 1 周。



其他类

①调味酱料，建议冷藏时间不超过 3 个月；

②剩菜剩饭，冷藏超过 2 天，最好不要吃。

其实，剩菜不能放凉再放进冰箱

了，因为剩菜剩饭会在放置过程中产生大量的微生物。



因此，我们要趁微生物还没有大量繁殖赶紧把它们放到冰箱去并且，冷藏的时候。需要用干净的容器来装盛同时进行食品分类、密封存储

另外，包装熟食一旦打开就要尽快吃完。因为在接触空气后会滋生细菌，如果直接对嘴吃则建议不要反复放到冰箱。如果冰箱里的食物过多且存放时间比较长，那么细菌就会比较多。可能很快就会污染到剩菜所以，如果气温不高尽量把剩菜放在外面比放进冰箱里还要更安全。东西一旦使用久了就需要保养为了避免病菌滋生。冰箱这 4 个地方，要特别注意清

理干净。

它们分别是冰箱门的胶条、置物隔板、冷鲜抽屉和上下内壁，这些地方很容易被菜汁和食物残渣等污染，滋生细菌，建议用抹布和洗洁精擦拭，清水擦净后通风晾干。



(来源：食品 580)

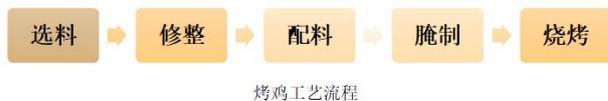
带血丝的烤鸡到底能不能吃？

从超市买回来一只烤鸡，撕开发现里面鸡肉是粉粉嫩嫩的甚至还有血丝……

那么究竟怎样辨别鸡肉是否烤熟了？鸡肉有没有最佳烹饪时间呢？如何科学健康吃鸡？

怎样辨别烤鸡是否烤熟？

烤鸡依据各地饮食口味特点，在酱卤时会添加不同的香辛料并在加工方式上进行调整，进而形成了各具地域特色的烤鸡。虽然烤鸡制作的辅料及工艺不同，但其加工原理基本一致。



很多人觉得鸡肉呈现粉红的肯定没煮熟，但事实并非如此。鸡肉颜色不代表其熟度，有的时候彻底煮熟的鸡肉也可能还是粉红色的，这是由于鸡肉组织中的血红蛋白形成了热稳定的颜色，烧烤或烟熏过程中都可能导致这种反应，这种情况在幼鸡中更为常见。



因此，颜色并不是判断鸡肉是否煮熟的金标准，曾有专业机构指出只

有鸡肉的中心温度达到 74℃ (165°F) 或以上，才可以放心食用。

鸡肉有没有最佳烹饪时间呢？

烹饪时间是确保鸡肉彻底煮熟的关键，下图是不同种类鸡肉的烹饪时间，供大家参考哦~

种类	重量	177° C (350°F) 烘烤	炖煮
整只肉用仔鸡 (约7周大)	1.36-1.81kg	75至90分钟	60至75分钟
整只烤鸡 (3-5个月)	2.27-3.18kg	120至135分钟	105至120分钟
整只阉鸡 (尤指养肥供食用的)	1.81-3.63kg	120至180分钟	不适合
鸡胸肉，有骨	0.17-0.23kg	30至40分钟	35至45分钟
鸡胸肉，无骨	0.11kg	20至30分钟	25至30分钟
鸡全腿或鸡大腿	0.11-0.23kg	40至50分钟	40至50分钟
鸡小腿	0.11kg	35至45分钟	40至50分钟
全翅或翅中	0.06-0.09kg	30至40分钟	35至45分钟

如何科学健康吃鸡？

①安全买鸡，避免风险

买鸡要选择正规的超市和大型的农贸市场，避免买到可能存在问题的鸡肉。

②鸡肉虽好，需要适量

任何食物都要适量，成年人每日

摄入的畜禽肉类总量建议 40g—75g (《中国居民膳食指南》中建议量) 为佳，避免食用过多给身体增加负担。

③去皮“吃肉”，脂肪摄入更少

对于以鸡肉为代表的禽肉食品来说，如果不想摄入太多脂肪，可以把皮去掉，但这其实只是出于个人口感选择和“减脂”的需求，并不是因为“有害”。

④彻底熟透再吃

生的鸡肉可能含有沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等致病菌，不小心吃进肚子里，可能会导致食物中毒。因此，如果发现鸡肉出现有血丝等疑似未煮熟的情况，安全起见还是先别吃，或者再次烹饪至彻底熟透再吃。

另外，鸡肉没吃完要及时放进冰箱，在室温下最好不要存放 2 小时以上；再次吃剩余鸡肉之前一定要确认没有变质，经过充分加热再吃。

(来源：食品 580)

