

年鉴

放心食品

SAFETY FOOD YEARBOOK

2015

《放心食品年鉴》编写组 编



《放心食品年鉴 2015》

编委会

主 编：曹 阳

副 主 编：申基岗

执行主编：侯友松 刘晓光

编写人员：（按姓氏笔画排序）

杜艳丽 李平路 付 敏

梁 静 汪伟娟 陈曦霞

张香馥 刘鲁林

序 言

食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全，关系到经济健康和社会稳定，关系到政府和国家的形象，食品安全已经成为衡量人民生活质量和水平的一个重要方面。尤其是，近年来国内食品安全事件频发，人们的生活中充斥着“镉大米”、“毒奶粉”、“苏丹红”等各种食品安全问题，食品安全已经成为全社会关注的焦点问题。

整体来看，在政府、媒体、社会机构或组织等各方的努力下，中国的食品安全现状已经有了明显改善，我国食品安全形势总体向好。针对食品安全问题，2014年5月14日，国务院常务会议原则通过《中华人民共和国食品安全法（修订草案）》，明确指出：国家建立最严格的监管处罚制度，对违法行为加大处罚力度；健全风险监测、评估和食品安全标准等制度；建立有奖举报和责任保险制度，发挥消费者、行业协会、媒体等监督作用，形成社会共治格局。国家重在打击揭露问题食品，告诉消费者哪些食品有问题不能吃，但哪些食品没有问题、安全性如何等则很少涉及。如何让生产放心食品的良心企业逐步得到市场的认识和认可？如何解决老百姓选购安全食品、买得明白吃得放心？这恰恰是企业 and 消费者最迫切需要解决的问题。

为此，甄选科技（北京）有限公司（简称放心 365）经过长期的研究和经验累积，在国家标准和国际通用标准的基础上，建立起一套比较成熟的“放心 365 甄选标准”。在该标准的指导下，甄选可以放心食用的食品，并将甄选结果与社会公众分享。为了便于业界以及消费者查询，年鉴编写组将甄选结果分析整理，并编制了《放心食品年鉴 2015》。该册年鉴按食品类别收录了粮油制品、厨房调料、生鲜食品、酒水饮料、休闲食品、冲调保健共六大类三十四小类放心食品，展示了本年度的放心食品优秀生产企业和消费者方便购买渠道，旨在让良心企业在“安全”维度中获得认可、在市场竞争中胜出，让老百姓简单快捷地获取安全食品信息。

本册年鉴的出台，离不开食品安全各相关机构以及食品安全专家的配合与支持，在此向所有致力于国家食品安全事业发展的仁人志士表示由衷的感谢！

甄选科技（北京）有限公司

2014年12月

说 明

《放心食品年鉴 2015》主要收录了符合“放心 365 甄选标准”的放心食品，可以作为食品生产、流通企业进行标杆产品管理、采购放心食品的参考，也可以作为消费者选购放心食品的参考。

在编撰《放心食品年鉴 2015》过程中，我们制定了详细的工作指引和工作计划。从 2013 年 9 月至 2014 年 12 月，年鉴编撰工作组组织了食品质量与安全管理专业、市场、销售等专业人员，通过严谨的样品抽取、真实的检测数据、科学的评估体系，积累了年鉴所需的大量基础数据。

本年鉴涵盖六大类三十四小类食品，市场调研 2851 个产品，在包括传统商超、电商、专卖店等多种流通渠道进行抽样，共计送检 197 种产品涉及 347 个批次，其中符合放心 365 甄选标准并收录的合格产品合计 100 种涉及 201 个批次。

年鉴中所收录的放心食品，是对市场上流通的普通商品进行随机抽样进行评估得出的结果，不代表企业生产、销售的所有食品都是放心食品，也不代表不在抽样名录中的食品就不是放心食品。为尽量做到抽检的产品具有更真实的代表性，在样品选择上，考虑了普通大众的消费必要性、价格、购买难易程度等众多因素，但鉴于食品在生产、流通、储运、安全防护等环节有众多偶然因素存在，很难保证所收录产品完全代表同批次、同规格产品的品质一致性，这是由客观因素决定的，同时也是广大生产流通企业及我们日后工作努力的方向。

为保证年鉴编撰质量，期间多次进行内外部专家审阅，并对相关文稿进行了反复核对和修改。因时间关系，本年鉴中难免存在不足和错误之处，敬请广大读者予以批评指正。

随着放心食品甄选工作的推进，我们将定期对《放心食品年鉴》进行更新。希望这套年鉴能够方便读者，以利于改善国内的食物安全现状，让消费者吃得越来越放心，活得越来越开心。欢迎各界人士对《放心食品年鉴》提出宝贵意见。

《放心食品年鉴 2015》编写组

2014 年 12 月

目 录

第一部分 食品安全相关重要政策法规	5
第二部分 2014 年度放心食品	14
一、粮油制品	14
大米	14
小米	21
面粉	23
食用油	26
橄榄油	31
二、生鲜食品	33
水果	33
鸡蛋	36
酸奶	39
牛奶	41
西式火腿	44
三、厨房调料	46
酱油	46
醋	48
香油	51
榨菜	53
盐	55
红糖	57
四、酒水饮料	59
白酒	59
啤酒	62
葡萄酒	64
黄酒	66
饮用天然矿泉水	72

果汁饮料.....	75
含乳饮料.....	79
植物蛋白饮料.....	81
植物饮料.....	83
功能性饮料.....	85
五、休闲食品.....	88
巧克力.....	88
坚果.....	90
口香糖.....	92
干制枣.....	94
六、冲调保健.....	96
蜂蜜.....	96
麦片.....	98
豆奶粉.....	100
中老年奶粉.....	102
第三部分 企业介绍.....	104
年鉴产品收录原则.....	113

第一部分 食品安全相关重要政策法规

2014年1月28日，国务院办公厅发布《关于印发中国食物与营养发展纲要（2014—2020年）的通知》（国办发〔2014〕3号）

2014年1月28日，国务院办公厅发布《中国食物与营养发展纲要（2014-2020年）》，提出中国食物与营养发展的总体要求（指导思想、基本原则、发展目标）、主要任务（构建食物数量保障体系、食物质量保障体系、居民营养改善体系）、发展重点（重点产品、重点区域和重点人群）和政策措施（普及营养健康知识、加强食物生产与供给、加大营养监测与干预、推进食物与营养法制化管理、加快食物与营养科技创新、加强组织领导和咨询指导）。

2014年2月28日，国家食品安全风险评估中心发布《新食品原料安全性评估意见申请材料指南》（试行）

《新食品原料安全性审查管理办法》（国家卫生和计划生育委员会令第1号）于2013年10月1日正式实施。根据《新食品原料申报与受理规定》和《新食品原料安全性审查程序》的要求，申请人在申报新食品原料时应提交由风险评估技术机构出具的安全性评估意见。国家卫生计生委委托国家食品安全风险评估中心制定相关申请材料要求指南。为落实具体工作的实施，中心组织专家制定了《新食品原料安全性评估意见申请材料指南》（试行），申请人可以申请由国家食品安全风险评估中心出具的新食品原料安全性评估意见。

2014年4月1日，进口婴幼儿配方奶粉新规正式实施

自2014年4月1日起，进口婴幼儿配方乳粉的中文标签必须在入境前已直接印制在最小销售包装上，不得在境内加贴。产品包装上无中文标签或者中文标签不符合中国法律法规和食品安全国家标准的，一律按不合格产品做退货或销毁处理。

国家食药总局对用进口基粉生产婴幼儿配方乳粉的企业生产许可审查进行了严格规定，要求严格按照规定的干法工艺进行生产，严禁企业使用进口大包装婴幼儿配方乳粉进行生产和分装，严格审核基粉工厂和生产基粉所使用的原料及供应商，生产许可证副页中将注明使用进口基粉的名称和生产工厂。

2014年5月7日，国务院办公厅印发《贯彻实施质量发展纲要2014年行动计划》

提出要加强重点领域质量安全监管，包括：加强食品、农产品以及消费品等重点产品质量安全监管，开展食品和农产品农兽药残留、有机污染物、包装材料污染物、加工过程产生的有害物质、食品添加剂风险监测和监督抽检；加强进口食品、农产品监管，全面实行境外婴幼儿配方乳粉等乳制品生产企业注册。

2014年5月13日，欧盟发布食品中重金属镉含量的修订标准

5月13日，欧盟在其官方公报上发布了有关修订食品中镉含量的委员会条例（EU）No 488/2014。本次修订除了调整（EC）No 1881/2006 条例中某些食品中的镉限量之外，还新增了三类婴幼儿食品以及可可和巧克力产品中的镉限量要求。

表1 欧盟新增的食品镉指标与限量

3.2	镉	限量 (mg/kg)
3.2.7	以下列出的特定的可可和巧克力产品：	
	牛奶巧克力在总的固体干可可中的含量<30%	0.10 (自 2019 年 1 月 1 日起)
	巧克力在总的固体干可可中的含量<50%，牛巧克力在总的固体干可可中的含量≥30%	0.30 (自 2019 年 1 月 1 日起)
	巧克力在总的固体干可可中的含量≥50%	0.80 (自 2019 年 1 月 1 日起)
	销售给最终消费者的可可粉或作为甜可可粉的成分销售给最终消费者（巧克力饮料）	0.60 (自 2019 年 1 月 1 日起)
3.2.19	婴幼儿配方及以下配方：	
	由牛奶蛋白质或蛋白质水解产物生产的粉末状配方	0.010 (自 2015 年 1 月 1 日起)
	由牛奶蛋白质或蛋白质水解产物生产的液体配方	0.005 (自 2015 年 1 月 1 日起)
	由大豆蛋白分离生产的粉末状配方，单独食用或与牛奶蛋白质混合食用	0.020 (自 2015 年 1 月 1 日起)
	由大豆蛋白分离生产的液体配方，单独食用或与牛奶蛋白质混合食用	0.010 (自 2015 年 1 月 1 日起)
3.2.20	谷类加工食品及婴幼儿食品	0.040 (自 2015 年 1 月 1 日起)

欧盟首次规定了婴幼儿食品中镉的具体限量：1) 由牛奶蛋白质或蛋白质水解产物生产的粉末状配方，镉限量为 0.010 mg/kg；以上原料生产的液体配方，镉限量为 0.005mg/kg。2) 由大豆分离蛋白生产的粉末状配方，单独食用或与牛奶蛋白质混合食用，镉限量为 0.020 mg/kg；以上原料生产的液体配方，镉限量为 0.010 mg/kg。3) 谷类加工食品及婴幼儿食品，镉限量为 0.040 mg/kg。上述规定均将于 2015 年 1 月 1 日起实施。

2014 年 5 月 14 日，国务院常务会议原则通过《中华人民共和国食品安全法（修订草案）》

草案重点对食品安全法作了以下几方面完善：一是对生产、销售、餐饮服务等各环节实施最严格的全过程管理，强化生产经营者主体责任，完善追溯制度。二是建立最严格的监管处罚制度，对违法行为加大处罚力度，构成犯罪的，依法严肃追究刑事责任，加重对地方政府负责人和监管人员的问责。三是健全风险监测、评估和食品安全标准等制度，增设责任约谈、风险分级管理等要求。四是建立有奖举报和责任保险制度，发挥消费者、行业协会、媒体等监督作用，形成社会共治格局。

2014 年 5 月 15 日，欧盟修订焦糖色作为着色剂在啤酒和麦芽饮料中的最高限量

2014年5月15日，欧盟发布（EU）No 505/2014号委员会条例，修订焦糖色（E 150a-d）作为着色剂在啤酒和麦芽饮料中的最大使用量。新条例将（EC）No 1333/2008 附件II第E部分中 14.2.1 啤酒和麦芽饮料的焦糖色使用规定修订为下表，新条例将自公布之日起第20天开始生效。此次修订规定了焦糖色（加氨生产）的最大用量，并批准了在麦芽饮料中可以使用焦糖色。

表 2 （EU）No 505/2014 就焦糖色在啤酒和麦芽酒中的使用修订

E 150a	焦糖色（普通法）	适量添加	
E 150b	焦糖色（苛性硫酸盐法）		
E150d	焦糖色（亚硫酸铵法）		
E 150c	焦糖色（加氨生产）	6000 mg/kg	
E 150c	焦糖色（加氨生产）	9500 mg/kg	only “Bière de table/T af elbier/Table beer” (original wort content less than 6%);Brown ale, porter ,stout and oldale’

2014年5月22日，国家调整含铝食品添加剂使用规定

5月22日，国家卫计委、工信部、质检总局、食品药品监管总局和粮食局等5部门发布公告：自2014年7月1日起，禁止将酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀铝酸淀粉用于食品添加剂生产、经营和使用，膨化食品生产中不得使用含铝食品添加剂，并调整硫酸铝钾和硫酸铝铵的使用范围；小麦粉及其制品（除油炸面制品、面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉外）生产中不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵。

表3 含铝食品添加剂变化对比表

食品添加剂	GB 2760-2011 使用范围（原规定）	国家卫生计生委2014年第8号公告
酸性磷酸铝钠	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉，油炸面制品，焙烤食品中	禁止使用
硅铝酸钠	乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品，干酪，其它油脂或油脂制品（仅限植脂末），可可制品（包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等），淀粉及淀粉类制品，食糖，餐桌甜味料，盐及代盐制品，香辛料及粉，复合调味料，固体饮料类，酵母及酵母类制品。	禁止使用
辛烯基琥珀铝酸淀粉	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果，面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉，方便米面制品，固体复合调味料，半固体复合调味料，固体饮料类。	禁止使用
硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）	豆类制品，小麦粉及其制品，虾味片，焙烤食品，水产品及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品），膨化食品。	禁止使用于：小麦粉及其制品（除油炸面制品、面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉外）和膨化食品。
含铝食品添加剂	膨化食品	禁止使用

2014年6月至7月，欧盟修订农药最大残留限量条例

2014年6月至7月，欧盟发布(EU) No 703/2014 号和 (EU) No737/2014 号委员会条例，相继修订了苯并噻二唑(acibenzolar-S-methyl)、促长啉(ethoxyquin)、氟硅唑(flusilazole)、异恶唑草酮(isoxaflutole)、草达灭(molinate)、丙苯磺隆(propoxycarbazone)、吡草醚(pyraflufen-ethyl)、灭藻醌(quinoclamine)、杀鼠灵(warfarin)、邻苯基苯酚

(2-phenylphenol)、矮壮素(chlormequat)、环氟菌胺(cyflufenamid)、氟氯氰菊酯(cyfluthrin)、麦草畏(dicamba)、氟吡菌胺(fluopicolide)、粉唑醇(flutriafol)、福赛得(fosetyl)、茚虫威(indoxacarb)、稻瘟灵(isoprothiolane)、双炔酰菌胺(mandipropamid)、四聚乙醛(metaldehyde)、叶菌唑(metconazole)、亚胺磷硫(phosmet)、毒莠定(picloram)、拿草特(propyzamide)、吡丙醚(pyriproxyfen)、苯嘧磺草胺(saflufenacil)、多杀菌素(spinosad)、肟菌酯(trifloxystrobin)等29种农药的最大残留限量;7月15日,欧盟公报发布(EU) No 752/2014号委员会条例,本法规附录将代替(EC) No 396/2005号法规附录I(MRLs适用的动物源和植物源食品分类),该条例将于2015年1月1日起实施;8月25日,欧盟将正式实施对进口中国茶叶的农药残留严格标准(EU) 87/2014,该法规所涉及的茶叶需要检测农药残留项目包括异丙隆、啉氧菌酯、啉霉胺等,其中特别需要关注的是啉虫脒的限量从0.1mg/kg加严为0.05mg/kg。

