

# 果冻产品风险分析

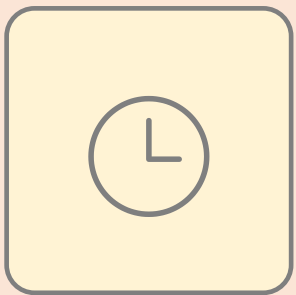
汇报日期

2019-5-9

汇报人

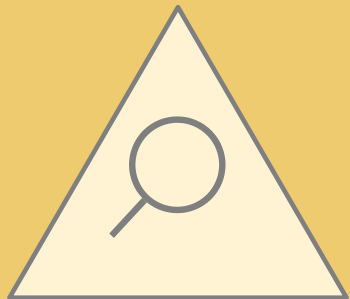
付家园





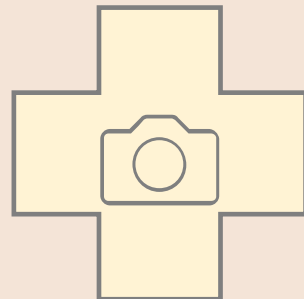
## 果冻产品情况简介

It'd be better to light up the candle than curse the darkness no one can.



## 监督抽查数据

It'd be better to light up the candle than curse the darkness no one can.



## 案例分析

It'd be better to light up the candle than curse the darkness no one can.



## 风险分析

It'd be better to light up the candle than curse the darkness no one can.



# Part.01

## 果冻产品情况简介

# 果冻产品类别

## 果冻

以水、食糖和（或者）淀粉为主要原料，辅以增稠剂等食品添加剂，添加或者不添加果蔬制品、乳及乳制品等原料，经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工艺加工而成的胶冻食品。

## 根据组织形态分类

凝胶果冻：杯型凝胶果冻、其他凝胶果冻；可吸凝胶果冻。

## 根据原料分类

果味型果冻；果汁型果冻；果肉型果冻；含乳型果冻或布丁；其他型。（GB/T 19883-2018）



# 果冻产品的作用



**补钙、补充维生素**

乳酸钙、维生素C

**减肥**

酵素果冻曾风靡一时

**通便**

富含膳食纤维，促进肠道蠕动

# 产业集中情况



已上市果冻制造行业有200多家，分布如下：

安徽 (3) 北京 (3) **福建 (64)** 广东 (1) 广西 (2) 贵州 (1) 河北 (11) 河南 (1) 黑龙江 (3)  
湖北 (2) 湖南 (2) 吉林 (2) 江苏 (16) 江西 (3) 辽宁 (10) 内蒙古 (2) 宁夏 (1) 陕西 (1)  
四川 (5) 山东 (7) 上海 (3) **天津 (20)** 新疆 (1) 云南 (2) **浙江 (34)**



# 企业及市场价值

目前，我国已有果冻生产规模企业300多家，果冻市场约250亿左右，并且仍然以每年两位数在不断增长。2020年，果冻行业将超300亿规模。我国果冻的品牌集中度较高，一线果冻品牌占有60%—80%的市场份额，其中喜之郎、蜡笔小新及亲亲果冻为国内三大果冻企业。





# Part.02

## 监督抽查数据



# 检测项目及指标

序号	检验项目	所属分类	指标要求	依据法律法规或标准	检测方法
1	铅 (以Pb计)	污染物	≤0.5 mg/kg 备注: 以Pb计。	GB 2762 -2017	GB 5009.12-2017
2	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	食品添加剂	≤0.5 g/kg 备注: 以山梨酸计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量	GB 2760 -2014	GB 5009.28 -2016
3	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	食品添加剂	不得使用	GB 2760 -2014	GB 5009.28 -2016
4	糖精钠 (以糖精计)	食品添加剂	不得使用	GB 2760 -2014	GB 5009.28 -2016
5	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	食品添加剂	≤0.65 g/kg 备注: 以环己基氨基磺酸计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量	GB 2760 -2014	GB 5009.97 -2016
6	二氧化硫残留量	食品添加剂	不得使用	GB 2760 -2014	GB 5009.34 -2016
7	阿斯巴甜	食品添加剂	≤1.0 g/kg 备注: 如用于果冻粉, 按稀释倍数增加使用量	GB 2760 -2014	GB 5009.263 -2016
8	三氯蔗糖	食品添加剂	≤0.45 g/kg 备注: 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量	GB 2760 -2014	GB 22255 -2014
9	菌落总数	微生物	$n=5, c=2, m=10^3, M=10^4$ CFU/g	GB 19299 -2015	GB 4789.2-2016
10	大肠菌群	微生物	$n=5, c=2, m=10, M=10^2$ CFU/g	GB 19299 -2015	GB 4789.3-2016
11	霉菌	微生物	≤20 CFU/g	GB 19299 -2015	GB 4789.15-2016
12	酵母	微生物	≤20 CFU/g	GB 19299 -2015	GB 4789.15-2016

