

BA HAO ZHE YI GUAN
RUHE XUANGOU SHIPIN HE NONGCHANPIN



把好这一关

——如何选购食品和农产品

徐怀德 杜双奎 主编



科学技术文献出版社

BA HAO ZHE YI GUAN
RUHE XUANGOU SHIPIN HE NONGCHANPIN



把好这一关

——如何选购食品和农产品

主 编 徐怀德 杜双奎
参 编 张梦娟 孟祥敏 闫宁环
高志明 殷金莲 罗贵华



田 科学技术文献出版社

图书在版编目(CIP)数据

把好这一关——如何选购食品和农产品. 徐怀德, 杜双奎主编. -北京: 科学技术文献出版社, 2008. 1

ISBN 978-7-5023-5784-9

I. 把… II. ①徐… ②杜… III. 食品检验-基本知识
IV. TS207.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 147009 号

出 版 者 科学技术文献出版社

地 址 北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编辑部电话 (010)51501739

图书发行部电话 (010)51501720, (010)51501722(传真)

邮 购 部 电 话 (010)51501729

网 址 <http://www.stdph.com>

E-mail: stdph@istic.ac.cn

策 划 编 辑 孙江莉

责 任 编 辑 孙江莉

责 任 校 对 唐 炜

责 任 出 版 王杰馨

发 行 者 科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者 北京国马印刷厂

版 (印) 次 2008 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开 本 850×1168 32 开

字 数 231 千

印 张 9.5

印 数 1~6000 册

定 价 15.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

民以食为天,食以安为先。本书基于对食品质量和安全的关注,综合近年来有关食品掺伪和鉴别方面的相关文献,选取了与人民生活密切相关的粮、油、肉、蛋、奶、茶、酒、调味品、干菜、水产品等进行了质量和防伪介绍,以供广大读者选购食品和农产品时参考。

科学技术文献出版社是国家科学技术部系统惟一——
家中央级综合性科技出版机构,我们所有的努力都是为了
使您增长知识和才干。

前 言

民以食为天,食以安为先。食品是供给人类营养和能量的安全生物加工制品。食品加工技术实质是用一定技术对食品原料进行色、香、味、形再调制而使其得以长期保存,以满足不同人群不同嗜好的消费需求。

食品是人类赖以生存和发展的物质基础,食品安全是关系到人类健康和国计民生的重大问题,关系到经济的持续发展、社会的长治久安、人民生活质量的稳步提高。食品质量和安全问题越来越受到世界各国的重视,并已成为影响农业和食品工业竞争力的关键因素。生产者以次充好、以假充真,轻者损害了消费者的经济利益,重者损害了消费者的身体健康。近年来,“生态农业”、“无公害食品”、“有机食品”等计划的先后出台,更进一步反映了社会对食品安全、环境质量和人体健康的关注与迫切要求。

基于对食品质量和安全的关注,综合近年来有关食品掺伪和鉴别方面的相关文献,我们选取了与人民生活密切相关的粮、油、肉、蛋、奶、茶、酒、调味品、干菜、水产品等进行了质量和防伪介绍,

以供广大读者选购食品和农产品时参考。

本书的编写参阅了大量同行专家新近的科研成果和资料,书后附录了主要参考文献。但疏漏或误解之处仍恐难免,在此除表示衷心感谢,还敬请批评指正。

本书可供食品卫生检验机构、各类食品生产企业的有关科技人员、食品安全的管理人员、城乡居民和相关专业学生学习参考。

徐怀德

于西北农林科技大学

食品科学与工程学院

目 录

绪论	(1)
第一章 动物性食品质量鉴别与选购	(28)
1.1 畜禽类生鲜肉	(28)
1.2 畜禽类冻肉	(48)
1.3 肉类制品	(53)
1.4 蛋及蛋制品	(67)
第二章 果品蔬菜的质量鉴别与选购	(77)
2.1 果蔬的鉴别与选购总则	(77)
2.2 果品的鉴别与选购	(83)
2.3 蔬菜的鉴别与选购	(97)
2.4 果蔬制品的鉴别与选购	(115)
第三章 茶叶的质量与识辨	(123)
3.1 茶叶的种类	(123)
3.2 茶叶的鉴别、选购与贮藏方法	(130)