2014年7月1日,实施《进口食品不良记录管理实施细则》

2014年4月14日,国家质检总局公布了《进口食品不良纪录管理实施细则》(总局令第144号),该细则于2014年7月1日起施行,将针对进口食品建立不良记录,对进入不良记录的进口食品企业,质检总局将根据研判结论发布风险预警通告,并对不良记录进口食品企业采取不同程度的控制措施和解除风险预警做了相应规定;境内不良记录进口食品企业向其工商注册地或最近12个月内有进口食品贸易记录的直属检验检疫局申请解除风险预警,境外企业可向其所在国家/地区食品安全主管部门申请解除风险预警,最后由中国质检总局开展风险研判,认为其风险已不存在或者已降低到可接受的程度时,会及时解除风险预警及控制措施。

2014年7月7日,农业部发布16项转基因动植物及其产品相关标准和国际转基因产品动态

7月7日,农业部根据《中华人民共和国农业转基因生物安全管理条例》规定,发布了关于16项转基因动植物及其产品相关标准,主要有:猪和羊内标准基因定性PCR方法,报告基因GUS、GFP定性PCR方法,大豆MON87705和MON87769、苜蓿J163和J101、水稻TT51-1、玉米DAS-40278-9、玉米Bt11、玉米Bt176、玉米MON810及它们的衍生品种定性PCR方法,转基因植物及其产品环境安全检测,耐旱玉米的干旱耐受性、生存竞争能力、外源基因漂移和生物多样性影响。以上标准自2014年8月1日起实施。

6月30日,澳新发布了新西兰(澳新食品标准法典)食品标准(2002)第58号修正案,批准防昆虫大豆 DAS-81419-2 和抗除草剂油菜籽 DP-073496-4 用于食品,修正案于8月7日生效。7月27日,台湾食品药物管理署表示,自10月起非转基因的产品报关时,必须出示检验证明。8月1日,欧盟食品安全局(EFSA)就法国提交的禁止种植转基因玉米 MON 810 的紧急措施发表声明:法国的做法缺少科学依据。

2014年7月10日,食品药品监管总局印发《重大食品药品安全违法案件督办办法》

2014年7月10日,为保证重大食品药品安全违法案件依法办理,规范督办工作,提高案件查处工作效率和质量,国家食品药品监管总局制定印发了《重大食品药品安全违法案件督办办法》。办法规定了国家食药监管总局稽查局负责对全国范围内的重大案件进行督办,地方各级食药监管局稽查部门负责对行政区域内的重大案件进行督办。国家总局督办的重大案件包括:(一)造成人员死亡或者对人体健康造成严重危害的食品药品质量安全案件;(二)违法违规情形严重,足以吊销或者撤销相关批准证明文件的案件;(三)生产销售假冒伪劣产品金额1000万元以上(含1000万元)的案件;(四)其它造成重大影响的案件。该办法替代2010年12月27日发布的《重点案件督查督办办法(试行)》(食药监办稽[2010]146号)。

2014年7月14日至18日,国际食品法典委员会修订多项食品安全标准

7月14日至18日,负责制定国际食品标准的“国际食品法典委员会”(CAC)2014年会在日内瓦举行,大会讨论通过了一系列新的食品安全标准,主要有:1、农药残留:香蕉和咖啡豆中敌草快的最大残留限量修订为0.02mg/kg,李子中丙环唑的最大残留限量修订为0.6mg/kg;2、伏马菌素:将玉米中的限量定为4mg/kg,将玉米粉与玉米制品当中的限量定为2mg/kg;3、无机砷:大米中的残留限量定为0.2mg/kg;4、婴儿配方食品当中铅残留限量定为0.01mg/kg;5、修订一系列食品添加剂在意大利面、冷冻或熏制鱼、冷冻或发酵的蔬菜、婴儿配方粉等各类食品中的最大使用限量;6、制定百香果、榴莲、秋葵的最新质量标准;7、制定新鲜或速冻扇贝肉产品标准,规定扇贝肉加工品中的磷酸盐含量应不超过2200mg/kg;8、禁止部分药物用于产肉动物,同时还建议部分药物在肉、乳、蛋、蜂蜜当中的残留限量;9、制定香料与干制草本香料的卫生操作规范。

2014年7月17日，中国主导制定的大米砷国际标准获CAC通过

7月17日，国际食品法典委员会(CAC)在日内瓦首次通过了大米中砷的最高含量，即每公斤0.2毫克。此次砷限量国际标准是由中国牵头的工作组制定完成的。

中国国家食品安全风险评估中心首席专家吴永宁任工作组主席。中国是全球唯一设立稻米中无机砷限量指标(每公斤0.2毫克)的国家，这是中国首次将食品安全国家标准转化为国际标准。

砷可以通过水和土壤被作物吸收，进入食物链。CAC称，与其它作物相比，稻米更加容易吸收砷，而一些亚洲国家稻米中的砷污染特别令人担忧。亚洲国家稻米的生产量和食用量都很大，而且由于他们使用浅机井，从砷含量很高的沉积层抽取地下水来灌溉农田，进而使得稻米更容易遭砷污染。

据悉，CAC还将编制一份新的操作规范，帮助各国遵守相关最高限量标准并为生产者提供良好农业和生产技术，从而防止和减少污染。

2014年8月1日，英国食品标准局发布食物过敏原标签和信息要求技术指南

2014年8月1日，英国食品标准局发布中小型企业食物过敏原标签指南，以帮助中小企业应对自2014年12月13日生效的欧盟预包装和非预包装（散装）食品标签新法规。新法规要求食品企业标示14种过敏原信息，分别是含麸质谷物、甲壳纲动物、软体动物、蛋、鱼、花生、坚果、大豆、奶、芹菜、芥末、芝麻、羽扇豆、二氧化硫（含量在10mg/kg或10mg/L以上）。该指南文件详细诠释了欧盟对于过敏原的要求以及操作实践，有助食品企业（尤其是中小企业）更好的理解这些要求。

2014年8月1日，史上最严食品中农药残留限量国标8月起实施

由农业部与国家卫生计生委联合发布的新版《食品中农药最大残留限量》(GB2763-2014)标准，于2014年8月1日起正式实施。各级市场销售的果蔬等农产品，已严格按照这一被称为“史上最严”农药残留国家标准进行农药残留检测，以保证食用安全。

新版标准是我国目前唯一关于农药残留限量的强制性国标。与之前标准相比，新标准为284种(类)食品农产品规定了多种农药的残留限量标准，其中包括蔬菜、水果、哺乳动物肉类、蛋

类、禽内脏和肉类等 12 大类作物或产品。除常规的谷物、蔬菜、水果外，首次制定了果汁、果脯、干制水果等初级加工产品的农残限量值。

为确保“舌尖上的安全”，新标准规定了 387 种农药在 284 种（类）食品中 3650 项限量指标，较 2012 年颁布实施的《食品中农药最大残留限量》（GB2763-2012），新增加了 65 种农药、43 种（类）、1357 项限量指标，基本覆盖了农业生产常用农药品种。

针对蔬菜、水果、茶叶等鲜食农产品农药残留超标问题，新标准重点规定了鲜食农产品中农药残留限量，为 115 个蔬菜种（类）和 85 个水果种（类）制定了 2495 项限量标准，比 2012 版本增加了 904 项限量标准。新增蔬菜水果限量占总新增限量的 67%，其中水果上农药残留限量增加 473 项，蔬菜（包括食用菌）上农药最大残留限量增加 431 项。

此外，在新发布的标准中，9 成以上国家标准等同于或严于国际食品法典标准。

2014 年 10 月 9 日，国家卫生计生委办公厅印发《食品安全地方标准制定及备案指南》

国家卫生计生委办公厅印发《食品安全地方标准制定及备案指南》的通知，要求各省、自治区、直辖市卫生计生委（卫生厅局），新疆生产建设兵团卫生局，食品风险评估中心遵照执行。《通知》在标准的制定范围、制定要求、主要内容（名称、适用范围、术语和定义、食品产品标准技术要求）、文本及编制说明的要求、制定程序、备案程序、备案机构等方面做了规定。

《通知》还明确规定：食品安全地方标准的制定范围应当在贯彻食品安全国家标准的基础上，补充和完善具有地方特色的食品产品和工艺要求；应以食品安全风险监测、评估结果为依据，将对人体健康可能造成食品安全风险的因素为控制重点，科学合理设置标准内容；应充分参考食品安全国家标准和其它地方食品安全标准，确保与相关食品安全标准相协调。

2014 年 10 月 24 日，加拿大批准黄原胶作为增稠剂用于婴儿配方奶粉

据加拿大卫生部消息，10 月 24 日加拿大卫生部发布通报，修订乳化剂、胶化剂、稳定剂和增稠剂的允许使用列表，批准黄原胶（xanthan gum）作为增稠剂用于婴儿配方奶粉。目前加拿大已批准黄原胶作为增稠剂用于一系列食品，使用量参照 GMP 甚至高达 0.5%。加拿大卫生部称，经过风险评估，黄原胶的这一用途无安全风险，欢迎有关人士对此发表意见。

2014年12月1日，实施《咖啡类饮料》国家标准

由中国饮料工业协会技术工作委员会牵头起草的《咖啡类饮料》国家标准由国家标准化管理委员会批准发布，编号为 GB/T 30676-2014，实施日期为 2014 年 12 月 1 日。

《咖啡类饮料》是国内首个咖啡饮料标准，填补了国内饮料标准体系中咖啡类饮料标准的空白。标准中除规定了咖啡饮料的特征性指标咖啡因的含量外，还将咖啡固形物含量作为技术指标。这两项技术指标的制定能够有效的保证咖啡饮料的真实性。该项标准的发布实施，将进一步规范咖啡类饮料的生产及市场。

第二部分 2014 年度放心食品

一、粮油制品

大米

简介

大米是人类的主食之一，是补充营养素的基础食物，除了富含碳水化合物外，还含有蛋白质、脂肪、维生素及多种矿物质，能为人体提供全面的营养。虽然各种营养素的含量不是很高，但因其食用量大，人体从中摄入的营养成分总量较高，被誉为“五谷之首”。

大米生产过程：稻谷选种、种植、收获、储存→稻谷筛选、去除杂质（如石头、其它杂物等）→糙谷（去除稻壳）→谷糙分离（将稻壳、尘土、砂石等与谷粒分离去除）→碾米（将谷粒外边的棕色皮层去除，得到白米）→抛光（将碾米得到的白米进一步打磨，去除更多的皮层，得到精米）→成品包装、储存、运输、上市流通。

大米相关的安全因素

- ✚ 重金属：种植水稻的土地、水源受到污染，有毒有害的重金属含量有可能超标，进而由作物吸收蓄积在稻谷中。
- ✚ 农药残留：水稻种植过程中由于施肥、除草、防治病虫害的需要而超量或者不按照休药期规定喷洒农药等，会使稻谷蓄积大量农药。
- ✚ 真菌毒素：水稻在收获加工后，在流通、储存等过程中可能由于仓储条件不佳，温湿度控制不当、包装的隔绝性不好等原因，导致发霉，产生毒素。
- ✚ 二氧化硫残留量：有不法厂家将陈米或者发霉的米用焦亚硫酸钠进行漂白处理之后再行抛光以冒充新米，这样会有二氧化硫或者焦亚硫酸钠残留在大米中。
- ✚ 转基因：水稻选种、种植过程存在选用转基因种子的可能，国家并未允许转基因大米的商业化种植。

放心 365 甄选标准（大米）

评估项目：重金属 5 项（铅、铬、镉、总汞、无机砷）、真菌毒素 4 项（黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A）、二氧化硫残留量、转基因、农药残留。

评估结果

本年度大米品类前期调研到 21 家超市 400 个产品，其中抽样检测 16 种产品，涉及 24 个批次，抽样渠道为连锁超市集团和电商，共 12 家：北京华联阜成门店、北京家乐福创益佳店、北京家乐福大钟寺店、北京家乐福健翔桥店、北京家乐福望京店、北京天客隆交道口店、北京物美回龙观东店、黑龙江省五常市安家镇、家乐福北京方圆店、京东网上商城、永辉连锁超市北京旗舰店、北大荒官方旗舰店。

评估结果显示，共 12 种 18 个批次的产品符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【七河源】长粒粳米

规格	5kg
产地	黑龙江省庆安县
出品商	庆安青清米业有限责任公司
生产商	庆安青清米业有限责任公司
生产地址	黑龙江省庆安县平安开发区
保质期	12个月
储存条件	放置于阴凉、干燥、通风处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-08-23	2013/07/12	合格	2013年10月01日
第二次	2013-11-25	2013/10/13	合格	2014年05月09日
第三次	2014-3-5	2013/12/09	合格	2014年08月01日
第四次	2014-9-4	2014/07/25	合格	2014年10月27日

安全优势:

未检出项目: 铅、铬、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、二氧化硫残留量、农药残留、转基因。

【大禾】雪城大米

规格	5kg
产地	黑龙江省鸡西市
出品商	黑龙江穆棱市大禾商贸有限公司
生产商	黑龙江镜泊湖瑞雪食品有限公司
生产地址	黑龙江省牡丹江市宁安市渤海镇
保质期	12个月
储存条件	防潮防晒, 温度 20 度以下, 湿度 70%以下



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-07-23	20140621	合格	2014年10月30日

安全优势:

未检出项目: 铅、铬、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、二氧化硫残留量、农药残留、转基因。

【隆福源】稻花香米（五常大米）

规格 2.5kg
 产地 黑龙江省哈尔滨五常
 出品商 黑龙江省哈尔滨五常
 生产商 黑龙江省五常大仓米业有限公司
 生产地址 黑龙江省五常市卫国乡
 保质期 18个月
 储存条件 置于阴凉通风干燥环境下为宜



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-07-22	2014年04月21日	合格	2014年10月30日

安全优势:

未检出项目：铅、总汞、铬、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、二氧化硫残留量、农药残留、转基因。

【北大荒】珍珠米

规格 5kg
 产地 佳木斯
 出品商 黑龙江省北大荒米业集团有限公司
 生产商 黑龙江省北大荒米业集团有限公司
 生产地址 黑龙江省哈尔滨市南岗区长江路 207 路
 保质期 12个月
 储存条件 通风避光处



评估结果:

评估次数	抽样时间	生产日期/批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-23	BJ20131010 A	合格	2014年04月28日
第二次	2014-04-02	BJ20140320 A	合格	2014年07月30日
第三次	2014-07-09	BJ20140601 A	合格	2014年09月18日