食品安全法治



海鲜运输途中受损，责任赔偿如何确定？

烟台是个有滋有味的海滨城市，烟台海鲜更是深受大家的喜爱与欢迎，尤其临近春节，海鲜成为各家各户采购年货的必选品，冷藏海鲜商品的销售量也大幅提升。



近期，福山法院受理一起海鲜运输合同纠纷，通过诉前调解成功化解，既帮助企业追回赔偿款，又帮物流公司恢复商业信誉，给这起海鲜运输纠纷

画上圆满句号。

基本案情

2023年12月，烟台某食品公司接到南京某公司一笔商品订单，约定购买食品公司生产的虾仁、鱿鱼须等冷冻海产品，总价值约15万余元，并由食品公司负责货物运输。为此，食品公司通过南京某科技公司运营的物流平台委托某冷链物流公司进行发货。

货物受损起争执

物流公司承接货物运输过程中，由于未按照约定提供符合规定的冷藏车，本应冷冻的货物运输到达南京后却已大部分解冻。食品公司与买方客

户反复协商后，客户退回部分货物价值约8万元。

沟通无果引“差评”

为了尽量减少损失，食品公司与物流公司对退回货物进行再次分拣，物流公司向食品公司承诺承担受损货物的损失赔偿。但是在后续的沟通中，物流公司却再三推诿、拒不配合，甚至将食品公司联系人“拉黑”。无奈之下食品公司在物流平台上对该物流公司的运输服务进行投诉并诉至福山法院，要求物流公司赔偿货物损失9000余元。



办理思路

协商调解理责任

福山法院受理后将该案分配给立

案庭李玮团队。承办法官通过与双方反复联系确定案件的主要争议点为：1、食品公司与物流公司之间运费尚未结算；2、因本次运输服务造成的货物损失双方未确认；3、物流平台对本次运输服务造成损失赔偿未协商确定。

握手言和促双赢

“一定要再调解试试看。”这是在理清案件责任后，承办法官坚定的办案思路。

通过多次电话沟通，引导双方换位思考，双方逐渐打破心墙，达成调解协议：由物流公司在折抵运费后当即赔偿食品公司货物损失4000元，物流平台的赔偿权益归物流公司所有，食品公司撤回平台上对物流公司的“差评”投诉，以助物流公司恢复商业信誉。案件在诉前圆满得到解决。

经验做法

本案虽然标的不大，但是审理起来可能还涉及财产损失鉴定问题，不仅耗时耗力，而且如果仅是判决结案，

也并不能真正化解双方的矛盾，甚至可能造成一案结多案生。



通过诉前调解，能动用好法律和司法政策，把“调”再向前延伸，让“解”更深入民心，解决好人民群众的“难事”，把群众的“小案”办出好效果，让人民群众时刻感受到人民司法的暖心、稳心、安心。

法官心语

物流行业随着时代的发展日益壮大，但是快速发展的同时也引发了大量的纠纷与矛盾。不论是个人快递还是大宗货运，在订立合同时，对运输物品、规格、数量、价格等重要内容都应进行详细约定或者填写；同时及时与收件人沟通，收货一定要记得先验货，固定好货物毁损、灭失的相关

证据，以免出现纠纷时缺乏索赔依据。

《中华人民共和国民法典》第八百三十二条 承运人对运输过程中货物的毁损、灭失承担赔偿责任。但是，承运人证明货物的毁损、灭失是因不可抗力、货物本身的自然性质或者合理损耗以及托运人、收货人的过错造成的，不承担赔偿责任。

第八百三十三条 货物的毁损、灭失的赔偿额，当事人有约定的，按照其约定；没有约定或者约定不明确，依据本法第五百一十条的规定仍不能确定的，按照交付或者应当交付时货物到达地的市场价格计算。法律、行政法规对赔偿额的计算方法和赔偿限额另有规定的，依照其规定。



（来源：烟台市中级人民法院微信号）

带你了解“越禁越红”的苏丹红

据台湾媒体报道，台湾济生公司斗六厂产制的辣椒粉日前检出致癌物苏丹红，涉事原料已流向7县市。那么，究竟什么是苏丹红？苏丹红又有哪些危害？



一、什么是苏丹红

苏丹红是一种人工合成、亲脂性偶氮工业染料，广泛用于溶剂、油、蜡、汽油的增色以及鞋、地板等增光方面，主要包括Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ和Ⅳ4种类型。由于用苏丹红染色后的食品颜色非常鲜艳且不易褪色，能引起人们强烈的食欲，一些不法食品企业把苏丹

红添加到食品中。常见的添加苏丹红的食品有辣椒粉、辣椒油、红豆腐，红心禽蛋等。

二、苏丹红的危害

苏丹红是一种化学染色剂。它的化学成分中含有一种叫萘的化合物，具有致癌性，对人体的肝肾器官具有明显的毒性作用。进入体内的苏丹红主要通过胃肠道微生物还原酶、肝和肝外组织微粒体和细胞质的还原酶进行代谢，在体内代谢成相应的胺类物质。在多项体外致突变试验和动物致癌试验中发现苏丹红的致突变性和致癌性与代谢生成的胺类物质有关。



国际癌症研究机构（IARC）将苏丹红Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ和Ⅳ列为三类致癌物（动物致癌物），但尚未证明对人体

