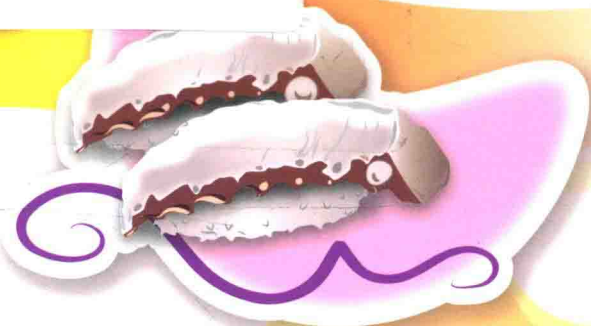




食品安全与消费

休闲食品 100问

《食品安全与消费》丛书编写组◎编



中国质检出版社
中国标准出版社



食品安全与消费

休闲食品 100问

《食品安全与消费》丛书编写组 ◎ 编

中国质检出版社
中国标准出版社
· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

食品安全与消费: 休闲食品 100 问/《食品安全与消费》丛书编写编. —北京: 中国标准出版社, 2014. 3

ISBN 978 - 7 - 5066 - 7166 - 8

I. ①食… II. ①食… III. ①食品安全—问题解答 ②食品—选购—问题解答 IV. ①TS201. 6 - 44 ②F768. 2 - 44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 121464 号

中国质检出版社
中国标准出版社 出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号 (100013)

北京市西城区三里河北街 16 号 (100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室: (010) 64275323 发行中心: (010) 51780235

读者服务部: (010) 68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880 × 1230 1/32 印张 3.00 字数 69 千字

2014 年 3 月第一版 2014 年 3 月第一次印刷

*

定价 15.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68510107

前 言

民以食为天，食品是人类赖以生存的基础，任何人都离不开安全而健康的食品。为了帮助广大消费者提高食品质量安全意识，增加食品质量安全知识，中国标准化研究院全国工业产品生产许可证审查中心以承担的国家质量监督检验检疫总局科技计划项目“食品行业生产加工环节质量安全状况深度研究”课题成果为基础，组织编写了《食品安全与消费》系列丛书。

《食品安全与消费》系列丛书共分乳制品、蛋制品、肉制品与水产制品，粮油制品以及休闲食品三册，以通俗易懂的语言与简捷问答的形式，围绕与人们生活密切相关的食品，在基础知识、鉴别与选购、贮藏与运输、营养与健康等方面进行了详细讲解，以期帮助消费者鉴别以次充好、假冒伪劣的食品，保护自身利益，提高生活质量。

《食品安全与消费》系列丛书由王维红、王鲜华、孙全胜、闫洁、张驰、李爱仙、陈飞、周博雅、高小武、梁方华（以姓氏笔画排序）编写。丛书编写过程中得到了相关食品生产许可专业技术委员会的大力支持，元晓梅、张洁、李晓斌、郭剑雄、鄂志强、焦烨、蒋明蔚等专家（以姓氏笔画排序）为本书提供了技术指导，特此鸣谢。

坚果炒货

1. 坚果炒货的营养功效·····	2
2. 坚果炒货的分类·····	2
3. 坚果炒货允许使用的食品添加剂·····	3
4. 坚果炒货的选购·····	5
小贴士·····	6

可可制品与巧克力

5. 可可的营养功效·····	8
6. 什么是可可制品?·····	8
7. 可可豆的种类有哪些?·····	8
8. 可可制品的分类·····	9
9. 什么是可可脂巧克力和代可可脂巧克力?·····	10
10. 什么是天然可可脂? 什么是代可可脂?·····	10
11. 可可脂的含量对巧克力的 品质有什么样的影响?·····	11
12. 什么是巧克力、巧克力制品?·····	12
13. 什么是代可可脂巧克力、	

代可可脂巧克力制品?	12
14. 巧克力及巧克力制品的分类	12
15. 代可可脂巧克力及代可可脂 巧克力制品的分类	13
16. 巧克力及其制品常用的原辅料有哪些?	14
17. 巧克力及其制品的包装	16
18. 巧克力及其制品容易出现的 质量问题	16
19. 巧克力及其制品的选购常识	17
小贴士	17

冷冻饮品

20. 什么是冷冻饮品?	20
21. 冷冻饮品的分类	20
22. 冰淇淋是怎么制作的?	20
23. 冰淇淋的分类	21
24. 雪糕分类	22
25. 雪泥的分类	22