安全优势:

未检出项目：铅、镉、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、二氧化硫残留量、农药残留、转基因。

【北大荒】长粒香米

规格	5kg
产地	大庆
出品商	北大荒米业集团北京有限公司
生产商	黑龙江省北大荒米业集团北京有限公司
生产地址	北京市昌平区兴寿镇兴寿村北
保质期	12个月
储存条件	置于通风避光处



评估结果:

评估次数	抽样时间	生产日期/批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-27	BJ20140501B	合格	2014年07月17日

安全优势:

未检出项目：总汞、镉、铬、铅、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、农药残留、转基因。

【北大荒】鲜香米

规格	5kg
产地	黑龙江省哈尔滨市五常市
出品商	黑龙江省北大荒米业集团北京有限公司
生产商	黑龙江省北大荒米业集团北京有限公司五常制米厂
生产地址	黑龙江省哈尔滨市五常市背荫河镇蓝旗村
保质期	12个月
储存条件	置于通风避光处



评估结果:

评估次数	抽样时间	生产日期/批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-20	BJ20140401	合格	2014年07月17日

安全优势:

未检出项目：总汞、镉、铬、铅、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、农药残留、转基因。

【北大荒】有机米

规格	5kg
产地	黑龙江省哈尔滨市五常市
出品商	黑龙江省北大荒米业集团北京有限公司
生产商	黑龙江省北大荒米业集团北京有限公司 五常制米厂
生产地址	黑龙江省哈尔滨市五常市背荫河镇蓝旗村
保质期	12个月
储存条件	置于通风避光处



评估结果:

评估次数	抽样时间	生产日期/批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-20	20140401 BDH WC 01	合格	2014年07月17日
第二次	2014-07-22	20140401 BDH WC 01	合格	2014年08月29日

安全优势:

未检出项目: 铬、铅、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、农药残留、转基因。

【北大荒】五常稻花香(5kg)

规格	5kg
产地	黑龙江省哈尔滨市五常市
出品商	黑龙江省北大荒米业集团北京有限公司
生产商	黑龙江省北大荒米业集团北京有限公司 五常制米厂
生产地址	黑龙江省哈尔滨市五常市背荫河镇蓝旗村
保质期	12个月
储存条件	置于通风避光处



评估结果:

评估次数	抽样时间	生产日期/批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-26	2014/06/18	合格	2014年07月21日

安全优势:

未检出项目: 总汞、镉、铅、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、农药残留、转基因。

【北大荒】有机米

规格	2.5kg
产地	黑龙江省哈尔滨市五常市
出品商	黑龙江省北大荒米业集团北京有限公司
生产商	黑龙江省北大荒米业集团北京有限公司五常制米厂
生产地址	黑龙江省哈尔滨市五常市背荫河镇蓝旗村
保质期	12个月
储存条件	置于通风避光处



评估结果:

评估次数	抽样时间	生产日期/批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-20	20131211 BDH WC 01	合格	2014年07月21日

安全优势:

未检出项目: 总汞、铬、铅、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、农药残留、转基因。

【远扬飞扬】东北亚大米

规格	5kg
产地	吉林省
出品商	远扬飞扬(北京)生物科技有限公司
生产商	榆树市松泰米业有限公司
生产地址	吉林省榆树市
保质期	12个月
储存条件	置于通风避光处



评估结果:

评估次数	抽样时间	生产日期/批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-10-11	20131011	合格	2014年1月23日

安全优势:

未检出项目: 脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、农药残留、转基因。

【美琳】美琳大米五常稻花香

规格	1kg*10
成分/配料	水稻
产地	黑龙江省五常市
出品商	美琳投资管理有限公司
生产商	黑龙江省五常市安家镇兴源米厂
生产地址	黑龙江省五常市安家镇
保质期	6个月
储存条件	通风、阴凉、干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	生产日期/批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-4-15	2014年03月26日	合格	2014年05月22日

安全优势:

未检出项目: 汞、镉、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、二氧化硫残留量、农药残留。

【天缘道】天缘道长粒香大米

规格	5kg
产地	黑龙江省方正县
出品商	东方集团粮油食品有限公司
生产商	东方粮油方正有限公司
生产地址	黑龙江省方正经济开发区同安路西侧 W 委 798 号
保质期	12个月
储存条件	通风, 阴凉, 干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	生产日期/批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-01-01	2013/12/14 B	合格	2014年04月28日

安全优势:

未检出项目: 镉、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、二氧化硫残留量、农药残留。

小米

简介

小米又称粟米，古称粟，又叫粱，是中国古代的“五谷”之一。蛋白质含量比大米高，每100克中含脂肪1.7克，碳水化合物76.1克，都不低于稻、麦。一般粮食中不含有的胡萝卜素，小米每100克含量达0.12毫克，维生素B1的含量位居所有粮食之首。我国北方许多妇女在生育后，都有用小米加红糖来调养身体的传统。

小米生产过程：谷子（粟）选种、种植、收获、储存→谷子筛选、去除杂质（如石头、其它杂物等）→砻谷（去除谷壳）→谷糙分离（将谷壳、尘土、砂石等与谷粒分离去除）→碾米（将谷粒外边的黄色皮层去除，得到小米）→成品包装、储存、运输、上市流通。

小米相关的安全因素

- ✚ 重金属：受到污染的土地、灌溉水源、种植过程中使用的农药化肥，可能含有过量的有毒有害的重金属，进而由作物吸收蓄积在原料中。
- ✚ 农药残留：种植过程中由于除草、防治病虫害的需要而超量或者不按照休药期规定喷洒农药，会使原料蓄积残留的农药。
- ✚ 真菌毒素：小米在收获和加工后因储存过程中仓储条件不佳、温湿度控制不当等原因可能导致小米霉变，进而产生霉菌毒素。
- ✚ 二氧化硫残留量：不法厂家用来将陈米或者发霉的米进行处理以冒充新米。

放心 365 甄选标准（小米）

评估项目：重金属 5 项（铅、铬、镉、总汞、无机砷）、真菌毒素 4 项（黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A）、二氧化硫残留量、农药残留。

评估结果

本年度小米品类前期调研到 2 家超市 5 个产品，其中抽样检测 2 种产品，涉及 8 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 8 家：美廉美超市白纸坊店、美廉美超市回龙观店、美廉美超市木樨园店、美廉美超市时代风帆店、超市发双榆树店、物美回龙观店、超市发北京清河大楼店、乐天超市北京洋桥店。

评估结果显示，共 2 种 8 个批次的产品均符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【京琪】京琪小米

规格 450 克
 产地 河北三河
 出品商 北京市玉泉糖业食品厂
 生产商 北京市玉泉糖业食品厂
 生产地址 北京市丰台区大瓦窑村 190 号/北京市房山区长阳镇赵庄村村委会南 300 米
 保质期 12 个月
 储存条件 阴凉，避光，干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-08-25	2013 年 07 月 16 日	合格	2013 年 10 月 01 日
第二次	2013-11-25	2013 年 07 月 02 日	合格	2014 年 05 月 09 日
第三次	2014-03-05	2014 年 02 月 17 日	合格	2014 年 07 月 30 日
第四次	2014-09-05	20140814B	合格	2014 年 10 月 08 日

安全优势:

未检出项目：重金属（铬）、真菌毒素 4 项（黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A）、二氧化硫残留量、农药残留。

【百姓粮仓】山西小米

规格 800 克
 产地 山西省寿阳县
 出品商 北京粮满仓食品有限公司
 生产商 北京粮满仓食品有限公司 分装
 生产地址 北京市丰台区南苑槐房路 175 号 38-42 号
 保质期 12 个月
 储存条件 阴凉，通风，干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-08-23	20130801	合格	2013 年 10 月 01 日
第二次	2013-11-27	20131105	合格	2014 年 05 月 09 日
第三次	2014-03-05	20140210	合格	2014 年 07 月 30 日
第四次	2014-09-10	20140601	合格	2014 年 10 月 08 日

安全优势:

未检出项目：重金属（铬）、真菌毒素 4 项（黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A）、二氧化硫残留量、农药残留。

面粉

简介

小麦经磨制加工后，即成为小麦面粉，也称小麦粉或者面粉，2013 年小麦的年产量达到 12,192.64 万吨，是中国北方大部分地区的主食。按加工精度和用途不同分为等级粉和专用粉两大类：等级粉按加工精度不同可分为特一粉、特二粉、标准粉、普通粉四类；专用粉是利用特殊品种小麦磨制而成的面粉或根据使用目的的需要，在等级粉的基础上加入食品添加剂，混合均匀而制成的面粉。

面粉生产过程：小麦选种、种植、收获、储存→小麦清理（主要是去除小麦中的杂草、砂石等）→水分调节、配麦（主要是改善小麦的制粉性能和调节终产品面粉的性能）→研磨、筛理（将小麦磨成面粉，并去除不符合细度要求的杂质等）→成品包装、储存、运输、上市流通。

面粉相关的安全因素

- ✚ 非法添加物：为了增加面粉的白度而添加增白剂，如：过氧化苯甲酰、吊白块、二氧化钛、滑石粉等，国家已禁止向面粉中添加增白剂，为了防腐而非法或者认为故意添加硼砂等。
- ✚ 食品添加剂：为提高筋性而添加偶氮甲酰胺。
- ✚ 重金属：种植小麦的土地、水源受到污染，种植过程中使用的农药化肥，可能含有过量的有毒有害的重金属，进而由作物吸收蓄积。
- ✚ 农药残留：小麦种植过程中由于施肥、除草、防治病虫害的需要而超量或者不按照休药期规定喷洒农药，会使小麦蓄积大量农药。
- ✚ 真菌毒素：小麦收获加工后流通过程储存中可能由于仓储条件不佳，温湿度控制不当等原因，包装的隔绝性不好，导致发霉，从而产生霉菌毒素。

放心 365 甄选标准（面粉）

评估项目：溴酸盐、二氧化硫、硼砂、过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠、二氧化钛、滑石粉、重金属 6 项（铅、总砷、汞、镉、铝、铬）、真菌毒素 4 项（黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A）、面粉增筋剂 1 项（偶氮甲酰胺）、农药残留。

评估结果

本年度面粉品类前期调研到 5 家超市 127 个产品，其中抽样检测 8 种产品，涉及 15 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 8 家：北京物美回龙观东店、北京物美甘露园店、家乐福望京店、家乐福慈云寺店、家乐福鲁谷店、北京卜蜂莲花金源店、永辉超市北京增光路店、永旺大悦城店。

评估结果显示，共 3 种 6 个批次的产品符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【雪健】麦芯雪花粉

规格 2.5 千克
 生产商 河南省雪健实业有限公司
 生产地址 河南省漯河市金山大道 666 号
 保质期 12 个月
 储存条件 避光、低温、密闭



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-08-23	20130730	合格	2013 年 10 月 01 日
第二次	2013-11-25	20130903	合格	2014 年 05 月 07 日
第三次	2014-03-04	20140102	合格	2014 年 07 月 31 日
第四次	2014-09-04	20140714D	合格	2014 年 10 月 22 日

安全优势:

未检出项目: 溴酸盐、硼砂、二氧化硫、过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠、二氧化钛、滑石粉、黄曲霉毒素 B1、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、偶氮甲酰胺、农药残留。

【中裕】原味小麦粉

规格 5kg
 生产商 滨州泰裕麦业有限公司
 生产地址 滨州市滨城区滨北镇凤凰二路 68 号
 保质期 12 个月
 储存条件 通风、阴凉、干燥、卫生



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-11-11	20140726 T02.02.07	合格	2014 年 12 月 09 日

安全优势:

未检出项目: 重金属 (汞、铅、铬)、溴酸盐、硼砂、二氧化硫、过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠、二氧化钛、滑石粉、黄曲霉毒素 B1、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、偶氮甲酰胺、苯并芘、农药残留。

【利达】饺子用小麦粉

规格 2.5 千克
 生产商 天津利金粮油股份有限公司
 生产地址 天津市虹桥区西青道 58 号
 保质期 8 个月
 储存条件 请置于阴凉干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-11-11	20140928	合格	2014 年 12 月 09 日

安全优势:

未检出项目：重金属（汞、铅、铬、总砷）、溴酸盐、硼砂、二氧化硫、过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠、二氧化钛、滑石粉、黄曲霉毒素 B1、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、偶氮甲酰胺、苯并芘、农药残留。

食用油

简介

从植物的果实、种子、胚芽中得到的油脂称为植物油。作为人类的重要副食品，膳食中必需保证油脂的含量。根据我国油料品种分，植物油有花生油、大豆油、玉米油、葵花籽油、蓖麻油、菜籽油等。目前，我国食用植物油主要根据质量标准体系规定确定等级，市场上的一般食用植物油（橄榄油和特种油脂除外）共分为一级、二级、三级和四级 4 个等级，而压榨花生油、压榨油茶籽油、芝麻油等则只有一级和二级之分。

食用油生产过程：油料作物（如大豆、花生、油菜籽、葵花籽等）选种、种植、收获、储存→作物筛选、去除杂质（如石头、其它杂物等）→原料前处理（如破碎或软化、轧胚等）→油脂提取（压榨法或浸出法）→原油精炼（包括过滤、脱酸、脱胶、脱色、脱臭）→成品包装、储存、运输、上市流通。

食用油相关的安全因素

- ✚ 苯并芘：压榨法榨油时可能由于温度过高会产生强致癌物苯并芘。
- ✚ 溶剂残留：浸出法提取油脂时则可能有过量的溶剂残留在终产品中。
- ✚ 塑化剂：使用塑料包装盛装植物油，油脂长时间接触塑料，可能会溶出部分塑化剂。
- ✚ 抗氧化剂：在运输、贮藏过程中由于受到光、热、金属等因素的影响，不饱和脂肪酸会发生氧化分解，添加抗氧化剂可以防止氧化变质，从而延长存放时间。
- ✚ 重金属：种植油料作物的土地、水源受到污染、种植过程中使用的农药化肥，可能含有过量的有毒有害的重金属，进而由作物吸收蓄积在油料作物中；不法厂商可能使用“地沟油”进行油脂的生产，这样会导致重金属等物质含量大大增加。
- ✚ 农药残留：油料作物种植过程中由于施肥、除草、防治病虫害的需要而超量或者不按照休药期规定喷洒农药会使油料作物蓄积大量农药。
- ✚ 真菌毒素：油料作物收获后储存中可能由于仓储条件不佳，温湿度控制不当等原因导致原料发霉，从而产生霉菌毒素。
- ✚ 转基因：油料作物选种、种植过程可能选用了转基因种子，转基因仍存在较大争议。

放心 365 甄选标准（食用油）

评估项目：苯并芘、溶剂残留量、塑化剂 17 项、重金属 2 项（铅、总砷）、黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂（BHA、TBHQ、BHT）、转基因（仅限于大豆油/菜籽油/玉米油）、农残残留、过氧化值、酸值(KOH)。