具有致癌性。苏丹红Ⅲ的代谢产物4-氨基偶氮苯和苏丹红Ⅳ的代谢产物邻-甲苯胺和邻-氨基偶氮甲苯列为二类致癌物（人类可能致癌物）。



在原卫生部发布的《苏丹红危险性评估报告》中通过对“苏丹红”染料系列亚型的致癌性、致敏性和遗传毒性等危险因素进行评估，最后得出结论：对人健康造成危害的可能性很小，偶然摄入含有少量苏丹红的食品，引起的致癌性危险性不大，但如果经常摄入含较高剂量苏丹红的食品就会增加其致癌的危险性。报告称，就其毒性程度来说，按照食品中的检出量和可能的摄入量，食品中苏丹红含量增加10万到100万倍才能诱发动

肿瘤，而对人体的致癌可能性极小。同时报告指出，苏丹红是一种人工色素，在食品中非天然存在，如果食品中的苏丹红含量较高，达上千毫克，则苏丹红诱发动动物肿瘤的机会就会上百倍增加，因此在食品中应禁用。

三、国内外苏丹红禁用情况

1995年苏丹红被列为致癌物后，欧盟就开始禁止其作为色素在食品中进行添加。2005年，英国食品标准局（FSA）发出全球食物安全警告，宣布359种食品受致癌工业染料“苏丹红”一号色素污染，必须回收。



2005年，原卫生部发布的《关于禁止将苏丹红作为食品添加剂使用的

公告》中明确禁止苏丹红作为食品添加剂使用，并提醒食品和食品添加剂生产经营者应严格遵守法规标准规定，不得将苏丹红作为食品添加剂生产、经营和使用。2008年，在印发的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》中将苏丹红列为非法添加物。

四、小结

苏丹红在我国属于非法添加物，食品和食品添加剂生产经营者应严格遵守法规标准规定，不得将苏丹红作为食品添加剂生产、经营和使用。



（来源：食品标法圈）

网购食品无生产日期？ 可以10倍赔偿吗？

随着时代的进步，老百姓的消费模式也逐渐从线下购物转变到线上购物，消费者通过网络平台买到简易包装的“三无产品”，是否都可以主张



“退一赔十”？对此不能一概而论，“一刀切”“一边倒”，而要具体问题具体分析，既要维护消费者合法权益也应平衡保护商家利益，实现“双赢”。

近日，涑水法院立案庭法官黄雪影，结合案件实际情况具体问题具体分析，3天高效化解了一起信息网络买

卖合同纠纷，依法维护消费者合法权益的同时，也平衡保护了网络平台商家的利益，在引导消费者正确消费的同时，也为企业创造了良好的营商环境。



基本案情

原告在被告的某宝店铺购买了商品，到货后原告以该商品无生产日期、保质期及生产厂家等标识，属于“三无产品”，违反食品安全法等相关法律规定为由，将被告诉至法院，要求被告“退一赔十”，退还货款 2.9 元并赔偿 1000 元。被告称，该产品属于自产自销，采用简易包装，并非“三

无产品”，表示仅愿意退还货款，不应支付 1000 元赔偿。

双方意见分歧较大，协商未果，原告诉至涿水法院。

调解过程

调解中，原告不接受商家退货退款的处理方式，坚持要求“假一赔十”。黄法官仔细查阅卷宗并对被告淘宝商铺网页进行了详细查看，发现原告购买的商品属于散装食品，在简易包装袋中确实未注明生产厂家、日期等信息，存在包装瑕疵，但在淘宝店铺内商品详情中载明了商品名称、产地、生产日期、保质期、重量、储存温度



等信息，原告在购买该商品时，均可看到上述商品详情信息。



因原告身处外地，为了降低其诉讼成本，黄法官多次通过电话向原告释明相关法律法规。食品安全法规定的“退一赔十”是有严格的适用条件的，并非商品存在任何问题都可以据此要求十倍赔偿。如食品安全法中对预包装食品和散装食品的规定也有所区别，对预包装食品规定了包装上应当有标签，且严格规定了标签应当标明商品的相关详细信息，但食品安全法对散装食品则没有该标签的强制要

求。故消费者不能以散装食品无上述严格的标签认定属于“三无产品”而要求十倍索赔。

原告在被告某宝店铺购买的产品应属于散装食品，且被告店铺已在商品详情页明确表明了商品的相关详细信息，其使用简易包装袋未将上述信息在包装袋上标明的行为应属于包装瑕疵，并不影响食用安全，故不能以十倍赔偿对商家苛以严责。经过黄法官的耐心沟通，最终原告撤回起诉。

《中华人民共和国食品安全法》
第六十七条 预包装食品的包装上应当有标签。标签应当标明下列事项：





(一) 名称、规格、净含量、生产日期; (二) 成分或者配料表; (三) 生产者的名称、地址、联系方式; (四) 保质期; (五) 产品标准代号; (六) 贮存条件; (七) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称; (八) 生产许可证编号。