# 国内抽检产品

产品名称	被抽样企业名称	通报单位	抽检结果	通报时间
力粒果诱(猕猴桃)果冻	鹤岗市金广商贸有限公司	黑龙江食药监	菌落总数	2018/4/9
力粒果诱(猕猴桃)果冻	惠东县平山新鸿发糖果贸易部	广东食药监	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) 1.68g/kg>0.65g/kg	2017/5/25
菠萝味咕噜果町(果冻)	郑州天汇园食品有限公司	河南食药监	菌落总数 6000cfu/g>100cfu/g	2016/12/21
红水(果冻)	赵国林	河南食药监	苯甲酸 0.145g/kg 不得检出	2016/12/21
加哆宝碎冰(果味型果冻)	郑春朋	河南食药监	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) 0.76g/kg>0.65/kg	2016/12/21
金箍棒碎冰(果味型果冻)	方城县继红食品店	河南食药监	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) 0.73g/kg>0.65/kg	2016/12/21
郎笑笑果冻	德江县祥和糕点店	贵州食药监	苯甲酸 0.32g/kg 不得检出 糖精钠 0.16g/kg 不得检出	2016/12/14
郎笑笑果冻	德江县祥和糕点店	贵州食药监	苯甲酸 0.34g/kg 不得检出 糖精钠 0.17g/kg 不得检出	2016/12/14
菠萝味果冻	钦州市钦南区宏宏百货店	广西食药监	糖精钠 0.17 不得检出	2016/8/4
桃子果肉果冻	星宇食品(烟台)有限公司	国家食药监	菌落总数 150cfu/g>100cfu/g	2015/3/29
木涟冰爽(果冻)	祖名豆制品股份有限公司	国家食药监	菌落总数 300cfu/g>100cfu/g	2015/3/26
真C果冻	潮州市枫溪区王标百货店	国家食药监	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) 3.1g/kg>0.65/kg	2015/2/16
英冠·果冻(马蹄味)	潮州市枫溪区王标百货店	国家食药监	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) 2.6g/kg>0.65/kg	2015/2/16
真C果冻	潮州市枫溪区王标百货店	国家食药监	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) 2.6g/kg>0.65/kg	2015/2/16
橡皮软棒(果味型果冻)	潮安县庵埠金伊郎食品厂	国家食药监	糖精钠 0.17g/kg 不得检出	2015/2/16
果肉果冻(龙眼味)	漯河市恒欣食品有限公司	国家食药监	菌落总数 140cfu/g>100cfu/g	2015/2/16
果肉果冻(龙眼味)	漯河市恒欣食品有限公司	国家食药监	霉菌 30cfu/g>20cfu/g	2015/2/16
维乐斯(果味果冻)	南宁市金利源食品厂	国家食药监	苯甲酸 0.34g/kg 不得检出	2015/2/16





## —抽检结果分析—

铅 作为污染物 来源一般为自然本底

二氧化硫 一些果蔬粉需要使用到硫磺熏蒸

微生物 霉菌 酵母菌 大肠杆菌

苯甲酸 有一定毒性

糖精钠

甜味剂超标



# 果冻行业及人员要求

由于《湖南省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》自2013年3月1日起施行。《条例》明确，食品生产加工小作坊严禁生产乳制品、罐头制品、果冻等食品，且申请人必须先办理生产许可证和营业执照。

广西、重庆、温州等地也开始逐渐实施同类别条例





# Part.03

## 案例分析



# 甜美的隐形杀手



[【窒息死亡】男婴吃果冻窒息死亡家长欲向厂家提出索赔word免费...](#)

关于男婴吃果冻窒息死亡家长欲向厂家提出索赔.doc文档,爱问共享资料拥有内容丰富的相关文档,站内每天千位行业名人共享最新资料。小杯装果冻再成幼儿“杀手”。昨日记...