评估结果

本年度食用油品类前期调研 8 家超市 233 个产品，其中抽样检测 16 种产品，涉及 25 个批次，抽样渠道为连锁超市集团和电商共 15 家：美廉美超市回龙观店、北京物美玉蜓桥店、北京物美北太平庄店、北京物美联想桥店、北京物美清河店、北京物美甘露园店、北京家乐福望京店、北京家乐福大钟寺店、沃尔玛知春路店、北京永辉超市龙旗店、北京京客隆京源商场、北京京客隆西坝河店、北京永辉超市太阳宫店、永旺朝北大悦城店、1 号店。

评估结果显示，7 种 12 个批次的产品符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【长寿花】清香葵花籽油

规格	5L
生产商	山东三星玉米产业科技有限公司
生产地址	邹平县韩店镇民营科技园
保质期	18个月
储存条件	阴凉干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-12	2013/11/27	合格	2014年05月12日
第二次	2014-04-01	2014/01/27	合格	2014年07月28日
第三次	2014-07-09	2014/05/05	合格	2014年09月22日

安全优势:

未检出项目: 正己烷、溶剂残留量、塑化剂 17 项、重金属 1 项 (总砷)、黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂 3 项 (BHA、TBHQ、BHT)、农药残留。

【西王】玉米胚芽油

规格	1.8L
生产商	山东西王食品有限公司
生产地址	山东省邹平县西王工业园
保质期	18个月
储存条件	避光、低温、密闭



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-08-23	2013.06.26	合格	2013年10月01日
第二次	2013-11-25	2013.10.15	合格	2014年05月15日
第三次	2014-03-05	2014.01.07	合格	2014年08月04日
第四次	2014-09-05	2014.07.07	合格	2014年11月13日

安全优势:

未检出项目: 苯并芘、正己烷、溶剂残留量、塑化剂 17 项、重金属 1 项 (总砷)、黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂 3 项 (BHA、TBHQ、BHT)、农药残留。

【鲁花】压榨特香菜籽油

规格 5L
 出品商 山东鲁花集团有限公司
 生产商 周口鲁花浓香花生油有限公司
 生产地址 周口市南环路东段路南
 保质期 18个月
 储存条件 阴凉干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-12	ZE2013/11/14	合格	2014年05月12日

安全优势:

未检出项目: 正己烷、溶剂残留量、塑化剂 17 项、重金属 1 项(总砷)、黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂 3 项 (BHA、TBHQ、BHT)、农药残留。

【西部人】葵花籽油

规格 2L
 生产商 甘肃敬业农业科技有限公司
 生产地址 甘肃省武威市民勤县城东工业开发区
 保质期 18个月
 储存条件 阴凉干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-12	20130806	合格	2014年5月12日

安全优势:

未检出项目: 正己烷、溶剂残留量、塑化剂 17 项、重金属 1 项(总砷)、黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂 3 项 (BHA、TBHQ、BHT)、农药残留。

【菠萝蜜】葵花籽油

规格 5L
 进口商 满洲里水星贸易有限责任公司
 生产商 伊尔库茨克油脂联合工厂有限股份公司
 生产地址 俄罗斯伊尔库茨克
 保质期 12个月
 储存条件 阴凉干燥处，避免阳光直射



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-19	30-Mar-14	合格	2014年08月05日

安全优势:

未检出项目：苯并芘、正己烷、溶剂残留量、塑化剂 17 项、重金属 2 项（铅、总砷）、黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂 3 项（BHA、TBHQ、BHT）、农药残留。

【金鼎】浓香花生油

规格 5L
 生产商 京粮（天津）粮油工业有限公司
 生产地址 天津滨海新区临港经济区渤海四十四路 1306 号
 保质期 18个月
 储存条件 请贮藏于避光及干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-11-11	20140813 18:05 JLD1 11807	合格	2014年12月05日

安全优势:

未检出项目：苯并芘、正己烷、溶剂残留量、塑化剂 17 项、重金属 2 项（铅、总砷）、黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂 3 项（BHA、TBHQ、BHT）、农药残留。

【福临门】AE 纯香非转基因大豆油

规格 5L
 生产商 中粮北海粮油工业（天津）有限公司
 沈阳第一分公司
 生产地址 新民市张家屯乡振兴路 36-1 号
 保质期 18 个月
 储存条件 请贮藏于避光及干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-11-11	SF2014-05-23 E 11598	合格	2014 年 12 月 05 日

安全优势:

未检出项目: 转基因、苯并芘、正己烷、溶剂残留量、塑化剂 17 项、重金属 2 项 (铅、总砷)、黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂 3 项 (BHA、TBHQ、BHT)、农药残留。

橄榄油

简介

橄榄油在地中海沿岸国家有几千年的历史，在西方被誉为“液体黄金”，“植物油皇后”，“地中海甘露”，原因就在于其极佳的天然保健功效，美容功效和理想的烹调用途。可供食用的高档橄榄油是用初熟或成熟的油橄榄鲜果通过物理冷压榨工艺提取的天然果油汁，是世界上唯一以自然状态的形式供人类食用的木本植物油。国际橄榄油协会将橄榄油分为初榨橄榄油（Virgin Olive Oil）和精炼橄榄油（Lampante Olive Oil 或 Refined Olive Oil）两大类，五个级别。初榨橄榄油或称为天然橄榄油，是直接从新鲜的橄榄果实中采取机械冷榨、经过过滤等处理除去异物后得到的油脂。根据酸度的不同可分为三个级别：特级初榨橄榄油（Extra Virgin）、优质初榨橄榄油（Fine Virgin）、普通初榨橄榄油（Ordinary Virgin）、普通橄榄油（Olive Oil）、橄榄果渣油（Refined Olive-Pomace Oil）

橄榄油生产过程：橄榄果种植、收获、暂存、运输→橄榄果前处理（如橄榄果清洗、破碎、融合等）→油脂提取（压榨法）→油脂收集（倾析、离心分离）→成品包装、储存、运输、上市流通。

橄榄油相关的安全因素

- ✚ 苯并芘：榨油时可能由于温度过高会产生强致癌物苯并芘。
- ✚ 溶剂残留：浸出法提取油脂时则可能有过量的溶剂残留在终产品中。
- ✚ 塑化剂：使用塑料包装盛装橄榄油，油脂长时间接触塑料，可能会溶出部分塑化剂。
- ✚ 抗氧化剂：在运输、贮藏过程中由于受到光、热、金属等因素的影响，不饱和脂肪酸会发生氧化分解，添加抗氧化剂可以防止氧化变质，从而延长存放时间。
- ✚ 重金属：种植橄榄果的土地、水源受到污染、种植过程中使用的农药化肥，可能含有过量的有毒有害的重金属，进而由作物吸收蓄积在橄榄果中。
- ✚ 农药残留：橄榄果种植过程中由于施肥、防治病虫害的需要而超量或者不按照休药期规定喷洒农药会使橄榄果蓄积大量农药。
- ✚ 真菌毒素：橄榄果收获后、及加工后流通过程储存中可能由于仓储条件不佳，温湿度控制不当等原因，导致发霉，从而产生霉菌毒素。

放心 365 甄选标准（橄榄油）

评估项目：苯并芘、溶剂残留量（限非初榨橄榄油）、塑化剂 17 项、重金属 4 项（铅、总砷、铁、铜）、黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂 4 项（BHA、TBHQ、BHT、PG）、农药残留 7 项（氯丹、氟吡甲禾灵、高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、腐霉利、乐果、敌草快）、过氧化值、酸值、反式脂肪酸(C18:1T)、反式脂肪酸(C18:2T+C18:3T)、油酸(C18:1)。

评估结果

本年度橄榄油品类前期调研到 4 家超市 36 个产品，其中抽样检测 3 种产品，涉及 8 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 7 家：卜蜂莲花六里桥店、卜蜂莲花成府路店、家乐福马连道店、家乐福大钟寺店、家乐福慈云寺店、沃尔玛建国路分店、北京华联育慧里店。

评估结果显示，共 2 种 6 个批次的产品符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【贝蒂斯】特级初榨橄榄油

规格 500ml
 生产商 托雷斯和利贝雷斯公司
 生产地址 西班牙原产
 保质期 两年
 储存条件 阴凉干燥处，避免阳光直射



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-10-28	2013-02-11-L34	合格	2013年12月09日
第二次	2014-02-19	2013-06-03-L96	合格	2014年07月07日
第三次	2014-08-19	2013-09-02-L152	合格	2014年11月17日

安全优势:

未检出项目: 苯并芘、塑化剂 17 项、重金属 3 项 (铅、铁、铜)、黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂 4 项 (BHA、TBHQ、BHT、PG)、农药残留 7 项 (氯丹、氟吡甲禾灵、高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、腐霉利、乐果、敌草快)

【欧丽薇兰】特级初榨橄榄油

规格 750ml
 生产商 嘉里粮油(天津)有限公司
 生产地址 天津市保税区津滨大道 95 号
 保质期 24 个月
 储存条件 阴凉及干燥处，避光保存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-23	FZ2013/08/18	合格	2014年05月01日
第二次	2014-04-01	FZ2013/12/24	合格	2014年07月25日
第三次	2014-10-09	FZ2014/05/05	合格	2014年11月17日

安全优势:

未检出项目: 苯并芘、溶剂残留量、塑化剂 17 项、重金属 4 项 (铅、总砷、铁、铜)、黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂 4 项 (BHA、TBHQ、BHT、PG)、农药残留 6 项 (氯丹、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、腐霉利、敌草快)。

二、生鲜食品

水果

简介

水果营养丰富，可以向人体提供多种维生素、矿物质、膳食纤维以及其它功能性成分，具有降血压、减缓衰老、减肥瘦身、皮肤保养、明目、抗癌、降低胆固醇等保健作用。

水果生产过程：水果种植→采摘→储存→包装、运输、上市流通。

水果相关的安全因素

- ✚ 重金属：种植水果的土地、水源可能受到污染，有毒有害的重金属含量有可能超标，进而由果树吸收蓄积在水果中。
- ✚ 农药残留：水果种植过程中由于施肥、除草、防治病虫害的需要而超量或者不按照休药期规定喷洒农药等，会使水果蓄积大量农药。
- ✚ 真菌毒素：水果收获后，在流通、储存等过程中可能由于仓储条件不佳，温湿度控制不当等原因，导致水果发霉，可能产生霉菌毒素。
- ✚ 其它有害物：不法商家可能非法使用色素、石蜡等对水果进行染色、被膜以增加卖相，甚至用二氧化硫等有害物质对水果进行催熟、防腐。

放心 365 甄选标准（水果）

评估项目：氟、重金属 5 项（铅、无机砷、总汞、镉、铜）、农药残留 9 项（六六六、滴滴涕、硫丹、五氯硝基苯、艾氏剂、狄氏剂、林丹、氯丹、七氯）、非法添加物（二氧化硫、胭脂红、苋菜红、苏丹红（仅限于脐橙）、展青霉素（仅限于苹果））。

评估结果

本年度水果品类前期调研到 6 家电商 169 个产品，其中抽样检测 7 种产品，涉及 7 个批次，抽样渠道为电商共 4 家：中粮我买网、顺丰优选、沱沱工社、1 号店。

评估结果显示，3 种 3 个批次的产品均符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【顺丰优选】山东红富士苹果

规格 2kg/箱
 生产商 北京顺丰电子商务有限公司
 产地 中国
 保质期 /
 储存条件 阴凉干燥处，尽快食用



评估结果：

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014年11月19日	/	合格	2014年12月8日

安全优势：

未检出项目：重金属 5 项（铅、无机砷、总汞、镉、铜）、农药残留、食品添加剂（二氧化硫、胭脂红、苋菜红）、展青霉素。

【顺丰优选】赣州定南县赣南脐橙

规格 2.0kg/箱
 生产商 北京顺丰电子商务有限公司
 产地 中国
 保质期 /
 储存条件 温度保持在 0-5 度，适宜存放并且通风，不要光照最佳，最好保鲜膜覆盖



评估结果：

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014年11月19日	/	合格	2014年12月8日

安全优势：

未检出项目：重金属 5 项（铅、无机砷、总汞、镉、铜）、农药残留、食品添加剂（二氧化硫、胭脂红、苋菜红、苏丹红）。

【好乐格】红心蜜柚

规格 1.3kg/个
 生产商 /
 产地 福建漳州平和
 保质期 35 天
 储存条件 12-15 度

**评估结果:**

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014 年 11 月 19 日	/	合格	2014 年 12 月 8 日

安全优势:

未检出项目：重金属 5 项（铅、无机砷、总汞、镉、铜）、农药残留、食品添加剂（二氧化硫）。

鸡蛋

简介

鸡蛋营养丰富，其蛋白质氨基酸比例很适合人体生理需要，易被机体吸收，利用率高达 98% 以上，营养价值很高，是人类常食用的食物之一。

鸡蛋生产过程：鸡蛋清洁、消毒→成品包装、储存、运输、上市流通

鸡蛋相关的安全因素

- 沙门氏菌：主要由粪便污染，常温下长期放置也会增加污染风险。
- 重金属：养殖环境、饲料、饮用水都会含有重金属，进而在鸡体内及鸡蛋中富集。
- 农药残留：主要是环境污染导致饲料、饮用水含有农药残留，进而富集在鸡蛋内。
- 兽药残留：为了防治疾病而使用，兽药及其代谢物会在鸡蛋中残留。
- 苏丹红、色素：为了使蛋黄颜色更深，在饲料中添加这些色素，进而引入鸡蛋中。
- 三聚氰胺：鸡饲料中可能含有三聚氰胺，通过代谢会残留在鸡蛋中。

放心 365 甄选标准（鸡蛋）

评估项目：微生物 1 项（沙门氏菌）、抗生素 3 项（四环素、土霉素、金霉素）、农药残留 9 项（六六六、滴滴涕、硫丹、五氯硝基苯、艾氏剂、狄氏剂、林丹、氯丹、七氯）、三聚氰胺、重金属 4 项（铅、无机砷、总汞、镉）、色素 3 项（苏丹红、柠檬黄、日落黄）。

评估结果

本年度鸡蛋品类前期调研到 2 家超市 18 个产品，其中抽样检测 4 种产品，涉及 10 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 6 家门店：物美联想桥店、物美玉蜓桥店、京客隆京源商场店、家乐福健翔桥店、家乐福创意佳店、北京华联育慧里店。

评估结果显示，4 种 10 个批次的产品均符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【官厅水库】鸡蛋

规格	15枚 525g
生产商	北京德青源农业科技股份有限公司
生产地址	北京市海淀区中关村南大街12号科海福林大厦5层
保质期	45天
储存条件	冷藏保存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-09-02	20130805A02	合格	2013年10月31日
第二次	2013-12-05	20131129A02	合格	2014年06月30日

安全优势:

未检出项目: 微生物1项(沙门氏菌)、抗生素2项(土霉素、金霉素)、三聚氰胺、重金属2项(无机砷、镉)、色素3项(苏丹红、柠檬黄、日落黄)。

【百年栗园】有机柴鸡蛋

规格	540g
生产商	北京百年栗园生态农业有限公司
生产地址	北京市密云县穆家峪镇后栗园村东
保质期	30天
储存条件	冷藏保存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-09-02	20130828	合格	2013年11月07日
第二次	2013-12-05	20131121	合格	2014年06月20日
第三次	2014-04-02	20140331	合格	2014年08月07日
第四次	2014-10-09	20140922	合格	2014年11月05日