《中华人民共和国食品安全法》
第六十八条 食品经营者销售散装食品, 应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

《中华人民共和国食品安全法》

第一百四十八条 消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的, 可以向经营者要求赔偿损失, 也可以向生产者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者, 应当实行首负责任制, 先行赔付, 不得推诿; 属于生产者责任的, 经营者赔偿后有权向生产者追偿; 属于经营者责任的, 生产者赔偿后有权向经营者追偿。

生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品, 消费者除要求赔偿损失外, 还可以向生产者或者经营者要求支付



价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

《中华人民共和国食品安全法》

第一百五十五条 本法下列用语的含义：

食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。



食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康

不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。



预包装食品，指预先定量包装或者制作在包装材料、容器中的食品。

（来源：涞水法院公众号）

国际预警



欧盟修订啤酒花及相关产品行业营销标准销售有关规定

2024年2月16日，据欧盟官方公报消息，欧盟委员会发布授权条例（EU）2024/601、（EU）2024/602，修订啤酒花及相关产品行业营销标准销售有关规定。主要修订内容包括：



（1）授权条例（EU）2024/601 共七部分 16 条，制定欧洲议会和理事会条例（EU）No 1308/2013 关于啤酒花和啤酒花产品认证及相关控制的适用规则；

（2）授权条例（EU）2024/602 共三章 10 条，补充欧洲议会和欧盟理事会条例（EU）No 1308/2013，并废除欧盟委员会条例（EC）No 1850/2006。

（EU）2024/602 就第 2 条提及的啤酒花和啤酒花产品的销售标准，以及啤酒花和啤酒花产品免于遵守该条例

第 77 (4) 条规定的认证要求的条件, 制定了补充欧洲议会和欧盟理事会关于啤酒花行业营销标准的条例 (EU) No 1308/2013。规定了啤酒花及相关从定义:



(a) “酒花筒”或“酒花”指(雌性)攀援酒花 (*Humulus lupulus*) 的花序; 这些花序呈黄绿色, 卵球形, 有花柄, 最长尺寸一般为 2 到 5 厘米;

(b) “未经加工的啤酒花”是指只经过初步烘干和包装的啤酒花;

(c) “准备好的酒花”指经过最后干燥和最后包装的酒花。

该条例适用于:

(a) 根据第 1308/2013 号条例 (欧盟) 第 190 条在欧盟收获或从第三国进口的属于该条例附件 I 第 VI 部分涵盖的 CN 编码 12101000 的酒花球果;

(b) 根据 (EU) No 1308/2013 号条例第 190 条, 在欧盟境内收获或从第三国进口的、属于 (EU) No 1308/2013 号条例附件 I 第 VI 部分 CN 编码 121020 和 13021300 范围内的啤酒花产品; 该规定不适用于异构化酒花产品。



以上规定应自其在欧盟官方公报上发表之日起第 20 日生效。

(来源: 厦门技术性贸易措施信息网)

南非制定乳品生产商注册记录和报告的法定措施

2024年2月9日，南非农业、土地改革和农村发展部通过官方公报发布《乳品生产商注册、记录和报告的法定措施》，该法定措施由乳品生产者组织这一非营利组织实施和管理。主要内容：

- (1) 法定措施规定了乳品的定义为牛、山羊或绵羊分泌的乳汁；
- (2) 该措施适用于拟在南非国内销售的乳品；



- (3) 所有乳品的生产商包括出口国的生产商应在乳品生产者组织注册，并于每年10月31日后的15天内提交一次申报表，申报表应包括生产商名称、联系方式、奶牛数量、产奶升数等内容；
- (4) 注册申请应在措施实施后30天内作出，如果在该措施开始日期后成为生产商，则在成为生产商后30天内作出注册申请。该法定措施自发布之日起生效，实施期限为4年。

(来源：厦门技术性贸易措施信息网)

英国拟制订大麦米蛋白等多种食品的使用要求

2024年2月2日,英国食品标准局发布咨询文件,拟制订大麦米蛋白等4种食品及聚甘油聚蓖麻油酸酯等三种食品添加剂的使用要求及含有该食品

的标签规定;拟删除糠基-2-丁醛、2-糠酸烯丙酯等22种之前获得批准的调味品清单中的物质。具体内容如下表所示。意见反馈期截至2024年3月29日

(来源:厦门技术性贸易措施信息网)