26. 冰棍的分类	23
27. 什么是甜味冰?	23
28. 什么是食用冰?	24
小贴士	24

膨化食品

29. 什么是膨化食品?	26
30. 膨化食品的分类	26
31. 膨化食品的选购	27
小贴士	28

蜜饯与果酱

32. “蜜饯”名称的由来	30
33. 蜜饯的分类	30
34. 蜜饯产品添加剂的使用	31
35. 蜜饯产品容易出现的质量安全问题	32

36. 如何选购蜜饯产品?	32
37. 果脯颜色越鲜亮越好吗?	33
38. 果酱(非罐头工艺)	34
39. 果酱中常用的食品添加剂有哪些?	34
40. 果酱的标签标识应包含哪些内容?	34
41. 如何挑选果酱?	35
小贴士	35

水果干制品

42. 水果干制品的种类	38
43. 生产葡萄干的主要品种有哪些?	38
44. 生产葡萄干的方法有哪些?	39
45. 什么是水果粉?	39
46. 什么是水果脆片?	40
47. 水果干制品食品添加剂的使用	40
48. 水果干制品容易出现的质量安全问题	40
49. 水果干制品的包装	41
50. 桂圆干选购指南	41
51. 如何挑选干红枣?	42

52. 如何挑选杏干?	42
小贴士	43

糖果与果冻

53. 糖果的概念与分类	46
54. 糖果的常用原辅料有哪些?	46
55. 糖果选购常识	47
56. 果冻的概念	47
57. 果冻的分类	47
58. 果冻常用的原辅料有哪些?	48
59. 果冻产品容易出现哪些质量安全问题?	48
60. 果冻的选购	49
小贴士	50

饮料

61. 饮料的定义	52
-----------------	----

62. 饮料的分类	52
63. 饮料容易出现的质量问题	52
64. 饮料中常用的添加剂	53
65. 什么是碳酸饮料(汽水)?	57
66. 碳酸饮料可以分为哪几类?	57
67. 碳酸饮料的选购常识	58
68. 什么是果汁和蔬菜汁?	59
69. 果汁和蔬菜汁产品可以分为哪几类?	59
70. 果汁和蔬菜汁产品的选购建议	61
71. 什么是蛋白饮料	62
72. 蛋白饮料有哪几类?	62
73. 蛋白饮料的选购常识	63
74. 什么是包装饮用水	64
75. 包装饮用水可分为哪几类	64
76. 包装饮用水选购常识	65
77. 什么是茶饮料	66
78. 茶饮料可分为哪几类?	66
79. 茶饮料选购常识	67
80. 什么是固体饮料	68
81. 固体饮料可以分为哪几类?	68
82. 固体饮料类选购常识	69

83. 咖啡饮料类的定义及分类	69
84. 植物饮料类的定义及分类	70
85. 风味饮料类的定义及分类	70
86. 特殊用途饮料类及其他饮料类的 定义及分类	71
87. 特殊用途饮料类及其他饮料类选购常识	72
小贴士	72

槟榔与龟苓膏

88. 槟榔的食用功效	74
89. 槟榔食用注意事项	74
90. 龟苓膏的营养功效	74
91. 如何辨识龟苓膏的好与坏?	75
92. 食用龟苓膏有何禁忌	76
93. 龟苓膏什么时候吃比较合适	76
94. 龟苓膏应该怎么吃	76
95. 几款龟苓膏饮品的制作	77
小贴士	78

罐头

- 96. 罐头能长时间保存，是因为有防腐剂吗?..... 80
- 97. 如何选购罐头食品?..... 80
- 98. 罐头发生“胖听”原因及对其质量影响 81
- 99. 罐头酸败原因 82
- 100. 罐头发生变色原因 82
- 101. 罐头发生浑浊与沉淀原因 82



坚果炒货

1. 坚果炒货的营养功效

坚果炒货是传统的休闲食品之一。其种类很多，有我们传统大众的以瓜子、花生、蚕豆等为原料的产品，也有很多高档次的产品，这些产品的原料有些是进口引进的，如美国开心果、腰果等，也有些是原料产量相对较低的，如香榧子、杏仁等。这些坚果大都含有丰富的不饱和脂肪酸、蛋白质、碳水化合物、钙、磷、锌、铁等营养成分，不仅营养丰富，还有一定的保健和药用价值，对人体新陈代谢、调节血压和降低胆固醇有一定作用。

