

还在搞『科技与狠活』？忠于原味、零添加才是高端品牌的标签

食品添加剂新国标掀起一场『配料表变革』



某网红蛋糕配料表上虽然没有脱氢乙酸钠,但列出了近30种食品添加剂。



文/片 记者 蔡宇丹 济南报道

脱氢乙酸及其钠盐 在多种食品中被禁用

2月8日,《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)新规正式实施,使用10年的2014版标准行将废止。这些不再被允许使用的食品添加剂中,广泛应用于面包、糕点中的脱氢乙酸钠成为关注的焦点。

脱氢乙酸钠是一种广谱防腐剂,能够有效抑制霉菌、酵母菌和细菌的生长,被广泛应用于食品加工,如糕点、果酱和酱菜等,延长食品保质期。此外,脱氢乙酸钠还可作为化妆品添加剂、饲料添加剂以及部分工业用添加剂用于对应产品的防腐处理。

新国标中,脱氢乙酸及其钠盐,在多种食品中被禁止使用,包括黄油、淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料以及表面用挂浆、预制肉制品、肉罐头、果蔬汁(浆)等食品。它在腌渍的蔬菜中的最大使用量,由原先的1克/千克调整为0.3克/千克。

新版标准几乎涉及所有食品生产企业,企业能否遵守新规成为社会关注的焦点。

9日,记者在济南几家量贩零食店看到,这里的烘焙类商品,很多来自福建的小厂家,有的有配料表,有的没有。一些摆在显著位置的畅销网红蛋糕,配料表上虽然没有脱氢乙酸钠,但列出了近30种食品添加剂。

《小红书2023年零食行业用户洞察报告》显示,GenZ人群(1995年—2005年间出生的年轻人)是购买零食的主要群体,相较口腹之欲,这群年轻人更加追求吃零食的幸福感,口味、成分/配料表是影响购买决策的主要因素。

企业能否遵守新规,需要监管加大力度,但90后消费者看配料表这个动作表明了态度:不管再便宜,吃到嘴里的,一定要健康。

食品添加剂新国标的执行,对于食品行业来说无疑是一次革新。

追求“清洁配料表” 成品牌企业共同选择

记者在济南历下大润发店看到,不少知名食品、饮料品牌企业在包装上显著标注“忠于原味”“0添加”“敢承诺不加防腐剂”等字样。在众多坚果类产品中,“原味”已经成为高端产品的标签。

8日,记者就食品添加剂新国标事宜询问良品铺子相关人士。良品铺子相关负责人表示,2024年12月

25日,良品铺子已陆续全面完成相关产品的配方调整和生产切换工作,在国家标准要求的期限内提前完成调整。2025年2月初已对所有不符合法规的产品在2月8日前做了下架处理。2月13日起,即将在良品铺子全国门店上新的3款升级配方的系列吐司,60天保质期,0蔗糖全麦吐司、牛乳红豆吐司、牛乳香橙吐司,均不添加任何防腐剂。

60天保质期,不添加任何防腐剂,怎么做到的?良品铺子有关负责人告诉记者,去年4月,良品铺子就启动面包糕点配方升级,将肉类生物防腐技术运用于烘焙,用提取的天然蔗糖发酵物、乳清发酵物等优质原料来替代传统的化学添加剂,推出的牛乳嫩吐司、无边嫩吐司等产品在门店复购率很高。

良品铺子的快速反应,得益于这家企业去年发力健康零食的新动作。2024年6月,良品铺子针对消费者对健康零食的需求,在国内休闲零食行业首倡减糖、减盐、减添加剂、减油、减反式脂肪酸这“五减”新趋势,发力“自然健康新零食”。2024年一年,这家企业围绕“五减”趋势上新健康零食509款,涵盖蜜饯果脯、肉类、饼干糕点、坚果炒货等品类。

食品添加剂新国标的使用,对于提早布局健康赛道的食品饮料行业,无疑是一大利好。

这些年,食品、饮料中的“科技与狠活”频频被曝光,糖果配料表中,经常可以看到柠檬黄、代可可脂等一系列的食品添加剂;开心果存在加漂白剂的情况;超市里卖的一些现成调料,只需要经过简单的处理,便能做出和饭店一样的味道。

在社交平台,“健康零食是真需求还是智商税”等话题层出不穷,食品饮料健康化趋势越来越明显。

2024年10月,记者实地探访许昌胖东来超市。在胖东来超市,很多产品售价并不见得比别的超市便宜。超市生鲜、蛋奶、烘焙区通常是价格战激战区,也是引流主战场。但记者注意到,这些商品的售卖区,并没有大张旗鼓地推打折商品。

胖东来超市的生鲜商品不光标注出厂日期,并且突出“距离保质期还剩N天”这一信息。几款网红甜品,比如核桃包,价签上明确标注“1天保质期”的信息。在胖东来,炸刀鱼、小酥肉、炸黄花鱼等现炸货,每一款配料表标注得非常清楚,并写明厂家联系电话,公示熟食制品食用油的使用标准。

干净的配料表,已成为消费者的核心诉求。而明确的信息释放,正是树立口碑最简单路径。随着食品添加剂新国标的实施,追求“清洁配料表”,简化配料表已经成为品牌企业的共同选择,通过精选原材料,改进配方,通过设备更新提升工艺来达到“减配”目的,实际上进行的是一场产业升级。