新食品或食品添加剂	食品种类	最大添加量 (g/100g或100ml)	标签
大麦米蛋白	面包及类似产品、巧克力的糖果、甜点酱	15g/100g	来自大麦的部分水解蛋白
	早餐麦片、面食和米饭(或其他谷物)为主的菜肴、油炸谷物	30g/100g	
	人造黄油及类似产品、黄油、调味品	10g/100g	
	乳及乳制品	50g/100ml	
	能量饮料、蛋白粉、控制体重代餐	90g/100ml	
十六烷基化脂肪酸	食品补充剂	2.1克/天	18岁以下人士不应食用该食品补充剂
乳糖-N-岩藻五糖I (LNFP-1) 和 2'-岩藻糖基乳糖 (2'-FL)	巴氏杀菌奶、发酵乳等	1g/l	含乳糖-N-岩藻五糖I (LNFP-1) 和 2'-岩藻糖基乳糖 (2'-FL) 混合物; 如果其他食品添加了乳糖-N-岩藻五糖I (LNFP-1) 则不应同一天食用含乳糖-N-岩藻五糖I (LNFP-1) 和 2'-岩藻糖基乳糖 (2'-FL) 食品
	谷物棒、以风味发酵乳为基础的热处理产品	10g/l或kg	
	婴儿配方奶粉和较大婴儿配方奶粉	1.5g/l	
	幼儿食用的乳饮料	1.2 g/L	
3-岩藻糖基乳糖 (3-FL)	巴氏杀菌奶、发酵乳等	2g/l	对于12个月以下的婴儿和1岁至3岁的幼儿,食用母乳时,不应同一天食用添加了3-岩藻糖基乳糖的食品。
	谷物棒、以风味发酵乳为基础的热处理产品	25g/kg	
	特殊医学用途食品	2g/l	
	调味饮料(可乐类饮料除外)	1.25 g/L	
聚甘油聚蓖麻油酸酯	酱汁	8000mg/kg	无
	食用冰,雪糕除外	4000mg/kg	

健康小贴士



这些“健康食品”，可能骗了你

随着社会进步和生活水平的提高，大家开始对“养生”越来越重视了，在饮食方面更是精挑细选——胃不舒服要喝白粥，餐后要榨果汁喝补充营养，早餐也要来一片全麦面包……

但你知道吗？很多所谓的健康食品都是“骗人的伪科学”，不仅营养价值低，长期大量食用还可能让你变胖，甚至增加高血脂、糖尿病等疾病风险。一起来看看吧~

一、蔬菜沙拉，脂肪含量可能超标

蔬菜沙拉是很多人都会选择的低脂减肥餐。蔬菜的确不含脂肪、热量

又低，但是里面的沙拉酱却可能是“热量魔鬼”。

沙拉酱大部分的原料都是植物油、蛋黄、水和一些添加剂。而植物油脂的含量高达 50%，吃多了不仅会增肥，还容易导致甘油三酯升高，危害心脑血管健康。



建议

①每人每天吃沙拉酱最好不要超过25g。

②除了沙拉酱，蛋黄酱、巧克力酱、芝麻酱、油辣椒酱等也都是高热量酱料，能少吃就少吃。日常拌蔬菜，更推荐用油醋汁、柠檬汁、黑胡椒、酸奶等。

二、含乳饮料，营养低、热量却高



“乳”的字样就能给人“健康”的感觉，所以乳饮料也被很多人当成了健康饮品，以为和牛奶一样能喝到奶的成分。

其实，市面上的很多乳饮料都不是健康饮品。按国家规定，含乳饮料的乳含量应大于等于30%。但其余70%

的成分先用水填充容积，稀释后口感差，需添加增稠剂、香精、着色剂、甜味剂、酸度调节剂、防腐剂等没有营养价值的食品添加剂。

国家标准中，生乳的蛋白质含量是每100克中不少于2.8克，含乳饮料的标准大多只要1克，乳酸菌饮料更低，只要0.7克即可。

相比之下，乳饮料的营养价值远低于纯牛奶，热量却更高，更容易发胖。

三、鲜榨果汁，很可能糖分过量

近几年，主打“纯天然、无添加”的鲜榨果汁，逐渐取代奶茶、咖啡，



一跃成为饮品界的健康代表。但实际上，鲜榨果汁并没有我们想象中那么健康。



水果榨汁后，营养价值会降低。把新鲜水果榨成汁会破坏其细胞结构，许多有益的抗氧化成分，如维生素 C、花青素等，会因为直接接触氧气和各种氧化酶而损失。而且一些不溶性的膳食纤维和微量元素被留存在渣滓中，白白浪费。

而且喝果汁容易导致摄入糖分过量。水果中含有较多蔗糖、果糖、葡萄糖，如果直接吃，通常吃不下太多，但要是榨成汁，一口气就能干掉好几杯，糖分摄入量很容易超标。更何况与水果相比，果汁在肠胃中的吸收速

度更快，引起的血糖反应更大，肥胖、糖尿病等疾病的发生风险都会随之增加。

建议

《中国居民膳食指南（2022）》中明确提出“果汁不能代替鲜果”。健康人群更推荐直接吃水果，每天保证摄入 200—350g 新鲜水果，能帮助维持膳食平衡。

四、白粥，对“养胃”没有实质帮助

现代人对白粥的好印象主要来源，可能是误解了白粥可以“养胃、减肥”。

的确，如果一个人做完手术刚开始恢复进食，或者因为有某些胃肠疾病，包括消化性溃疡、胰腺炎等，对于脂肪和蛋白质可能不容易消化，在这时



候碳水化合物为主的白粥是一种比较好的选择，但是它并不能起到“养胃”作用。



白粥里近 90%是水，其他的主要就是糊化的淀粉（碳水化合物），营养构成很单一，蛋白质、膳食纤维、维生素等其他营养成分，含量都非常低。这注定它只能是一种普通的主食选择。喝粥很少咀嚼，会延长淀粉类物质在胃中消化的时间；另外，粥还会稀释胃液，减缓胃的蠕动速度，消化时间再次延长。长期喝粥，胃的分泌酸功能下降，反而会增加胃病风险。