安全优势:

未检出项目: 微生物1项(沙门氏菌)、抗生素3项(四环素、土霉素、金霉素)、农药残留9项(六六六、滴滴涕、硫丹、五氯硝基苯、艾氏剂、狄氏剂、林丹、氯丹、七氯)、三聚氰胺、重金属4项(无机砷、镉)、色素3项(苏丹红、柠檬黄、日落黄)。

【德青源】鸡蛋（安心生态鲜鸡蛋）

规格 795g
 生产商 北京德青源农业科技股份有限公司
 生产地址 北京市延庆县张山营镇水峪村
 保质期 45天
 储存条件 常温(建议冷藏)



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-20	2014.06.19	合格	2014年08月07日
第二次	2014-09-23	2014.09.21	合格	2014年11月05日

安全优势:

未检出项目: 微生物 1 项 (沙门氏菌)、抗生素 3 项 (四环素、土霉素、金霉素)、农药残留 9 项 (六六六、滴滴涕、硫丹、五氯硝基苯、艾氏剂、狄氏剂、林丹、氯丹、七氯)、三聚氰胺、重金属 4 项 (铅、无机砷、总汞、镉)、色素 3 项 (苏丹红、柠檬黄、日落黄)。

【德青源】鸡蛋

规格 12枚 732g
 出品商 北京德青源农业科技股份有限公司
 生产商 德青源(北京延庆)生态农场
 生产地址 北京延庆县
 保质期 45天
 储存条件 冷藏保存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-05	2013.11.26A01	合格	2013年11月18日
第二次	2013-09-02	2013.08.30A01	合格	2014年06月26日

安全优势:

未检出项目: 微生物 1 项 (沙门氏菌)、抗生素 3 项 (四环素、土霉素、金霉素)、三聚氰胺、重金属 2 项 (无机砷、镉)、色素 3 项 (苏丹红、柠檬黄、日落黄)。

酸奶

简介

酸奶是以牛奶为原料，经过杀菌后再向牛奶中添加乳酸菌发酵，经发酵后，再冷却灌装的一种乳制品。目前市场上酸奶制品多以凝固型、搅拌型和添加各种果汁果酱等辅料的果味型为多。酸奶不但保留了牛奶的所有优点，而且某些方面经加工过程还扬长避短（如乳糖含量大大降低，更适宜乳糖不耐症人群），成为更加适合于人类的营养保健品。

酸奶生产过程：原料乳→标准化→均质→灭菌→冷却→接种→发酵→灌装→成品包装、储存、运输、上市流通。

酸奶相关的安全因素

- ✚ 黄曲霉毒素 M1：奶牛饲料发霉产生的黄曲霉毒素在牛体内转换为黄曲霉毒素 M1，并残留在牛乳中。
- ✚ 重金属：环境污染导致重金属在奶牛体内蓄积，通过泌乳进入牛乳中。
- ✚ 硝酸盐（亚硝酸盐）：微生物污染原料乳会产生硝酸盐及亚硝酸盐。
- ✚ 非法添加物：非法添加三聚氰胺等以提高产品蛋白质检出值。
- ✚ 微生物：产品生产过程中可能污染微生物甚至致病菌。
- ✚ 防腐剂：可能会添加防腐剂以延长产品保质期。
- ✚ 兽药：可能非法使用畜大壮促进奶牛生长，提前泌乳，也会使用抗生素等进行疾病防治，这些药物及其代谢物会残留在牛乳中。

放心 365 甄选标准（酸奶）

评估项目：微生物5项（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌、酵母菌）、重金属4项（铅、总砷、总汞、铬）、硝酸盐、亚硝酸盐、真菌毒素1项（黄曲霉毒素M1）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、硫氰酸钠、三聚氰胺、双氰胺、革皮水解物、玉米赤霉醇、兽药残留（阿维菌素、地塞米松）。

评估结果

本年度酸奶品类前期调研到3家超市31个产品，其中抽样检测4种产品，涉及15个批次，抽样渠道为连锁超市集团共4家门店：物美明光桥西店、物美新街口店、物美玉蜓桥店、家乐福方圆店。

评估结果显示，共1种3个批次的产品符合“放心365甄选标准”，具体如下：

【完达山】原味酸牛奶

规格 150g
 出品商 黑龙江完达山林海液奶有限公司
 生产商 天津完达山乳品有限公司
 生产地址 天津市武清开发区泉发路 28 号
 保质期 21 天
 储存条件 2-6℃冷藏



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-13	20131015S13	合格	2013 年 12 月 30 日
第二次	2014-02-17	20140209S16	合格	2014 年 06 月 18 日
第三次	2014-05-30	2014052233B	合格	2014 年 08 月 08 日

安全优势:

未检出项目: 微生物 5 项 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌、酵母菌)、重金属 4 项 (铅、总砷、总汞)、亚硝酸盐、真菌毒素 1 项 (黄曲霉毒素 M1)、防腐剂 (山梨酸)、硫氰酸钠、三聚氰胺、双氰胺、革皮水解物、兽药残留 (玉米赤霉醇、阿维菌素、地塞米松)。

牛奶

简介

牛奶是最古老的天然饮料之一，被誉为“白色血液”，营养价值很高，乳蛋白是全蛋白质（含有人体所需的所有必需氨基酸）。目前市场上最普遍的是全脂、低脂及脱脂牛奶。牛奶的安全问题在最近十几年一直比较突出，非法添加、毒素超标等不时见诸报端，消费者选购时倍感无力。

牛奶生产过程：奶牛养殖→原料乳净化→标准化→均质→灭菌→冷却→成品包装、储存、运输、上市流通。

牛奶相关的安全因素

- ✚ 黄曲霉毒素 M1：奶牛饲料发霉产生的黄曲霉毒素在牛体内转换为黄曲霉毒素 M1，并残留在牛乳中。
- ✚ 重金属：环境污染导致重金属在奶牛体内蓄积，通过泌乳进入牛乳中。
- ✚ 兽药：可能违规使用兽药进行疾病防治，这些药物及其代谢物会残留在牛乳中。
- ✚ 硝酸盐（亚硝酸盐）：微生物污染原料乳会产生硝酸盐及亚硝酸盐。
- ✚ 非法添加物：非法添加三聚氰胺等以提高产品蛋白质检出值。
- ✚ 微生物：产品生产过程中由于杀菌不彻底或二次污染都可能导致微生物含量超标。

放心 365 甄选标准（牛奶）

评估项目：硝酸盐、亚硝酸盐、真菌毒素1项（黄曲霉毒素M1）、玉米赤霉醇、硫氰酸钠、三聚氰胺、双氰胺、革皮水解物、兽药残留（磺胺类、β-内酰胺类、阿维菌素类、氟喹诺酮类）、商业无菌、重金属4项（铅、无机砷、总汞、铬）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）。

评估结果

本年度牛奶产品前期调研到6家超市145个产品，其中抽样检测8种产品，涉及23个批次，抽样渠道为连锁超市集团和电商共12家：沃尔玛朝阳店、沃尔玛建国路分店、沃尔玛飘亮购物中心店、京客隆西坝河店、乐购丰台东店、物美玉蜓桥店、物美惠新店、物美联想桥店、家乐福中关村店、家乐福大钟寺、华联综合购物超市安贞店、1号店吉量食品专营。

评估结果显示，共3种6个批次的产品符合“放心365甄选标准”，具体如下：

【蒙牛】利乐枕纯牛奶

规格 240ml
 生产商 内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司
 生产地址 张家口
 保质期 45天
 储存条件 常温密封保存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-05-23	2C20140513BQ04	合格	2014年07月24日
第二次	2014-08-25	2C20140821BQ01	合格	2014年10月15日

安全优势:

未检出项目: 硝酸盐、亚硝酸盐、真菌毒素 1 项 (黄曲霉毒素 M1)、玉米赤霉醇、硫氰酸钠、三聚氰胺、双氰胺、革皮水解物、兽药残留 (磺胺类、 β -内酰胺类、四环素、土霉素、金霉素)、商业无菌、重金属 4 项 (铅、无机砷、总汞、铬)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)。

【三元】特品纯牛奶

规格 227ml
 生产商 河北三元食品有限公司
 生产地址 石家庄新华区警安路 69 号
 保质期 50天
 储存条件 常温阴凉干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-05-23	20140514S1 A61514	合格	2014年07月24日
第二次	2014-08-25	20140817S1 C51251	合格	2014年10月15日

安全优势:

未检出项目: 硝酸盐、亚硝酸盐、三聚氰胺、双氰胺、革皮水解物、玉米赤霉醇、硫氰酸钠、兽药残留 (磺胺类、 β -内酰胺类、四环素、土霉素、金霉素)、商业无菌、重金属 4 项 (铅、无机砷、总汞、铬)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸、纳他霉素)。

【牧牌】全脂纯牛奶

规格	12*200ml
出品商	北京佛州阳光商贸有限责任公司
生产商	Arla Foods Deutschland GmbH
生产地址	德国
保质期	6个月
储存条件	常温阴凉干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-09-02	2013.5.26	合格	2013年11月14日
第二次	2013-12-30	2013.10.16	合格	2014年06月30日

安全优势:

未检出项目：亚硝酸盐、真菌毒素 1 项（黄曲霉毒素 M1）、玉米赤霉醇、硫氰酸钠、三聚氰胺、双氰胺、革皮水解物、兽药残留（磺胺类、β-内酰胺类、四环素、土霉素、金霉素）、商业无菌、重金属 3 项（无机砷、总汞、铬）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）。

西式火腿

简介

西式火腿起源于欧洲，因其色泽鲜艳、肉质细嫩、口味鲜美、营养丰富、食用方便而受到广大消费者喜爱。西式火腿一般由猪肉加工而成，属于低温肉制品，生产过程的控制、包装材料的质量、产品的保存条件等每一个环节都有可能造成污染，对产品的最终质量安全产生影响。

西式火腿生产过程：原料肉修整→配料→腌制→成型→熟制→冷却→成品包装、储存、运输、上市流通。

西式火腿相关的安全因素

- ✚ 重金属：由于环境污染，原料肉及其它辅料可能含有重金属。
- ✚ 兽药残留（包括瘦肉精）：猪、禽在养殖过程可能违规使用兽药，兽药及其代谢物会在机体残留。
- ✚ 亚硝酸盐：亚硝酸盐一般用来进行护色，另外还可以抑制肉毒梭菌的生长，但亚硝酸盐过量添加可能会导致食物中毒。
- ✚ 3-氯-1,2-丙二醇：调味过程中可能使用了水解植物蛋白类调味料，这种调味料含有3-氯-1,2-丙二醇，会对健康造成危害。
- ✚ 污染物：熏烤类火腿可能在熏制过程中产生N-二甲基亚硝胺和（或）苯并芘。
- ✚ 食品添加剂：为了改善产品感官可能会添加色素、磷酸盐等食品添加剂。
- ✚ 微生物：生产过程中由于食品接触面的污染，产品微生物含量可能超标。
- ✚ 油脂酸败：火腿中所含油脂可能在加工过程、储运流通过程中酸败，产生醛、酮等有害物质及产生异味（哈喇味），一般以酸价、过氧化值来衡量油脂酸败氧化的程度。

放心 365 甄选标准（西式火腿）

评估项目：亚硝酸盐、3-氯1,2-丙二醇、N-二甲基亚硝胺、苯并芘、兽药残留（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）、微生物（沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠杆菌、霉菌和酵母菌）、重金属（铅、总砷、总汞、镉、铬）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素）、色素（苋菜红、胭脂红、诱惑红、赤藓红）、复合磷酸盐、酸价、过氧化值。

评估结果

本年度西式火腿品类前期调研到11家超市120个产品，其中抽样检测3种产品，涉及7个批次，抽样渠道为连锁超市集团共5家门店：家乐福双井店、天客隆团结湖店、天客隆交道口店、乐天超市安贞店、华堂商场亚运村店。

评估结果显示，2种6个批次的产品符合“放心365甄选标准”，具体如下：

【雨润】无淀粉火腿

规格 380g
 生产商 北京雨润肉类加工有限公司
 生产地址 北京市通州区台湖创业园1号
 保质期 75天
 储存条件 0—4℃



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-25	20131211/E1	合格	2014年04月21日
第二次	2014-04-02	20140226/E1	合格	2014年07月25日
第三次	2014-10-09	20140926/E1	合格	2014年10月28日

安全优势:

未检出项目: N-二甲基亚硝胺、苯并芘、兽药残留(盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇)、微生物(沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠杆菌、霉菌和酵母菌)、重金属(总汞、镉、铬)、防腐剂(苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素)、色素(苋菜红、胭脂红、诱惑红、赤藓红)。

【恒慧】火腿

规格 400g
 生产商 北京市恒慧通肉类食品有限公司
 生产地址 北京市顺义区金马工业园
 保质期 90天
 储存条件 0—4℃



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-25	2013/12/19/2	合格	2014年04月21日
第二次	2014-04-02	2014/03/28/2	合格	2014年07月25日
第三次	2014-10-09	2014/09/30/1	合格	2014年10月28日

安全优势:

未检出项目: N-二甲基亚硝胺、苯并芘、兽药残留(盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇)、微生物(沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠杆菌、霉菌和酵母菌)、重金属(总汞、镉、铬)、防腐剂(苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素)、色素(苋菜红、胭脂红、赤藓红)。

三、厨房调料

酱油

简介

酱油是我国传统调味品，是由豆、麦、麸皮等酿造的液体调味品，色泽红褐色，有独特酱香，滋味鲜美，有助于促进食欲。近年来，由食品添加剂甚至有毒有害的工业原料勾兑的“酱油”悄然混入市场，消费者容易忽视的食品安全死角。

酱油生产过程：原料蒸制→制曲→发酵→淋油→灭菌→灌装→成品包装、储存、运输、上市流通。

酱油相关的安全因素

- ✚ 重金属：酿造原料由于环境污染可能含有大量重金属。
- ✚ 农药残留：由于农药的滥用可能在原料里残留了过量的农药。
- ✚ 霉菌毒素：原料储存过程可能霉变产生了毒素。
- ✚ 食品添加剂：生产过程中为了改善产品感官、降低成本、以次充好，以及为了防腐的需要可能添加了色素（其中焦糖色可能含有致癌物 4-甲基咪唑）、防腐剂。
- ✚ 外来污染物：可能使用水解植物蛋白进行酱油勾兑，会含有致癌物 3-氯-1,2-丙二醇。
- ✚ 塑化剂：使用塑料容器或包装材料存在塑化剂溶出的风险。
- ✚ 微生物：生产过程以及食品接触面的污染可能导致微生物含量超标。

放心 365 甄选标准（酱油）

评估项目：3-氯-1,2-丙二醇、4-甲基咪唑、真菌毒素（黄曲霉毒素B1）、微生物4项（菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、重金属2项（铅、总砷）、防腐剂2项（苯甲酸、山梨酸）、色素（日落黄）、塑化剂17项、农药残留。