第四章 酒类质量与识别	(149)
4.1 酒的种类	(149)
4.2 酒的鉴别与选购	(157)
第五章 饮料及乳制品的鉴别	(168)
5.1 软饮料	(168)
5.2 冷饮	(183)
5.3 乳制品	(185)
第六章 水产品及其制品鉴别	(191)
6.1 水产品及水产制品的感官鉴别要点	(191)
6.2 鱼质量的鉴别	(191)
6.3 虾质量的鉴别	(203)
6.4 海味干制品质量的鉴别	(206)
6.5 螃蟹质量的鉴别	(210)
6.6 河蚌的质量鉴别	(212)
6.7 牡蛎的质量鉴别	(212)
6.8 甲鱼的质量鉴别	(212)
6.9 蚶子的质量鉴别	(213)
6.10 花蛤的质量鉴别	(213)
6.11 煮贝肉的质量鉴别	(213)
6.12 鱿鱼与乌贼鱼质量鉴别	(214)
6.13 海蜇头的质量鉴别	(214)
6.14 海蜇皮的质量鉴别	(215)
6.15 海带的质量鉴别	(215)

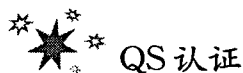
6.16	养殖海虾与捕捞海虾的鉴别	(216)
6.17	人造海蜇与天然海蜇的鉴别	(216)
6.18	甲醛泡发过的水产品鉴别	(217)
6.19	水产品水产制品的感官鉴别与食用原则	(217)
第七章 粮油产品质量与鉴别		(219)
7.1	大米及其制品	(219)
7.2	面粉及其制品	(232)
7.3	淀粉及其制品	(245)
7.4	大豆及其制品	(253)
第八章 调味料的鉴别		(264)
8.1	食盐	(264)
8.2	酱油	(267)
8.3	食醋	(271)
8.4	糖类	(274)
8.5	味精	(282)
8.6	料酒	(286)
8.7	芝麻酱	(288)
8.8	番茄酱	(289)
8.9	辣椒	(290)
8.10	花椒	(292)
8.11	胡椒	(293)
参考文献		(294)

绪 论

一、食品质量的重要性

食物是人体生长发育、更新细胞、修补组织、调节各种生理机能所必不可少的营养物质,也是产生热量以保持体温恒定、从事各种活动的能量来源。正因为食品中含有人体所必需的各种营养和能量,所以它是人类维持生命与健康的必需品,是人类赖以进行一切社会活动的物质基础。没有食物,人类就不能生存。食品的质量与人体健康、生命安全有着极为密切的关系。营养丰富的食品,有时会由于微生物的生长繁殖而致腐败变质,或者是在生长、加工、运输、销售等过程中受到有害、有毒物质的污染,这样的食品一旦被人食用,就可能引发传染病、寄生虫或食物中毒,造成人体各种组织、器官的损害,严重者甚至会危及生命。目前有一些假冒伪劣食品,鱼目混珠,流入市场,对广大消费者的身体健康构成严重威胁。因此,消费者在选购食品时,客观、准确、快速地识别其品质优劣,择优而购是很有必要的。

二、食品质量认证体系



“QS”是食品质量安全市场准入证的简称,是国家从源头加强



把好这一关——如何选购食品和农产品

食品质量安全的监督管理,提高食品生产加工企业的质量管理和产品质量安全水平,对具备规定条件的生产者才允许进行的生产经营活动,对具备规定条件的食品才允许生产销售的一种行政监管制度。

“QS”主要包括三项内容:

(1)对食品生产企业实施生产许可证制度

对于具备保证食品质量安全必备的生产条件、能够保证食品质量安全的企业,发放食品生产许可证,准予生产获证范围内的产品;未取得食品生产许可证的企业不准生产相关食品。这就从生产条件上保证了企业能生产出符合质量安全要求的产品。

(2)对企业生产的食品实施强制检验制度

要求企业必须履行法律义务,未经检验或经检验不合格的食品不准出厂销售。对于不具备自检条件的生产企业必须实施委托检验。这项规定适合我国企业现有的生产条件和管理水平,能有效地把住产品出厂质量安全关。

(3)对实施食品生产许可制度的食品实行质量安全市场准入标识制度

对检验合格的食品要加印(贴)市场准入标志——QS 标志,没有加贴 QS 标志的食品不准出厂销售。这样做,便于广大消费者识别和监督,便于有关行政执法部门监督检查,也有利于促进生产企业提高对食品质量安全的责任感。



GMP 认证

GMP 是英文 Good Manufacturing Practice 的缩写,中文的意思是“良好作业规范”,或是“优良制造标准”,是一种特别注重制造过程中产品质量与卫生安全的自主性管理制度。因为用在食品的生产管理,所以称作食品 GMP。

食品 GMP 诞生于美国,很受消费大众及食品业者的欢迎。在日本、英国、新加坡等制造业比较发达的国家都相继引用食品 GMP。我国于最近几年开始引进食品 GMP 自主管理制度,并且加以推广。通常我们将 GMP 的管理要素归纳为八个部分:厂区环境、厂房及设施、机器设备、组织与人事、卫生管理、制程管理、品质管理以及仓储、运输、包装标识、客诉及回收等。为了便于理解,人们往往侧其重点将其概括为 4M:(1)人员(Man):要由适合的人员来制造与管理。(2)原料(Material):要选用良好的原材料来制造。(3)设备(Machine):要采用标准的厂房和机器设备。(4)方法(Method):要遵照既定的、适宜的方法来制造。