[ishare.iask.sina.com.cn/f/340CeYiu...](#) - 快照 - [v 爱问共享资料](#)

[大丰一幼童吞吃整个果冻,导致窒息死亡-百姓话题-盐城鹤鸣亭](#)

大丰一幼童吞吃整个果冻,导致窒息死亡,盐城鹤鸣亭 只需一步,快速开始 盐城鹤鸣亭»广场,百姓,百姓话题»大丰一幼童吞吃整个果冻,导致窒息死亡 查看: 26849|回复: 28...

[www.hmting.com/thread-15192020-1-...](#) - 快照 - [盐城鹤鸣亭](#)

[幼儿吃果冻窒息死亡保姆有过失获刑一年半-新闻频道-和讯网](#)

2012年2月15日 - 习某用汤勺喂孩子吃果冻。当喂到第三勺时,孩子突然表情停滞,习某立即向小区保安求救。当王某赶回家时,儿子已窒息死亡。一审法院经审理认为,...

[news.hexun.com>和讯网>新闻 - 快照 - 和讯财经新闻](#)

GB 19299-2015规定国内所有果冻外包装上都会有白底或者黄底红字的警示语：请勿一口吞食

## 澳洲召回中国因存窒息风险的果冻



巧妈妈 (Clever Mama) 品牌的两款果冻——**巧妈妈奇异果果冻和巧妈妈乳酸菌布丁**据报含有日本植物**蒟蒻**，“若整个吞下”，被认为“可能存在窒息危险”。

而在中国和日本，蒟蒻常被当作素食明胶替代物。

澳洲竞争与消费者委员会 (ACCC) 提醒，有关甜品“可能会卡在喉咙里，阻碍供气”。

在此之前的一周，新州及首都领地亚洲超市所售的部分**喜之郎果冻产品**也因存在窒息风险，而被召回。

澳新食品标准局 (Food Standards Australia New Zealand) 表示正对My Queen Pty Ltd公司的360克装喜之郎什锦果冻和360克装喜之郎乳酸果冻发起召回。**召回的原因是有关蒟蒻果冻存在“窒息的危险”，称若食用含有蒟蒻的果冻食品，可能会引起窒息。**



# 关于蒟蒻

蒟蒻在中国也称为魔芋

1 魔芋粉作为一种可溶性的膳食纤维，可在食物四周形成一种保护层，从而防止消化酶与食物发生作用。

2 魔芋粉在水中可吸水膨胀(80-100倍)，可以抑制食欲，产生饱腹感，使进食量下降。

3.可以延缓，阻止胆固醇，单糖等营养物质的吸收，从而使脂及酸在体内的合成减少。

4.有润肠，通便的功能，可以增加排便量，因此具有肠道清洗的作用。



## 售卖过期果冻、假冒果冻

1

乐清一家超市卖过期果冻 赚2.82元被罚3万元

泉州洛江大润发超市在售散装果冻 过期20多天被调查

你吃的“旺旺碎碎冰”可能是假的！汨罗市桃林寺镇一制假窝点搜出700多件假冒果冻饮料

## 食品添加剂超标准超规定

2

不少厂家在果冻中添加禁止添加的苯甲酸、糖精钠

广东质监局:果冻中甜蜜素含量超两倍

## 果冻受微生物污染

3

青岛：摩味金奶牛装果冻发霉 超市正在与厂家协商赔偿.

TIMELIN



**Part.04**  
**风险性分析总结**



## 发生危害的主要指标及严重性

- 食品添加剂超标准超规定.