评估结果

本年度酱油品类前期调研到2家超市11个产品，其中抽样检测3种产品，涉及11个批次，抽样渠道为连锁超市集团共5家门店：家乐福双井店、物美回龙观店、欧尚四季青店、美廉美超市增光路店、永辉超市增光路店。

评估结果显示，共2种8个批次的产品符合“放心365甄选标准”，具体如下：

【欣和】六月鲜酱油

规格 500ml
 生产商 烟台欣和企业食品有限公司
 生产地址 烟台经济技术开发区成都大街 15 号
 保质期 18 个月
 储存条件 阴凉、通风、干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-08-23	20130808 XB03; 20130803 XB04	合格	2013 年 10 月 01 日
第二次	2013-11-25	20131025 XB04	合格	2014 年 05 月 22 日
第三次	2014-03-05	20140120 XB03	合格	2014 年 08 月 05 日
第四次	2014-09-04	20140811 XG11	合格	2014 年 10 月 13 日

安全优势:

未检出项目: 3-氯-1,2-丙二醇、4-甲基咪唑、真菌毒素 (黄曲霉毒素 B1)、微生物 4 项 (菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)、重金属 2 项 (铅、总砷)、防腐剂 2 项 (苯甲酸、山梨酸)、色素 (日落黄)、塑化剂 17 项、农药残留。

【海天】特级一品鲜酱油

规格 500ml
 出品商 佛山市海天调味食品股份有限公司
 生产商 佛山市海天 (高明) 调味食品有限公司
 生产地址 广东省佛山市高明区沧江工业园东园
 保质期 24 个月
 储存条件 阴凉、通风、干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-08-23	20130716 TP224452B、 20130718 TP170252B	合格	2013 年 10 月 01 日
第二次	2013-11-25	20130628 TP223752B	合格	2014 年 05 月 22 日
第三次	2014-03-05	20140101 TP123174B	合格	2014 年 08 月 05 日
第四次	2014-09-04	20140618 TP054274B	合格	2014 年 10 月 13 日

安全优势:

未检出项目: 3-氯-1,2-丙二醇、4-甲基咪唑、真菌毒素 (黄曲霉毒素 B1)、微生物 4 项 (大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)、重金属 1 项 (总砷)、防腐剂 1 项 (山梨酸)、色素 (日落黄)、塑化剂 17 项、农药残留。

醋

简介

醋是中国传统的调味品，是由高粱、大米、玉米、小麦以及糖类和酒类发酵制成，除具有调味品的基本功能外，还具有很多保健功效。但市场上很多标榜酿造食醋的产品都是用醋酸勾兑的，在安全上也得不到保障。

醋生产过程：原料处理→酒精发酵→醋酸发酵→淋醋→灭菌→成品包装、储存、运输、上市流通。

醋相关的安全因素

- ✚ 重金属：酿造原料由于环境污染可能含有大量重金属。
- ✚ 农药残留：由于农药的滥用可能在原料里残留了过量的农药。
- ✚ 霉菌毒素：原料储存过程可能霉变产生了毒素。
- ✚ 食品添加剂：生产过程中为了改善产品感官、降低成本、以次充好，以及为了防腐的需要可能添加了色素（其中焦糖色可能含有致癌物 4-甲基咪唑）、甜味剂、防腐剂。
- ✚ 塑化剂：使用塑料容器或包装材料存在塑化剂溶出的风险。
- ✚ 微生物：生产过程以及食品接触面的污染可能导致微生物含量超标。

放心 365 甄选标准（醋）

评估项目：重金属（铅、总砷）、微生物（菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）、黄曲霉毒素B1、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、甜蜜素、塑化剂17项，农药残留。

评估结果

本年度醋品类前期调研到2家超市16个产品，其中抽样检测4种产品，涉及11个批次，抽样渠道为连锁超市集团共5家门店：家乐福方庄店、家乐福鲁谷店、永辉连锁超市北京龙旗店、永辉连锁超市北京清河店、京客隆甜水园店。

评估结果显示，共3种9个批次的产品符合“放心365甄选标准”，具体如下：

【恒顺】镇江香醋

规格 580ml
 生产商 江苏恒顺醋业股份有限公司
 生产地址 江苏省镇江市丹徒新城广园路 66 号
 保质期 /
 储存条件 阴凉，通风，干燥

**评估结果:**

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-08-23	20130715	合格	2013 年 10 月 01 日
第二次	2013-11-25	20130810	合格	2014 年 07 月 15 日
第三次	2014-09-05	20140520	合格	2014 年 08 月 01 日
第四次	2014-03-05	20140126	合格	2014 年 10 月 23 日

安全优势:

未检出项目：黄曲霉毒素 B1、微生物（菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）、防腐剂（山梨酸）、甜蜜素、塑化剂 17 项、农药残留。

【水塔】老陈醋十年陈

规格 500ml
 生产商 山西水塔醋业股份有限公司
 生产地址 山西省太原市清徐县孟封镇杨房北路 288 号
 保质期 36 个月
 储存条件 阴凉，通风，干燥

**评估结果:**

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-08-23	2013.07.13	合格	2013 年 10 月 01 日
第二次	2013-11-25	2013.07.27	合格	2014 年 07 月 15 日
第三次	2014-03-17	2013.11.01	合格	2014 年 08 月 01 日
第四次	2014-09-17	2014.08.12	合格	2014 年 10 月 23 日

安全优势:

未检出项目：黄曲霉毒素 B1、微生物（菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）、防腐剂（山梨酸）、甜蜜素、塑化剂 17 项、农药残留。

【龙和宽】9° 米醋

规格 480 毫升
 生产商 北京二商龙和食品有限公司
 生产地址 北京市丰台区南苑西路 52 号
 保质期 24 个月
 储存条件 阴凉，通风，干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-08-23	20130312	合格	2013 年 10 月 01 日

安全优势:

未检出项目：重金属（铅）、微生物（菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）、黄曲霉毒素 B1、防腐剂（苯甲酸）、甜蜜素、塑化剂 17 项，农药残留。

香油

简介

香油又称芝麻油，是从芝麻中提炼出来的，具有特别香味，故称为香油。按榨取方法一般分为机榨香油和小磨香油，小磨香油为传统工艺香油。近年来香油存在掺杂、掺假等食品质量与安全问题，严重损害了消费者利益。

香油生产过程：原料筛选→漂洗→炒籽→扬烟→吹净→磨酱→对浆搅油→振荡分油→成品包装、储存、运输、上市流通。

香油相关的安全因素

- ✚ 重金属：芝麻原料由于环境污染可能含有大量重金属。
- ✚ 农药残留：由于农药的滥用可能在原料里残留了过量的农药。
- ✚ 霉菌毒素：原料储存过程可能霉变产生了毒素。
- ✚ 溶剂残留：厂家可能使用其它廉价植物油进行掺假，会导致浸出油溶剂残留在香油中。
- ✚ 苯并芘：芝麻油榨油过程温度过高可能产生苯并芘。
- ✚ 食品添加剂：为防止香油氧化变质可能添加抗氧化剂。
- ✚ 塑化剂：使用塑料容器或包装材料存在塑化剂溶出的风险。
- ✚ 油脂酸败：香油在生产储运流通过程中由于温度过高、日晒等因素可能会加剧氧化酸败，生成醛、酮等有害物质，并产生异味，影响食用。

放心 365 甄选标准（香油）

评估项目：重金属2项（铅、总砷）、真菌毒素1项（黄曲霉毒素B1）、抗氧化剂3项（BHA、BHT、TBHQ）、塑化剂17项、苯并芘、正己烷、酸价、过氧化值、六号溶剂残留、折光系数、农药残留。

评估结果

本年度香油品类前期调研到 2 家超市 11 个产品，其中抽样检测 2 种产品，涉及 5 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 3 家门店：家乐福望京店、家乐福健翔桥店、永辉连锁超市北京龙旗店。

评估结果显示，共 1 种 4 个批次的产品符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【李锦记】纯香芝麻油

规格 410ml
 出品商 李锦记（广州）食品有限公司
 生产商 李锦记（新会）食品有限公司
 生产地址 广东省江门市新会区七堡工贸城北
 区一号至二号
 保质期 24 个月
 储存条件 避光，阴凉，干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-09-02	2013-06-24 XSQ6G 2358	合格	2013 年 11 月 11 日
第二次	2013-12-04	2013-10-22 XSNAG 0226	合格	2014 年 05 月 29 日
第三次	2014-03-05	2013-12-19 XSKCG 1137	合格	2014 年 08 月 05 日
第四次	2014-09-05	2014-04-17 XSH48 1601	合格	2014 年 09 月 25 日

安全优势:

未检出项目：重金属 1 项（总砷）、真菌毒素 1 项（黄曲霉毒素 B1）、抗氧化剂 3 项（BHA、BHT、TBHQ）、塑化剂 17 项、正己烷、六号溶剂残留、农药残留。

榨菜

简介

榨菜是一种半干态非发酵性咸菜，以茎用芥菜为原料腌制而成，是中国名特产品之一，与法国酸黄瓜、德国甜酸甘蓝并称世界三大名腌菜。在实际生产过程中，部分不良厂家存在非法添加、使用工业盐等违法违规行为，生产过程的质量控制也不尽完善，给榨菜的安全消费带来了隐患。

榨菜生产过程：原料预处理→腌制→整理→成品包装、储存、运输、上市流通。

榨菜相关的安全因素

- ✚ 重金属：原料榨菜种植过程中由于环境污染可能富集了大量重金属。
- ✚ 农药残留：原料榨菜种植过程中由于农药的违规使用会存在较多残留。
- ✚ 亚硝酸盐：不法厂商使用工业用盐用来腌制榨菜，盐中杂质较多，且含有亚硝酸盐。
- ✚ 非法添加物：可能使用亚硫酸盐、吊白块对原料榨菜进行漂白、防腐，进而在产品中残留。
- ✚ 食品添加剂：为改善产品口感、色泽，以及为了防腐，可能会添加甜味剂、色素、防腐剂。

放心 365 甄选标准（榨菜）

评估项目：亚硝酸盐、甲醛次硫酸氢钠(吊白块)、二氧化硫残留量、微生物4项（大肠菌群、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌）、重金属2项（铅、总砷）、防腐剂2项（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂2项（甜蜜素、糖精钠）、柠檬黄、农药残留。

评估结果

本年度榨菜品类前期调研到 3 家超市 30 个产品，其中抽样检测 5 种产品，涉及 13 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 5 家门店：家乐福望京店、家乐福方庄店、家乐福创意佳店、家乐福方圆店、物美玉蜓桥店。

评估结果显示，共 2 种 6 个批次的产品符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【味聚特】原味榨菜片

规格 80g
 生产商 四川省味聚特食品有限公司
 生产地址 四川眉州市诗书路南段 369 号味聚特生态工业园
 保质期 15 个月
 储存条件 阴凉, 干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-09-02	2013-07-25MF	合格	2013 年 11 月 04 日
第二次	2014-03-04	2014-01-15 SL	合格	2014 年 08 月 01 日
第三次	2014-09-04	2014-08-01 ZS	合格	2014 年 09 月 24 日

安全优势:

未检出项目: 甲醛次硫酸氢钠、二氧化硫残留量、微生物 (大肠菌群、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜蜜素、糖精钠、柠檬黄、农药残留。

【川南】口口脆榨菜

规格 62g
 生产商 四川省川南酿造有限公司
 生产地址 四川省眉山经济开发区东区
 保质期 15 个月
 储存条件 阴凉干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-10-21	2013/09/02 LZ	合格	2013 年 12 月 23 日
第二次	2014-02-17	2014/01/02 QA	合格	2014 年 07 月 25 日
第三次	2014-08-18	2014/07/20 UJ	合格	2014 年 09 月 10 日

安全优势:

未检出项目: 甲醛次硫酸氢钠、二氧化硫残留量、微生物 (大肠菌群、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜蜜素、糖精钠、柠檬黄、农药残留。

盐

简介

食盐按照来源不同一般分为海盐和矿盐，又根据食盐中添加不同的营养元素分为碘盐、非碘盐、低钠盐等等，以满足不同地区不同人群的需求。食盐一般来说食品安全风险不高，但由于与人们的日常生活密切相关，一旦出现食品安全危害，则可能造成严重后果。

盐生产过程：

海盐：海水结晶→提纯→成品包装、储存、运输、上市流通。

矿盐：矿物开采→粉碎→提纯→成品包装、储存、运输、上市流通。

盐相关的安全因素

- ✚ 亚硝酸盐：可能由于生产过程中误混入了工业用盐而引入。
- ✚ 重金属：由于海水、盐矿都含有不同种类、不同含量的重金属，食盐精制过程中可能无法完全去除，进而残留在食盐中。
- ✚ 食品添加剂：为了防止盐吸潮结块，可能会添加抗结剂。也可能存在碘盐强化过程中碘强化过量的情况。

放心 365 甄选标准（盐）

评估项目：亚硝酸盐、抗结剂1项（亚铁氰化钾/钠）、重金属5项（总汞、镉、铅、总砷、钡）、碘。

评估结果

本年度大米品类前期调研到 2 家超市 19 个产品，其中抽样检测 3 种产品，涉及 6 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 4 家门店：美廉美回龙观店、美廉美亦庄分店、物美联想桥店、物美万源路店。

评估结果显示，共 2 种 4 个批次的产品符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【中盐】加碘低钠盐

规格 300g
 生产商 中盐北京市盐业公司
 生产地址 北京市朝阳区芍药居北里
 保质期 /
 储存条件 置于干燥阴凉处储存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-01-02	20131202	合格	2014年05月15日
第二次	2014-04-02	20140103	合格	2014年07月30日
第三次	2014-08-02	20140616	合格	2014年09月03日

安全优势:

未检出项目: 亚硝酸盐、重金属 (总汞、镉、总砷、钡)。

【中盐】海水自然晶盐

规格 400g
 出品商 中盐北京市盐业公司
 生产商 山东莱央子盐场
 生产地址 山东省寿光市羊口镇南
 保质期 /
 储存条件 阴凉, 干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-9-2	20130409	合格	2013年11月21日

安全优势:

未检出项目: 重金属 (总汞、总砷、钡、铜)。

红糖

简介

红糖是指带蜜的甘蔗成品糖，一般是指甘蔗经榨汁，通过简易处理，经浓缩形成的带蜜糖。因没有经过高度精练，它们几乎保留了蔗汁中的全部成分，除了具备糖的功能外，还含有维生素和微量元素，如铁、锌、锰、铬等，营养成分比白砂糖高很多。中医认为，红糖性温、味甘、入脾，具有益气补血、健脾暖胃、缓中止痛、活血化淤的作用。老人对各种微量元素和维生素的摄入逐渐减少，平时应注意在饮食中补充，以维持正常代谢功能，延缓衰老。但是，目前市场上红糖产品质量参差不齐，关于红糖的食品安全事件报道问题主要集中在二氧化硫超标、酸性橙化工原料违法使用等等。