此外，白粥升糖很快，对糖尿病患者不友好。

五、全麦面包，很可能是“伪粗粮”

今市面上有不少打着“粗粮”标签的全麦面包，虽然以粗粮为原材料，但看其配料表，排在第一位的竟然多是小麦粉。事实上，真正的全麦面包，主要成分自然应是全麦粉。

为了符合大众的口味，商家还会添加大量的糖、油、盐来提升口感，那热量基本和普通面包无异。真正的全麦面包一定要包括小麦的谷壳、麸皮以及胚乳和胚芽，三部分齐全的全麦粉才是最为合格的全麦面包的制作原料。



（来源：中国食品报官方平台）

“吃硬不吃软”对血糖好？

近些年，糖耐量受损、高血糖、糖尿病等的发病率逐年升高，越来越多的人开始焦虑自己的血糖，网上也开始流传各种“控糖饮食小妙招”——比如吃硬不吃软就能有效控制血糖。

所谓“吃硬不吃软”，指的是优先选择质地相对干硬的食物，少吃质地柔软、糯叽叽的食物。那么，这种控糖技巧真的管用吗？



一、“吃硬不吃软”真能控制血糖吗？

先说结论：“吃硬不吃软”这个建议的确有一些道理，因为进餐后血糖的上升速度和食物的质地有关。

比起软、烂、糯这些水分含量高的食物，干硬、粗糙、水分含量低的



食物，相对更不容易被咀嚼成糊状，也就没那么容易消化。既然消化得慢，分解成葡萄糖进入血液引起血糖上升的速度也就慢，餐后血糖波动也就更小，自然更有利于维持血糖的平稳。

对于血糖控制不佳、糖尿病的朋友，在进食时，优先选择质地相对干硬的食物，少吃质地柔软、糯叽叽的食物，更有利于维持餐后血糖的平稳。比如多吃“有嚼头”的窝头，少吃软乎乎的白面包；多吃硬挺筋道的面条，少吃煮到软烂、入口即化的线面等等。

要注意的是，这里所谈的“干硬”和“软烂”，大部分情况下是指以淀

粉为主要成分的主食。毕竟，蔬菜水果、肉蛋奶豆中淀粉含量远比主食低，它们在体内直接转化为葡萄糖的“能力”也就低很多，对餐后血糖的影响力也小于淀粉类主食。



二、糖尿病、高血糖等患者不只是“吃硬不吃软”

先说答案：“吃硬不吃软”的确可以粗略成为一种控制血糖的方式，但对于糖尿病、高血糖患者，仅看这一方面，还不够全面，可能引起误判。

这是因为除了软硬之外，食物的主要成分（食物本身的含糖量）、食物的生熟、食物的加工程度和加工方式、食物的温度、食物本身的组织结

构等因素，都会影响身体餐后的血糖水平。

我们做了一个整理，大家可以看看：

- ①食物本身含淀粉和添加糖越多，越容易引起餐后血糖快速上升。比如即便是偏硬的糙米饭，也比软糯的蒸红薯血糖生成指数要高，前者血糖生成指数是 68，后者血糖生成指数是 51。
- ②食物越生，越不好消化，血糖生成指数越低；反之，食物越熟，越容易消化，血糖生成指数越高。生熟的判断，既包括自然成熟的程度，也包括烹饪加工的生熟，比如生香蕉的血糖生成指数是 30，成熟香蕉的血糖生成指数是 52。



③食物加工的程度越高，越精细，往往越容易消化，血糖生成指数越高，加工程度越低，血糖生成指数越低。比如即食燕麦粥的血糖生成指数是79，需沸水冲泡加工的片状燕麦粥血糖生成指数是55。而食物加工方式会直接影响加工程度，比如，高压锅煮的粥往往比普通锅煮的粥更软烂黏糊，更容易消化，血糖生成指数也更高。

④凉的食物往往比热的食物血糖生成指数更低。一方面是因为偏热的食物的确更容易被胃肠道接受，另一方面是因为冷的淀粉类主食中可能含有一定比例的抗性淀粉，抗性淀粉更难被消化吸收。