某些食品添加剂长期过量食用会损伤肝肾等器官，增加  
致癌风险

- 含有不易分解的成分

易造成窒息死亡

- 易受微生物污染

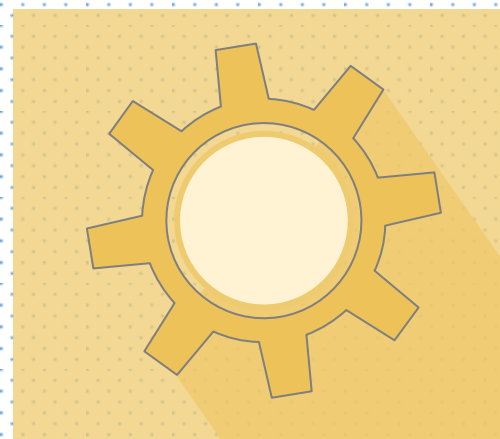
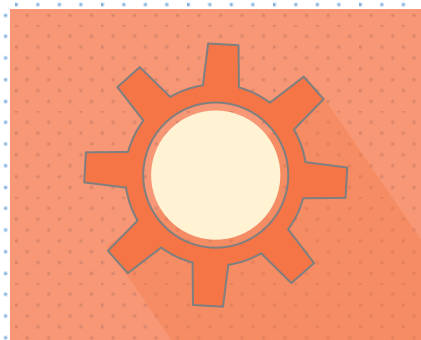
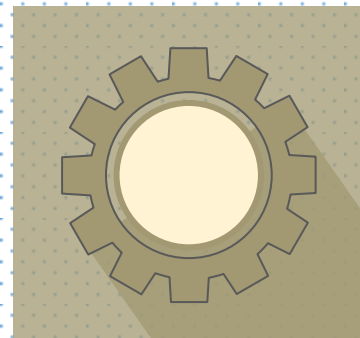
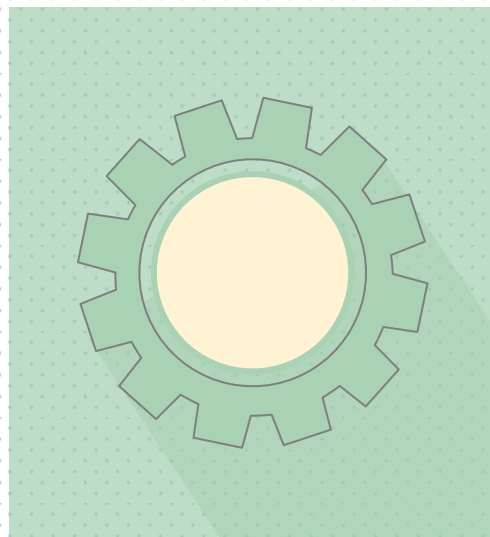
易造成食物中毒，甚至

死亡



## 潜在危害性

- 涉及特殊人群：婴幼儿、学生、老人
- 易被婴幼儿误食造成窒息
- 含较多琼脂及膳食纤维，影响人体对蛋白质以及铁、锌等微量元素的吸收
- 含多种添加剂，营养价值不高，长期大量食用影响小儿肝肾排毒功能，甚至蓄积体内，妨碍新陈代谢，还可反复破坏胃粘膜导致胃炎





雨滴蛋糕

## 非常规风险

食品伙伴网讯 据外媒消息，丹麦国家血清研究所（SSI）称，自制风味果冻在上个月引发了丹麦食源性肉毒杆菌中毒的爆发。

丹麦SSI表示，在森讷堡的私人聚会上吃完晚餐后，有九人生病。其自制食品的样品中A型肉毒杆菌毒素呈阳性。在小鼠试验中确认了A型肉毒杆菌毒素的存在。然而，他们无法确定风味果冻的哪种成分被肉毒杆菌毒污染以及如何被污染的。

食源性肉毒杆菌中毒的原因一般有两个，一是自制的罐装食品或发酵食品，另一个是商业加工食品。但好在目前所有人员都已康复。





**Thank you for  
watching**