红糖生产过程：甘蔗榨汁→澄清→蒸发浓缩→煮糖→成品包装、储存、运输、上市流通。

红糖相关的安全因素

- ✚ 重金属：甘蔗生长过程中会富集重金属，进而带入终产品。
- ✚ 真菌毒素：甘蔗霉变会产生 3-硝基丙酸及黄曲霉毒素。
- ✚ 亚硫酸盐：为提高出糖率，生产过程中会添加亚硫酸盐，亚硫酸盐会残留在终产品中。
- ✚ 非法添加物：不法商家可能会用酸性橙色素（工业用）非法制造“红糖”。
- ✚ 微生物、螨：生产过程中由于卫生条件不佳，可能会污染微生物，甚至是致病菌，还可能滋生螨。

放心 365 甄选标准（红糖）

评估项目：二氧化硫残留量、3-硝基丙酸、螨、黄曲霉毒素B1、重金属（铅、总砷）、微生物（酵母菌、菌落总数、霉菌、大肠菌群、志贺氏菌、溶血性链球菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、酸性橙 II。

评估结果

本年度红糖品类前期调研到 4 家超市 47 个产品，其中抽样检测 2 种产品，涉及 4 个批次，抽样渠道为连锁超市集团和电商共 4 家：北京世纪华联清城超市、北京华联回龙观二店、华普超市朝阳门店、中粮我买网。

评估结果显示，2 种 4 个批次的产品均符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【福临门】纯正红糖

规格 300g
 生产商 青岛中粮航引食品有限公司
 生产地址 莱西市姜山镇北京路 53 号
 保质期 18 个月
 储存条件 置于干燥阴凉处，开封后请密封防潮



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-03-26	20130819HY	合格	2014 年 05 月 08 日
第二次	2014-09-26	20140623HY	合格	2014 年 11 月 10 日

安全优势:

未检出项目：二氧化硫残留量、3-硝基丙酸、螨、黄曲霉毒素 B1、重金属（铅）、微生物（酵母菌、霉菌、大肠菌群、志贺氏菌、溶血性链球菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、酸性橙 II。

【云成】纯蔗红糖

规格 400g
 生产商 云南昌盛粮油食品有限公司云成分公司
 生产地址 昆明市东郊金马寺(王大桥)副食禽蛋总公司冷冻厂
 保质期 18 个月
 储存条件 避免高温、潮湿和阳光直射



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-03-27	2013 年 10 月 26 日	合格	2014 年 05 月 08 日
第二次	2014-09-23	2014 年 2 月 11 日	合格	2014 年 11 月 10 日

安全优势:

未检出项目：二氧化硫残留量、3-硝基丙酸、螨、黄曲霉毒素 B1、微生物（酵母菌、霉菌、大肠菌群、志贺氏菌、溶血性链球菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、酸性橙 II。

四、酒水饮料

白酒

简介

白酒是以粮谷为主要原料，以大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的蒸馏酒，是中国特有的一种蒸馏酒，也是世界八大蒸馏酒（白兰地 Brandy、威士忌 Whisky、伏特加 Vodka、金酒 Gin、朗姆酒 Rum、龙舌兰酒 Tequila、日本清酒 sake、中国白酒 Spirit）之一。国家质检总局近年来加强了对白酒市场的抽查力度，结果显示产品合格率不尽如人意，这也反映了我国目前市场上白酒的整体质量状况，加上中高端白酒造假现象泛滥，非法添加有毒有害物质进行白酒勾兑，严重影响和扰乱了市场秩序。

白酒生产过程：原料处理→配料→蒸煮→糖化发酵→蒸馏→贮存→勾调→灌装→成品包装、储存、运输、上市流通。

白酒相关的安全因素

- ✚ 重金属：酿酒原料种植过程中可能由于环境污染而吸收富集了大量重金属。
- ✚ 塑化剂：酿酒过程中可能由于使用了塑料容器、管道等导致塑化剂溶出。
- ✚ 甲醇：发酵过程中可能会产生甲醇。
- ✚ 氰化物：发酵过程中可能会产生氰化物（主要是以木薯为原料酿制的白酒）。
- ✚ 杂醇油：发酵过程中可能会产生杂醇油。
- ✚ 食品添加剂：为加速白酒老熟，可能会添加高锰酸钾。
- ✚ 非法添加物：勾调过程中可能违规添加了甜味剂以改善口感，也可能非法添加去痛片以造成酒后不头痛的假象来冒充好酒。

放心 365 甄选标准（白酒）

评估项目：甲醇、氰化物、杂醇油、重金属（铅、总砷、总汞、锰）、甜味剂（三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠）、去痛片（咖啡因）、塑化剂17项。

评估结果

本年度白酒品类前期调研到 4 家超市 144 个产品，其中抽样检测 8 种产品，涉及 14 个批次，抽样渠道为连锁超市集团和电商共 8 家：家乐福望京店、家乐福创意佳店、家乐福马连道店、欧尚金四季店、沃尔玛知春路店、物美草桥店、物美丰体时代店、酒仙网。

评估结果显示，共 4 种 9 个批次的产品符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【杏花村】53 度杏花村汾酒

规格 500ml
 生产商 山西杏花村汾酒厂股份有限公司
 生产地址 山西省汾阳市杏花村
 保质期 /
 储存条件 避光、防潮、常温



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-10-28	20130608152 RAV18F9XAH	合格	2013年12月02日
第二次	2014-02-19	20140116152 XAF725V9H6	合格	2014年06月13日
第三次	2014-06-20	20140414151 JA52C5252N	合格	2014年08月12日

安全优势:

未检出项目: 重金属 (铅、总砷、总汞、锰)、甜味剂 (三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、去痛片(咖啡因)、塑化剂 17 项。

【武陵】金质飘香

规格 500ml
 生产商 湖南武陵酒有限公司
 生产地址 常德经济技术开发区德山街道办事处莲花池居委会德山大道 598 号
 保质期 /
 储存条件 阴凉、通风、干燥、无毒



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-11	20130320 302107	合格	2014年03月05日
第二次	2014-07-09	20130408 302107	合格	2014年09月17日

安全优势:

未检出项目: 氰化物、杂醇油、重金属 (总砷、总汞、锰)、甜味剂 (三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、去痛片(咖啡因)、塑化剂 17 项。

【习酒】 1998 窖藏习酒

规格 500ml
 生产商 贵州茅台酒厂（集团）习酒有限责任公司
 生产地址 贵州省习水县习酒镇
 保质期 /
 储存条件 阴凉、干燥、密封保存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-04	216334802 20120922	合格	2014年03月03日

安全优势:

未检出项目：氰化物、杂醇油、重金属（铅、总砷、总汞、锰）、甜味剂（三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠）、去痛片（咖啡因）、塑化剂 17 项。

【红星】 56 度红星二锅头

规格 100mL
 生产商 北京红星股份有限公司
 生产地址 北京市怀柔区红星路 1 号
 保质期 /
 储存条件 避光、防潮、常温



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-10-28	20130719 100152 051 13	合格	2013年12月05日
第二次	2014-02-19	20131129 102900 091 21	合格	2014年06月20日
第三次	2014-06-20	20140123 094038 091 01	合格	2014年08月12日

安全优势:

未检出项目：重金属（铅、总砷、总汞、锰）、甜味剂（三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠）、去痛片（咖啡因）、塑化剂 17 项。

啤酒

简介

啤酒是人类最古老的酒精饮料，是继水和茶之后世界上消耗量排名第三的饮料。啤酒于二十世纪初传入中国，属外来酒种。啤酒以大麦芽、酒花、水为主要原料，经酵母发酵作用酿制而成的富含二氧化碳的低酒精度酒，被称为“液体面包”，是一种低浓度酒精饮料。根据是否杀菌以及杀菌工艺的不同一般分为鲜啤酒、生啤酒、熟啤酒。

啤酒生产过程：原料糖化发酵→过滤→杀菌或不杀菌→成品包装、储存、运输、上市流通。

啤酒相关的安全因素

- ✚ 重金属：酿酒原料种植过程中可能由于环境污染而吸收富集了大量重金属。
- ✚ 真菌毒素：原料可能腐烂产生真菌毒素。
- ✚ 硝酸盐：原料腐烂可能产生硝酸盐。
- ✚ 二氧化硫：生产过程中添加，用来防止啤酒氧化变质。
- ✚ 非法添加物：生产过程中可能违规添加了甜味剂以改善口感，也可能会违规添加防腐剂以延长产品保质期，甚至有不法厂家使用甲醛作为稳定剂改善产品感官。
- ✚ 微生物：生产过程卫生条件不佳可能导致微生物含量超标。

放心 365 甄选标准（啤酒）

评估项目：甲醛、硝酸盐、二氧化硫、真菌毒素（黄曲霉毒素B1）、重金属（铅、镉、无机砷）、微生物（菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌）、防腐剂（苯甲酸）、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜、糖精钠）。

评估结果

本年度啤酒品类前期调研到 4 家超市 157 个产品，其中抽样检测 3 种产品，涉及 5 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 3 家门店：北京华联安贞店、北京华联育慧里店、京客隆京源商场。

评估结果显示，共 2 种 4 个批次的产品符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【燕京】10° P 特制啤酒

规格 330ml
 生产商 北京燕京啤酒股份有限公司
 生产地址 北京市顺义区双河路9号
 保质期 12个月
 储存条件 5-25℃干燥避光



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-23	2013 05 25 1A	合格	2014年05月19日
第二次	2014-04-01	2014 01 12 18B	合格	2014年06月25日
第三次	2014-10-09	2014 09 15 18A	合格	2014年10月31日

安全优势:

未检出项目: 甲醛、二氧化硫、真菌毒素(黄曲霉毒素 B1)、重金属(镉、无机砷)、微生物(菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌)、防腐剂(苯甲酸)、甜味剂(甜蜜素、安赛蜜、糖精钠)。

【雪花】勇闯天涯啤酒

规格 500ml
 生产商 华润雪花啤酒(辽宁)有限公司
 生产地址 沈阳市苏家屯区雪莲街159号
 保质期 360天
 储存条件 5-25℃干燥避光



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-23	N201309140459LN	合格	2014年05月19日

安全优势:

未检出项目: 甲醛、二氧化硫、重金属(镉、无机砷)、微生物(菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌)、防腐剂(苯甲酸)、甜味剂(甜蜜素、安赛蜜、糖精钠)。

葡萄酒

简介

葡萄酒是用新鲜的葡萄或葡萄汁经发酵酿成的酒精饮料。通常分红葡萄酒、白葡萄酒和气泡酒三种。前者是红葡萄带皮浸渍发酵而成；后者是葡萄汁发酵而成的。

葡萄酒生产过程：葡萄破碎→发酵→分离→贮存→澄清→调配→除菌→灌装→成品包装、储存、运输、上市流通。

葡萄酒相关的安全因素

- ✚ 重金属：酿酒葡萄种植过程中可能由于环境污染而吸收富集了大量重金属。
- ✚ 农药残留：酿酒葡萄种植过程中出于防治病虫害的需求会使用农药，农药会残留在葡萄中。
- ✚ 真菌毒素：葡萄可能在储存过程中发霉产生霉菌毒素。
- ✚ 塑化剂：酿酒过程中可能由于使用了塑料容器、管道等导致塑化剂溶出。
- ✚ 甲醇：发酵过程中可能会产生甲醇。
- ✚ 二氧化硫：常用二氧化硫来保鲜、防腐、防止葡萄酒氧化。
- ✚ 非法添加物：不法厂家可能用色素、甜味剂、防腐剂制作假葡萄酒与葡萄酒进行勾兑。
- ✚ 微生物：除菌过程可能会由于设备原因导致除菌不彻底，而使葡萄酒中微生物含量超标。

放心 365 甄选标准（葡萄酒）

评估项目：甲醇、二氧化硫残留量、真菌毒素（黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A）、农药残留、重金属（铁、铅、总砷、铜）、微生物（菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、溶血性链球菌、志贺氏菌）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂（甜蜜素、糖精钠、安赛蜜）、色素（苋菜红、赤藓红、胭脂红、诱惑红、焦糖色）、塑化剂17项。

评估结果

本年度葡萄酒品类前期调研到4家超市92个产品，其中抽样检测3种产品，涉及9个批次，抽样渠道为连锁超市集团和电商共6家：家乐福广渠门店、家乐福方圆店、欧尚来广营店、沃尔玛建国路店、沃尔玛知春路店、1号店网上商城。

评估结果显示，共2种6个批次的产品符合“放心365甄选标准”，具体如下：

【华夏】九二珍藏级赤霞珠干红葡萄酒

规格	750ml
生产商	中粮华夏长城葡萄酒有限公司
生产地址	河北秦皇岛昌黎
保质期	10年
储存条件	5-25℃避光卧放或倒置



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-04	20130223	合格	2013年11月28日
第二次	2014-02-24	20120109	合格	2014年06月30日
第三次	2014-06-20	20130721	合格	2014年08月15日

安全优势:

未检出项目: 黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、铅、铜、微生物 (菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、溶血性链球菌、志贺氏菌)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (甜蜜素、糖精钠、安赛蜜)、色素 (苋菜红、赤藓红、胭脂红、诱惑红、焦糖色)、塑化剂 17 项。

【张裕】解百纳珍藏级干红葡萄酒

规格	750ml
生产商	烟台张裕葡萄酿酒有限公司
生产地址	烟台市大马路 56 号
保质期	8年
储存条件	避免阳光直射,5-25℃避光卧放或倒置



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-05	20131022	合格	2014年01月06日
第二次	2014-02-19	20120227	合格	2014年06月30日
第三次	2014-06-20	20130522	合格	2014年08月15日

安全优势:

未检出项目: 黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、铅、铜、微生物 (菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、溶血性链球菌、志贺氏菌)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (甜蜜素、糖精钠、安赛蜜)、色素 (苋菜红、赤藓红、胭脂红、诱惑红、焦糖色)、塑化剂 17 项。

黄酒

简介

黄酒是世界上最古老的酒类之一，源于中国，且唯中国有之，与啤酒、葡萄酒并称世界三大古酒。黄酒以大米、黍米为原料，一般酒精含量为 14%—20%，属于低度酿造酒。黄酒含有丰富的营养物质，其中包括有数种未知氨基酸，且具备自身不能合成必须依靠食物摄取的 8 种必需氨基酸，故被誉为“液体蛋糕”。

黄酒生产过程：原料处理→糖化发酵→陈化→勾兑→过滤→杀菌→灌装→成品包装、储存、运输、上市流通。

黄酒相关的安全因素

- ✚ 重金属：酿酒原料种植过程中可能由于环境污染而吸收富集了大量重金属。
- ✚ 真菌毒素：原料储存过程中可能发霉产生黄曲霉毒素。
- ✚ 塑化剂：酿酒过程中可能由于使用了塑料容器、管道等导致塑化剂溶出。
- ✚ 4-甲基咪唑：黄酒中可能添加焦糖色以调整产品色泽，可能引入 4-甲基咪唑。
- ✚ 氨基甲酸乙酯：发酵过程中可能会产生氨基甲酸乙酯。
- ✚ 非法添加物：勾兑过程中可能违规添加了甜味剂以改善口感，也可能违规添加防腐剂以延长产品保质期。
- ✚ 微生物：杀菌过程除菌可能不彻底导致微生物含量超标。