⑤食物本身的结构也会影响血糖生成指数。结构越疏松，越容易被消化酶接触到，进而很快消化吸收，升高血糖，血糖生成指数自然也就高。食物的结构如果紧实致密，就不太容易消



化，血糖生成指数就低。比如未发酵的死面馒头，血糖生成指数为70，全麦粉馒头血糖生成指数为82。

在了解这些以后就会明白，仅从“硬”和“软”的角度来评判一种食物是否更有利于血糖的控制，的确不够完整，还需要综合考虑食物的成分、加工程度、生熟、温度等等。比如，同样是面条，小麦粉做的干、扁、粗的面条，血糖生成指数是46；而硬质小麦粉做的细面条，血糖生成指数是

55；同样是硬质小麦粉加入鸡蛋做的粗面条，血糖生成指数却是 49。前两者是食物加工程度不同引起的差异，后两者则是食物的主要成分不同带来的变化。



这也是为什么要用“血糖生成指数”这样一个客观且量化的指标，来衡量某种食物进食后引起的血糖波动。如果大家想更全面地了解食物对餐后血糖的影响，不妨关注其血糖生成指数和血糖负荷两个指标。

此外，“吃硬不吃软”除了不适用于糖尿病、高血糖患者外，对于胃肠道消化功能较差的朋友来说，也不太适合。比如胃溃疡严重的朋友，就应该避免太过干硬的食物，防止其对胃黏膜产生机械性刺激。再比如，一

些老年人消化功能减退，不宜大量吃干硬的食物，否则可能会因为消化不良引起其他问题。还有牙口不好的中老年人，要避免太硬的食物造成牙齿损坏。

三、适合大多数人的“科学控糖”吃饭小技巧

那么，有没有更科学、适合更多人群的、好用好记好执行“科学控糖”吃饭小技巧呢？

①胃肠道没问题，吃硬少吃软，没毛病。



②胃肠道功能差，或不习惯吃干硬食物，那就吃杂、吃粗而不吃精。比如，一餐的食物种类尽量杂，包括蔬果、瘦肉、蛋、主食等，主食选择粗杂粮而非精米白面类食物。

③没条件搞食物多样化，或不习惯吃太多粗粮，那就注意食物加工别太精细，食物形态别太细碎软烂。比如，用普通锅具熬“汤米分离”的稀粥，而不是吃熬到入口即化、看不到大米原貌的黏糊粥。



④吃饭顺序帮大忙，先汤/水，再菜、肉，最后吃主食。如果以上原则还是觉得复杂，那可千万要记住吃饭顺序的调整——先喝点清淡的汤粥或水来占据一定的胃容量，随后吃富含大量膳食纤维没那么好消化的蔬菜，接着吃非常“扛饿”的优质蛋白质，如肉蛋等，最后再吃提供淀粉的主食，这样可以最大程度降低淀粉类主食的摄入量。

（来源：中国食品报官方平台）

危害堪比地沟油，你还在吃吗？

食用油是我们烹饪菜品时不可或缺的食材之一，是家家户户的厨房必备品。但关于如何使用食用油，你真的了解吗？之前，#回锅油反复用7次致癌物增30倍#的话题一度登上热搜，这是怎么回事呢？

一、别小看回锅油的危害

生活中很多家庭都有这样的习惯，就是炸完食物之后，会用剩下来的油继续炸东西，或是炒菜等。但反复煎炸的油很容易产生如苯并芘、丙烯酰胺、杂环胺等致癌物，长期食用会给健康埋下隐患。



专家在央视访谈节目中表示，反复使用的回锅油中含有丙二醛，这是一种有毒致癌物。而且研究表明，反复使用 7 次的回锅油中，丙二醛的含量可以增加至 30 倍以上。

此外，食用油反复使用还会产生大量反式脂肪酸，它不仅会导致发胖，还会增加患心血管疾病、阿尔茨海默病等概率。

建议

最好少做油炸食物，若确实想吃，可以使用空气炸锅；如果有剩下的“油炸油”，又不舍得扔，可以用来拌凉菜，避免二次加热。



二、这些食品是回锅油的重灾区

一些火爆的路边摊食品，商家为了节省成本，往往选择将食用油反复使用。这些食品除了有回锅油风险外，还有一些隐藏的问题。

2 块钱的街边烤肠

我们买到手的街边烤肠，有的也被称为淀粉肠，听起来好像没有肉，



但它们其实都是加工肉制品。有机构在不同地点抽取了 5 种不同类型的烤肠，进行检测后发现：价格较高的烤肠肉含量都不低，2~3 元/根的烤肠肉细细长长，颜色偏红是因为添加了红曲红、诱惑红等色素，但含肉量也有 15% 左右。



烤制肉制品食物会产生多环芳烃，属于致癌物的一种。世界卫生组织下属的国际癌症研究机构（IARC）早在2015年就将腊肉、腊肠、火腿等加工肉制品列为1类致癌物，表明有充足的证据显示加工肉制品会对人致癌。