推行 GMP 的基本目的是提高加工食品的质量与卫生安全,保障消费者与制造业者的权益,强化食品制造企业的自主管理体制,为进一步推行 HACCP、SQF 标准打基础。

HACCP 认证

HACCP 是对可能发生在食品加工环节中的危害进行评估,进而采取控制的一种预防性的食品安全控制体系。有别于传统的质量控制方法,HACCP 是对原料、各生产工序中影响产品安全的各种因素进行分析,确定加工过程中的关键环节,建立并完善监控程序和监控标准,采取有效的纠正措施,将危害预防、消除或降低到消费者可接受的水平,以确保食品加工者能为消费者提供更安全的食品。

HACCP 作为科学的预防性食品安全体系,具有以下特点:

(1) HACCP 是预防性的食品安全保证体系,但它不是一个孤立的体系,必须建立在良好操作规范(GMP)和卫生标准操作程序(SSOP)的基础上。

(2) 每个 HACCP 计划都反映了某种食品加工方法的专一特



把好这一关——如何选购食品和农产品

性,其重点在于预防,设计上防止危害进入食品。

(3) HACCP 不是零风险体系,但使食品生产最大限度趋近于“零缺陷”。可用于尽量减少食品安全危害的风险。

(4) 恰如其分地将食品安全的责任首先归于食品生产商及食品销售商。

(5) HACCP 强调加工过程,需要工厂与政府的交流沟通。政府检验员通过确定危害是否正确的得到控制来验证工厂 HACCP 实施情况。

(6) 克服传统食品安全控制方法(现场检查和成品测试)的缺陷,当政府将力量集中于 HACCP 计划制定和执行时,对食品安全的控制更加有效。

(7) HACCP 可使政府检验员将精力集中到食品生产加工过程中最易发生安全危害的环节上。

(8) HACCP 概念可推广延伸应用到食品质量的其他方面,控制各种食品缺陷。

(9) HACCP 有助于改善企业与政府、消费者的关系,树立食品安全的信心。

上述诸多特点根本在于 HACCP 是使食品生产厂或供应商从以最终产品检验为主要基础的控制观念转变为建立从收获到消费,鉴别并控制潜在危害,保证食品安全的全面控制系统。



绿色食品认证

“绿色食品”是指遵循可持续发展原则,按照特定生产方式生产,经专门机构认证、许可使用绿色食品标志的无污染的安全、优质、营养类食品。

绿色食品卫生标准一般分为三部分:农药残留、有害重金属和细菌等。无污染、安全、优质、营养是绿色食品的特征。绿色食品



的优质特性不仅包括产品的外表包装水平高,而且还包括内在质量水准高。产品的内在质量又包括两方面:一是内在品质优良,二是营养价值和卫生安全指标高。

为和普通食品区别开,绿色食品有统一的标志。其标志是特定的图形,它由三部分构成:上方的太阳、下方的叶片和蓓蕾。标志图形为正圆形,意为保护、安全。药品、香烟不可申报绿色食品标志。按照绿色食品标准,暂不受理方便面、火腿肠、叶菜类酱菜等的申报。

绿色食品应具备的条件主要有4项:①产品或产品原料产地必须符合绿色食品生态环境质量标准。②农作物种植、畜禽饲养、水产养殖及食品加工必须符合绿色食品生产操作规程。③产品必须符合绿色食品质量和卫生标准。④产品的包装、贮运必须符合绿色食品包装贮运标准。

绿色食品与普通食品相比有3个特点:①强调产品出自良好的生态环境。②对产品实行全程质量控制。绿色食品生产实施“从土地到餐桌”全程质量控制。③对产品依法实行统一的标志与管理。



有机食品认证

有机食品系指来自于有机生产体系,根据有机认证标准生产、加工,并经具有资质的独立的认证机构认证的一切农副产品,如粮食、蔬菜、水果、奶制品、畜禽产品、水产品、蜂产品及调料等。

有机认证系指由经过授权的认证机构依据其相关的法规或条例,以有机产品认证证书的文件形式予以确认的某一明确定义的生产或加工体系。认证以规范化的检查为基础,包括实地检查、质量保证体系的审核和终产品的检测。

目前我国有机认证的范围主要包括:



把好这一关——如何选购食品和农产品

- (1) 未加工的农作物产品、畜禽以及未加工的畜禽产品；
- (2) 用于人类消费的农作物、畜禽的加工产品；
- (3) 饲料、配合饲料以及饲料原料；
- (4) 水产养殖及其产品；
- (5) 纺织品；
- (6) 肥料和植物保护产品；
- (7) 蜜蜂和蜂产品；
- (8) 野生植物产品。