2. 坚果炒货的分类

坚果炒货按加工工艺分类，可以分为：烘炒类，油炸类，其他类。

（1）烘炒类：原料添加或不添加辅料，经炒制或烘炒（包括经蒸煮后烘炒）而成的产品。

可分为：有壳烘炒类、无壳烘炒类和裹衣烘炒类三类。

（2）油炸类：原料按一定工艺配方，经常压或真空油炸制成的产品。

可分为：油炸果仁类，油炸豆类。

（3）其他类：原料添加或不添加辅料，经水煮或其他加工工艺制成的产品。

可分为：蒸煮、水煮类等，高温灭菌类。

3. 坚果炒货允许使用的食品添加剂

坚果炒货中食品添加剂使用列表

序号	名称	允许使用 食品名称	功能 描述	允许使用量 (g/kg)
1	亮蓝及其 铝色淀	加工坚果与籽类 04.05.02	着色剂	0.025
		熟制豆类 04.04.01.06	着色剂	0.025
2	柠檬黄及其 铝色淀	加工坚果与籽类 04.05.02	着色剂	0.1
		熟制豆类 04.04.01.06	着色剂	0.1
3	日落黄及其 铝色淀	加工坚果与籽类 04.05.02	着色剂	0.1
		熟制豆类 04.04.01.06	着色剂	0.1
4	诱惑红及其 铝色淀	加工坚果与籽类 04.05.02	着色剂	0.1
		熟制豆类 04.04.01.06	着色剂	0.1
5	糖精钠	脱壳烘焙/ 炒制坚果与籽类 04.05.02.01.02	甜味剂、 增味剂	1.0
		带壳烘焙/ 炒制坚果与籽类 04.05.02.01.01	甜味剂、 增味剂	1.2
		熟制豆类 (五香豆、炒豆) 04.04.01.06	甜味剂、 增味剂	1.0

续表

序号	名称	允许使用 食品名称	功能 描述	允许使用量 (g/kg)
6	麦芽糖醇	加工坚果与籽类 04.05.02	甜味剂	按生产需要 适量使用
7	叶绿素 铜钠盐	加工坚果与籽类 04.05.02	着色剂	0.5
8	甜菊糖苷	烘焙/炒制坚果与籽类 04.05.02.01	甜味剂	按生产需要 适量使用
9	环己基氨基磺 酸钠, 环己基 氨基磺酸钙 (又名甜蜜素)	烘焙/炒制坚果与籽类 (仅限瓜子) 04.05.02.01	甜味剂	6.0
		带壳烘焙/ 炒制坚果与籽类 04.05.02.01.01	甜味剂	6.0
		脱壳烘焙/ 炒制坚果与籽类 04.05.02.01.02	甜味剂	1.2
10	乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)	烘焙/炒制坚果与籽类 04.05.02.01	甜味剂	3.0
11	丁基羟基 茴香醚	油炸食品 16.05	抗氧化剂	0.2
12	二丁基羟 基甲苯	油炸食品 16.05	抗氧化剂	0.2
13	没食子 酸丙酯	油炸食品 16.05	抗氧化剂	0.1
14	特丁基 对苯二酚	油炸食品 16.05	抗氧化剂	0.2
15	硫酸铝钾 (又名钾明矾), 硫酸铝铵 (又名铵明矾)	油炸食品 16.05	膨松剂、 稳定剂	按生产需要 适量使用

续表

序号	名称	允许使用 食品名称	功能 描述	允许使用量 /(g/kg)
16	姜黄素	油炸食品 16.05	着色剂	按生产需要 适量使用
17	红曲红	油炸食品 16.05	着色剂	按生产需要 适量使用
18	红花黄	油炸食品 16.05	着色剂	0.5
19	酸性磷 酸铝钠	油炸食品 16.05	膨松剂	铝的残留量 (干样品, 以Al计) $\leq 100\text{mg/kg}$

4. 坚果炒货的选购

(1) 选品牌。优先在信誉良好的商场选购正规企业或产品主产区的企业生产的产品。

(2) 看标识。选购时应注意产品的标签标识,购买时应特别注意产品的生产日期,选择保质期内的产品,最好是选择近期生产的产品。同时,检查包装是否有破裂。

(3) 品尝感官。闻一下产品的气味是否正常,应没有刺鼻的酸败、哈喇味;外观应没有烤焦、发芽、霉变、生虫现象,无外来杂质;口感应松脆、不生、无酸味等异味。