IARC表示，每天食用每50g加工肉类可使患结直肠癌的风险增加18%，风险随着肉类消费量的增加而增加。建议大家，烤肠虽香，还是不要太频繁地吃。

超大块的炸鸡排

街边的超大鸡排怎么来的？此前有记者在网上买来了肉胶，然后又从市

场上买了鸡肉，取出鸡肉身上的碎片，在实验室“合成”了大鸡排。

网购肉胶时，卖家告诉记者，市面上很多鸡排店的鸡排都是用这种肉胶加工而成的。这肉胶的学名叫做转谷氨酰胺酵素，是从猪或牛的血液中提炼的，作用是让不同的蛋白质发生交联，能像胶水那样把碎肉粘成大块。

记者通过检测发现，这些肉胶里含有重金属铅和汞。专家表示，长期食用这种添加了肉胶的油炸鸡排会对我们人体的肝肾功能造成损害。



快炒类的街边海鲜

还有一些快炒类的海鲜，比如麻辣小龙虾，为了节约成本，常用“回

锅油”，并长期继续使用或是以“老兑新”的方式翻新，一般来说油质明显泛黄或变黑的劣质油，对健康的危害很大。

此外，小龙虾、蟹、鲢鱼等水产品中都可能含有肺吸虫，快炒并不能保证将小龙虾中的肺吸虫幼虫完全杀死。肺里面有了寄生虫，除了常见的咳嗽、胸痛、有胸腔积液等，如果任其游走到大脑，会有癫痫、失语等神经系统症状。



三、这些“伤身油”也要少用 自制土榨油

一些老年人可能时至今日仍然还在用土榨油，但它的背后真的隐藏了不小的健康隐患。

①易残存发霉原料

正规工厂的食用油原料在加工前，会经过很多个原料的清理工序，而自榨油的农家根本不具备这种条件，大



部分就是筛一筛杂草、石子。但这样的简单清理，清除不掉存放过程中的发霉和虫害原料、运输过程中的木屑或纸屑，以及加工过程中的金属杂质等。比如花生的保存条件严苛，容易在潮湿环境下变质发霉，因此土榨花生油含有黄曲霉毒素的可能性非常高。

2018年，仅在广东顺德一地，就查处了土榨花生油黄曲霉毒素B1超标案件35起。其中一对夫妇销售的土

榨花生油，据检验，黄曲霉毒素 B1 的含量达到了 $160 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，是安全标准 ($\leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$) 的 7 倍多。要知道，黄曲霉毒素的毒性是砒霜的 68 倍，一次性摄入 20 毫克就可致命，即使只摄入 1 毫克也很可能会致癌，可见土榨油危险有多大。

②大多未经精炼

还有些人无法抗拒土榨油的一点就是，它是真的香。往往比超市买的油香味更浓郁。



为什么会造成这种差异？这主要就是因为在土榨油大都没有经过精炼。正规工厂压榨出来的油必须经过脱胶、脱酸、脱臭、脱蜡等多重精炼，这个

过程中很多醛、酮、酯等气味物质也会被脱走。



那听起来，不精炼岂不更好？当然不是。未精炼的油中有害杂质很多，比如机械杂质（粉尘）、胶质（磷脂、蛋白质、糖类）、游离脂肪酸、色素、烃类、金属化合物等等，还可能含有砷、汞等有毒重金属和残留农药，对健康有明显危害。

③烟点低，致癌物质增多

也正因为土榨花生油中含有更多的杂质，会导致油在温度较低时就产生油烟。而油烟中含有多环芳烃、苯并芘、甲醛等多种刺激性有害物质，可能损害皮肤和呼吸系统，还会增加肺癌风险。

长期开封的油

很多人觉得食用油保质期长，往往有 18 个月之久，所以哪怕半年吃完一桶油也没关系。但实际上，18 个月是指未开封、避光保存的状态下，一旦开封，食用油的保质期则会大幅缩短。酸败的油脂，不仅营养价值低，食用后还可能使身体发生不良反应，比如腹泻、呕吐、腹痛等。长期食用，会进一步加速衰老，增加肿瘤、心血管病等发生的风险。



注意：已经酸败的食用油会出现“哈喇味”，若闻到此类气味，则不宜继续食用。

小贴士：学会分辨使用场景

①高温油炸：油炸最大的问题就是油温，因此要选用耐高温、烟点高的油，例如花生油、猪油。



②普通炒菜：炒菜温度不要过高，油的选择范围也较广，花生油、玉米油、大豆油、葵花籽油均可。

③凉拌菜：做凉菜时可以选用橄榄油、芝麻油或者茶油更有益健康。

（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数据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。

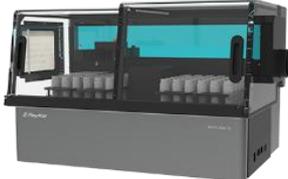
睿科集团产品业务单元提供多种自主研发创新产品，包括理化实验室自动化设备、生命科学实验室自动化设备、定制化设备、耗材及试剂。集团销售网络遍布全国并远销海外，下游客户涵盖政府机构、高等院校、科研院所、企业用户、第三方实验室等，产品广泛应用于环境监测、食品检测、农产品检测、药品检测、生命科学、医疗健康、疾控系统、国防应急等领域。

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 | 邮箱：info@janko.cc