一场“配料表变革”,正随着这场新国标展开。

食品添加剂新旧标准有何不同

2月8日起,新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)正式实施,使用10年的2014版标准同时废止。新版标准与旧版标准内容相比有以下几大变化。

一是一些品种不再作为食品添加剂使用。经过产业调查和风险评估,落葵红、密蒙黄、酸枣色、2,4—二氯苯氧乙酸、海萝胶、偶氮甲酰胺等物质不再具有工艺必要性,在新版标准中被删除,不得在各类食品中使用。

二是调整了部分食品添加剂的使用范围和使用量。例如:罐头类食品中不得再使用ε—聚赖氨酸盐酸盐、乳酸链球菌素、山梨酸及其钾盐、稳定态二氧化氯等食品添加剂;食醋中不得使用冰乙酸;果蔬汁(浆)中不得使用纳他霉素;蒸馏酒中不得使用β—胡萝卜素和双乙酰酒石酸单双甘油酯等。这些调整顺应了食品工业技术发展的变化,与一些新修订的食品标准更好地衔接。

三是严格限制脱氢乙酸及

其钠盐的使用。黄油、浓缩黄油、淀粉制品、面包、糕点以及焙烤食品馅料及表面用挂浆、预制肉制品、肉罐头、果蔬汁(浆)等食品中均不得使用脱氢乙酸作为防腐剂。这些调整有助于进一步提升食品健康水平。

四是新增对个别甜味剂共同使用时的总量控制要求。在相同食品类别中同时使用甜味剂天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸和阿斯巴甜,或同时使用甜味剂天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸和安赛蜜时,混合使用的最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。这些调整可确保混合使用甜味剂更安全、更合理。

2024年2月8日,国家卫生健康委员会会同市场监管总局发布了新版标准,给广大食品生产企业预留了一年的过渡期。过去一年,市场监管总局和各地市场监管部门多次提醒各类食品生产企业提前做好准备,新版标准2025年2月8日实施后必须严格按照新标准使用食品添加剂。 据人民日报

面包糕点为何不再用这种添加剂

根据国家卫生健康委、市场监管总局发布的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024),自2025年2月8日起,脱氢乙酸钠(脱氢乙酸及其钠盐)不再用于面包、糕点、果蔬汁(浆)等7类食品,在腌渍蔬菜中的最大使用量也由1克/千克调整为0.3克/千克。为何对这种食品添加剂的使用进行调整?之前吃了添加脱氢乙酸钠的食品,是否有危害?食品安全专家就此进行了解读。

调整使用脱氢乙酸钠 尽量降低风险

专家告诉记者,脱氢乙酸钠是一种常见的食品添加剂,对酵母菌、霉菌、腐败菌具有良好的抑制作用,过去几十年里被多国许可,广泛应用于食品中,以延长保质期。

那么,新国标为何对脱氢乙酸钠的使用范围和使用量作出调整?科信食品与健康信息交流中心副主任阮光锋介绍,对一种食品添加剂进行重新评估,一般有两种原因:一是在安全性上有新的证据发现,需要重新评估;二是食品消费结构发生变化,当一种食品的消费量由少变多时,要考虑其中某种食品添加剂累积之后会不会超过安全限值。

此前,有动物实验研究显示,多次大量食用脱氢乙酸钠,可能造成动物取食减少、体重下降、凝血能力下降、肝肾组织变化等问题。中国农业大学食品科学与营养工程学院教授范志红认为,这类动物实验并不能证明人类少量吃这种添加剂也会导致同样危害,但往往会让人们对该物质有更严格的限量。比如,烘焙产品近年来消费量明显增多,其中的食品添加剂含量就需要重新考量。相对来说,腌渍蔬菜消费量并不多,

所以只是降低了最大限量。

专家表示,食品安全追求“尽可能降低风险”。随着最新科研发现以及国内食品消费结构改变,食品添加剂使用也会相应作出调整,防患于未然。

国家食品安全风险评估中心标准三室主任张俭波表示,修订脱氢乙酸钠的使用规定,是根据食品安全风险评估结果和行业实际使用情况调研作出的决策。

健康风险有多大 摄入量决定安全性

脱氢乙酸钠已经在食品行业使用了较长时间。不少人关心:此前吃过这种食品防腐剂,会造成身体伤害的风险有多大?

食品安全专家表示,风险大小跟摄入量密切相关,即要看消费者实际一次吃进的量,以及一年当中吃的频次。

范志红表示,脱氢乙酸钠在人体内能够被代谢掉。相关实验数据显示,脱氢乙酸钠在毒理学上不属于高毒成分,动物实验发现其有害作用,是在“长期”“反复”“大量”食用之后的结果。人们日常摄入量一般不足实验中发现有害量的十分之一,无需过于担心健康风险。

阮光锋表示,脱氢乙酸钠并非被“禁用”,它依然是允许使用的食品添加剂,可以用在腌渍蔬菜、发酵豆制品等食品中。这说明风险评估结果显示,合理使用脱氢乙酸钠依然是安全的。

阮光锋还介绍,美、日、韩等多国也仍允许在部分食品中使用脱氢乙酸钠,但各有不同规定。例如,美国允许用于切块或去皮南瓜和草莓,最大使用量不超过65毫克/千克;日本、韩国允许用于黄油、奶酪、人造黄油等食品中,最大使用量不超过0.5克/千克。 据新华社

相关链接