有机食品认证是一个连续的过程，通常每年对有机种植或养殖、加工和贸易等过程的认证审查至少一次，并根据情况进行不定期的检查。这种审查过程的目的是简单生产者、加工者或贸易者按照《有机食品认证标准》的要求组织生产和加工，确保有机产品的质量，促进有机生产者、加工者和贸易者不断改进和完善管理措施，建立持续稳定的种植、加工和贸易体系。有机认证的基本要求是建立完善的质量管理体系、建立生产过程控制体系、确立追踪体系。



ISO9000 认证

ISO9000 族标准是国际标准化组织(ISO)汇集发达国家质量管理经验的基础上起草并正式颁布的一套质量管理国际标准，其中 ISO9001 标准作为质量管理体系认证的准则。ISO9000 族标准遵循管理科学的基本原则，应用系统管理理论、强调自我完善与持续改进，识别组织产品/服务质量的有关影响因素，提出管理与控制要求，并且作为质量管理的通用标准，适用于所有行业/经济领域的组织。

ISO9000 族标准宗旨是通过提高组织经营的效果与效率，使所有相关方受益，包括达到顾客满意；促进质量管理在全球范围的



开展与提高;建立组织间交流与合作的“共同语言”;消除非关税壁垒,促进国际贸易的开展。

ISO9000 族标准是经济发达国家企业管理经验的总结,通过认证,组织者能够找到一条加快经营机制转换、强化技术基础与完善内部管理的有效途径,其作用主要体现在强化质量管理,提高组织效益,增强客户信心,扩大市场份额。通过质量管理体系认证,即获得了国际贸易“通行证”,消除了国际贸易壁垒,节省了第二方审核的精力和费用;在产品/服务质量竞争中立于不败之地;有效地避免产品/服务责任;有利于国际间的经济合作和技术交流。



ISO14000 认证

环境问题是经济发展的伴生问题,人类在创造越来越繁荣的经济条件、享受越来越丰富的物质文明的同时,也付出了沉重的代价,即人类赖以生存的环境受到越来越严重的破坏,反过来又严重地制约了经济的进一步发展和物质文明的进一步提高,人类已尝到了破坏环境的恶果。因此,国际社会在发展经济的同时也越来越重视保护环境。ISO14000 系列标准是国际标准化组织针对环境管理推出的第二个管理系列标准,其内容涉及到环境管理体系、环境审核、生命周期评价等国际环境领域内的诸多焦点问题。在 ISO14000 系列标准中,以 ISO14001 标准最重要。它是站在政府、社会、采购方的角度对组织的环境管理体系提出的共同要求,以有效地预防和控制污染并提高资源与能源的利用效率。ISO14001 是组织建立与实施环境管理体系和开展认证的准则。

ISO14000 系列标准的主要特点是以市场驱动为前提,是自愿性标准;强调对有关法律、法规的持续符合性,没有绝对环境行为的要求;强调污染预防和持续改进;标准强调的是管理体系,特别注重体系的完整性;广泛的实用性、灵活性和兼容性。



把好这一关——如何选购食品和农产品

贯彻 ISO14000 系列标准,有助于提高组织的环境意识和管理水平;有助于推行清洁生产,实现污染预防;有助于企业节能降耗,降低成本;减少污染物排放,降低环境事故风险;保证符合法规、法律要求,避免环境刑事责任;满足顾客要求,提高市场分额;取得绿色通行证,走向国际贸易市场。



BRC 认证

BRC 标准目前是食品安全管理的基准性文件,反映了欧盟在食品安全上的法典和实践要求。其执行是在强制实体的监督下进行的。在 2005 年的修订后,其标准反映了食品成分的可追溯性;食品成分未被其他物质所污染;食品生产供应商要能够指出其产品中的农作物确切来源;确定对食品生产中各道工序的指导都是充分有效的;记录可跟踪的供应商。因此,所有的零售商、生产商、进口商、餐饮业主、原料供应商及食品服务行业人员都可以从上面所体现的标准实质中极大的受益。该标准已经普遍被欧洲、非洲、中东、亚洲、远东、澳洲和南北美洲的供应商所采用。

BRC 标准涵盖了 HACCP 系统、质量控制系统、工厂环境标准、产品及过程控制等主题。



IFS 认证

IFS: International Food Supplier Standard, 国际食品供应商标准,是德国和法国食品零售商组织为食品供应商制订的质量体系审核标准,经德国贸易机构联合会于 2001 年向全球发行,普遍为德国及法国零售商所接纳,许多知名的欧洲超市集团在选择食品供应商时要求供应商要通过 IFS 审核。该标准在德国和法国等欧洲国家比较有影响,也是获得国际食品零售商联合会认可的质