放心 365 甄选标准（黄酒）

评估项目：重金属4项（铅、总砷、总汞、镉）、氨基甲酸乙酯、4-甲基咪唑、真菌毒素1项（黄曲霉毒素B1）、微生物3项（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂（安赛蜜、甜蜜素、糖精钠）、塑化剂17项。

评估结果

本年度黄酒品类前期调研到 5 家专卖门店 74 个产品，其中抽样检测 51 种产品，涉及 51 个批次，抽样渠道为连锁超市集团和电商共 7 家：北京塔牌绍兴酒朝阳门专卖店、古越龙山北京直营店 NO.1、即墨老酒北京德胜门店、会稽山北京专卖地安门店、京东富尔食品专营店、1 号店、酒仙网。

评估结果显示，共 9 种 9 个批次的产品符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【会稽山】水香国色金国色

规格 500ml
 生产商 会稽山绍兴酒股份有限公司
 生产地址 浙江绍兴柯桥鉴湖路 1053 号
 保质期 五年
 储存条件 阴凉干燥常温，开封即食



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-05	20120220A	合格	2014年09月04日

安全优势:

未检出项目: 重金属 4 项 (铅、总砷、总汞、镉)、4-甲基咪唑、真菌毒素 1 项 (黄曲霉毒素 B1)、微生物 3 项 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、塑化剂 17 项。

【即墨】二龙戏珠

规格 940ml
 生产商 山东即墨黄酒厂有限公司
 生产地址 青岛即墨市鳌蓝路 106 号
 保质期 六年
 储存条件 常温、干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-05	20140107B	合格	2014年09月04日

安全优势:

未检出项目: 重金属 4 项 (铅、总砷、总汞、镉)、4-甲基咪唑、真菌毒素 1 项 (黄曲霉毒素 B1)、微生物 3 项 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、塑化剂 17 项。

【即墨】帝豪十年

规格 1L
 生产商 山东即墨黄酒厂有限公司
 生产地址 青岛即墨市鳌蓝路 106 号
 保质期 六年
 储存条件 常温、干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-05	20140115B	合格	2014 年 09 月 04 日

安全优势:

未检出项目: 重金属 4 项 (铅、总砷、总汞、镉)、4-甲基咪唑、真菌毒素 1 项 (黄曲霉毒素 B1)、微生物 3 项 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、塑化剂 17 项。

【即墨】礼盒 12 年陈

规格 450ml*2
 生产商 山东即墨黄酒厂有限公司
 生产地址 青岛即墨市鳌蓝路 106 号
 保质期 六年
 储存条件 常温、干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-05	20120620B	合格	2014 年 09 月 04 日

安全优势:

未检出项目: 重金属 4 项 (铅、总砷、总汞、镉)、4-甲基咪唑、真菌毒素 1 项 (黄曲霉毒素 B1)、微生物 3 项 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、塑化剂 17 项。

【即墨】花开富贵十年陈酿

规格 500ml
 生产商 山东即墨黄酒厂有限公司
 生产地址 青岛即墨市鳌蓝路 106 号
 保质期 六年
 储存条件 常温、干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-05	20121230B 000002262	合格	2014 年 09 月 04 日

安全优势:

未检出项目: 重金属 4 项 (铅、总砷、总汞、镉)、4-甲基咪唑、真菌毒素 1 项 (黄曲霉毒素 B1)、微生物 3 项 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、塑化剂 17 项。

【即墨】寿 100 二十年陈酿

规格 1.4L
 生产商 山东即墨黄酒厂有限公司
 生产地址 青岛即墨市鳌蓝路 106 号
 保质期 六年
 储存条件 常温、干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-05	20131220B 000003690	合格	2014 年 09 月 04 日

安全优势:

未检出项目: 重金属 4 项 (铅、总砷、总汞、镉)、4-甲基咪唑、真菌毒素 1 项 (黄曲霉毒素 B1)、微生物 3 项 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、塑化剂 17 项。

【塔牌】绍兴花雕酒五年陈

规格 480ml
 生产商 浙江塔牌绍兴酒有限公司
 生产地址 浙江·绍兴·湖塘
 保质期 36个月
 储存条件 贮存于阴凉、干燥、通风处、不得倒置



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-05	2013.12.25	合格	2014年09月04日

安全优势:

未检出项目: 重金属 4 项 (铅、总砷、总汞、镉)、4-甲基咪唑、真菌毒素 1 项 (黄曲霉毒素 B1)、微生物 3 项 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、塑化剂 17 项。

【塔牌】绍兴花雕酒三年陈坛

规格 500ml
 生产商 浙江塔牌绍兴酒有限公司
 生产地址 浙江·绍兴·湖塘
 保质期 36个月
 储存条件 贮存于阴凉、干燥、通风处、不得倒置



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-05	2012.12.30	合格	2014年09月04日

安全优势:

未检出项目: 重金属 4 项 (铅、总砷、总汞、镉)、4-甲基咪唑、真菌毒素 1 项 (黄曲霉毒素 B1)、微生物 3 项 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、塑化剂 17 项。

【石库门】新红标

规格 500ml
 生产商 上海石库门酿酒股份有限公司
 生产地址 上海市金山区枫泾镇白牛路 70 号
 保质期 3 年
 储存条件 常温、干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-06-09	2013122123	合格	2014 年 09 月 04 日

安全优势:

未检出项目: 重金属 4 项 (铅、总砷、总汞、镉)、4-甲基咪唑、真菌毒素 1 项 (黄曲霉毒素 B1)、微生物 3 项 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群)、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、塑化剂 17 项。

饮用天然矿泉水

简介

饮用天然矿泉水是指在特定地质条件下形成，并赋存在特定地质构造岩层中的地下水，其含有特殊的化学成分或具有特殊的物理性质。从地下深处自然涌出或经钻井采集，含有一定量的矿物质、微量元素或其它成分，通常情况下，其化学成分、流量、水温等动态指标在天然周期波动范围内相对稳定，是一种珍稀的矿产资源。天然矿泉水在我国来说是比较缺少的，市面上所销售的矿泉水大多是由自来水、地下水等水质进行处理或者人工添加矿物元素的水质。在与天然的矿泉水水质相比，所含有的矿物质相差比较大。天然矿泉水禁止用容器将原水运至异地进行灌装。

饮用天然矿泉水生产过程：水源水开采→粗滤→精滤→杀菌→灌装→成品包装、储存、运输、上市流通。

饮用天然矿泉水相关的安全因素

- ✚ 重金属：由于水源地污染可能会使水源水中含有重金属。
- ✚ 污染物：由于水源地污染可能会使水源水中含有矿物油、硝酸盐、阴离子合成洗涤剂、有机物等污染物。
- ✚ 溴酸盐：使用臭氧灭菌时可能产生溴酸盐。
- ✚ 塑化剂：使用塑料瓶灌装的水可能会溶出微量塑化剂。
- ✚ 微生物：由于杀菌不彻底可能会导致微生物含量超标。

放心 365 甄选标准（饮用天然矿泉水）

评估项目：矿物油、硝酸盐、亚硝酸盐、挥发酚类、氰化物、阴离子合成洗涤剂、溴酸盐、硼酸盐、氟化物、重金属（锑、砷、铜、钡、镉、铬、铅、汞、硒、锰、镍、银）、微生物（大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌、菌落总数、霉菌、酵母）、PH、耗氧量、塑化剂17项。

评估结果

本年度饮用天然矿泉水品类前期调研到3家超市42个产品，其中抽样检测5种产品，涉及11个批次，抽样渠道为连锁超市集团共8家门店：家乐福方圆店、家乐福中关村店、家乐福大钟寺店、家乐福慈云寺店、家乐福双井店、华堂商场亚运村店、物美联想桥店、华联育慧里店。

评估结果显示，共4种7个批次的产品符合“放心365甄选标准”，具体如下：

【昆仑山】天然雪山矿泉水

规格 510ml
 生产商 昆仑山矿泉水有限公司
 生产地址 青海省格尔木市西大滩雪峰路8号
 保质期 二年
 储存条件 请贮存于阴凉、干燥及洁净的地方



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-12	2013-10-11 13:01 028QA	合格	2014年03月10日
第二次	2014-04-01	2014-01-03 22:08 135QB	合格	2014年05月29日
第三次	2014-10-09	2014-06-25 11:26 015QA	合格	2014年11月24日

安全优势:

未检出项目: 矿物油、亚硝酸盐、挥发酚类、氰化物、阴离子合成洗涤剂、溴酸盐、重金属(镉、砷、铜、镉、铬、铅、汞、硒、镍、银)、微生物(大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌、菌落总数、霉菌、酵母)、塑化剂17项。

【5100】西藏冰川矿泉水

规格 330ml
 生产商 西藏冰川矿泉水有限公司
 生产地址 西藏拉萨市当雄县公堂乡冲嘎村
 保质期 24个月
 储存条件 常温



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-04-01	2013/12/26	合格	2014年06月02日
第二次	2014-10-09	2014/06/08	合格	2014年11月24日

安全优势:

未检出项目: 矿物油、亚硝酸盐、挥发酚类、氰化物、阴离子合成洗涤剂、溴酸盐、重金属(镉、砷、铜、镉、铬、铅、汞、硒、锰、镍、银)、微生物(大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌、菌落总数、霉菌、酵母)、塑化剂17项。

【百岁山】 饮用天然矿泉水

规格 570ml
 生产商 深圳市景田食品饮料有限公司罗浮
 百岁山分公司
 生产地址 惠州市博罗县横河镇郭前村百岁山
 保质期 12个月
 储存条件 常温或冷藏



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-12	20131020	合格	2014年04月10日

安全优势:

未检出项目: 矿物油、亚硝酸盐、挥发酚类、氰化物、阴离子合成洗涤剂、溴酸盐、硼酸盐、重金属(镉、砷、铜、镉、铅、汞、硒、锰、镍、银)、微生物(大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌、菌落总数、霉菌、酵母)、塑化剂 17项。

【阿尔山】 矿泉珍稀天然冷泉矿泉水

规格 500ml
 生产商 内蒙古蓝海矿泉水有限责任公司
 生产地址 内蒙古兴安盟阿尔山市
 保质期 18个月
 储存条件 不宜冷冻、曝晒, 在无异味环境中贮存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-12	2013/07/09 QJB	合格	2014年03月20日

安全优势:

未检出项目: 矿物油、亚硝酸盐、挥发酚类、氰化物、阴离子合成洗涤剂、溴酸盐、硼酸盐、重金属(镉、砷、铜、钡、镉、铬、铅、汞、硒、锰、镍、银)、微生物(大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌、菌落总数、霉菌、酵母)、塑化剂 17项。

果汁饮料

简介

果汁饮料是市场上比较畅销的一类饮料，随着消费者对健康的关注，果汁饮料，特别是纯果汁饮料的销量逐年增加。但是也有很多产品存在非法添加、使用腐烂原料等食品安全问题。

果汁饮料生产过程：原料预处理→榨汁→稀释→调配→杀菌→灌装→成品包装、储存、运输、上市流通。

果汁饮料相关的安全因素

- ✚ 重金属：由于环境污染，果树生长过程中会吸收重金属并富集在体内，果实里也会含有较多的重金属。
- ✚ 农药残留：出于防治病虫害的目的，可能会违规使用农药，农药会残留在果实表面和内部。
- ✚ 真菌毒素：果实储存期间可能会腐烂霉变产生毒素（如苹果、山楂会产生展青霉素）。
- ✚ 塑化剂：如果添加香精，可能引入塑化剂，塑料包装也可能溶出微量塑化剂。
- ✚ 食品添加剂：浓缩果汁会含有防腐剂二氧化硫，调配时可能加入甜味剂、色素、防腐剂等以获得良好的感官及延长产品保质期。
- ✚ 锑：PET 瓶包装的产品可能会有微量锑溶出。
- ✚ 微生物：如果杀菌不彻底或者灌装时由于包材等食品接触面进行了二次污染，则可能导致微生物超标。

放心 365 甄选标准（果汁饮料）

评估项目：二氧化硫残留量、亚硝酸盐、重金属（铅、总砷、总汞、镉、铜、铬、锑）、微生物（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素）、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠）、色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、农药残留、塑化剂17项、真菌毒素（展青霉素（限含苹果与山楂原料产品））。

评估结果

本年度果汁饮料品类前期调研到 6 家超市 108 个产品，其中抽样检测 6 种产品，涉及 12 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 9 家门店：家乐福广渠门店、家乐福双井店、沃尔玛宣武门分店、沃尔玛建国路店、沃尔玛北京大郊亭分店、物美陶然亭店、物美联想桥店、卜蜂莲花成府路店、华堂商场亚运村店。

评估结果显示，共 6 种 12 个批次的产品均符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【汇源】100%橙汁

规格 1L
 生产商 北京汇源食品饮料有限公司
 生产地址 北京市顺义区北小营镇
 保质期 12个月
 储存条件 阴凉干燥处，避免阳光直射



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-04	B20131019	合格	2014年03月20日
第二次	2014-02-19	B20131214	合格	2014年06月13日
第三次	2014-08-19	B20140114	合格	2014年09月15日

安全优势:

未检出项目：二氧化硫残留量、亚硝酸盐、重金属（铅、总砷、总汞、镉、铜、铬、锑）、微生物（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素）、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠）、色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、农药残留、塑化剂 17 项。

【都乐】鲜苹果汁

规格 1L
 生产商 百事饮料（广州）有限公司
 生产地址 广州经济技术开发区永和区田园路2号
 保质期 9个月
 储存条件 常温



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-04	2013-8-5	合格	2014年01月20日
第二次	2014-02-19	2013-11-20	合格	2014年06月13日

安全优势:

未检出项目：二氧化硫残留量、亚硝酸盐、真菌毒素（展青霉素）、重金属（铅、总砷、总汞、镉、铜、锑）、微生物（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素）、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠）、色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、农药残留、塑化剂 17 项。

【上好佳】大湖西柚汁

规格 1L
 生产商 大湖（天津）新鲜食品果汁有限公司
 生产地址 天津新技术产业园区北辰科技工业园淮河路2号
 保质期 12个月
 储存条件 阴凉干燥处，避免阳光直晒



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-04	2013-8-28	合格	2014年02月10日
第二次	2014-02-19	2014-1-25	合格	2014年06月13日

安全优势:

未检出项目：二氧化硫残留量、亚硝酸盐、重金属（铅、总砷、总汞、镉、铬、锑）、微生物（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素）、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠）、色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、塑化剂 17 项。

【美汁源】果粒橙

规格 450ml
 生产商 可口可乐装瓶商生产（东莞）有限公司北京分公司
 生产地址 北京市怀柔区雁栖经济开发区雁栖东二路9号
 保质期 9个月
 储存条件 避免阳光直晒及高温



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-25	20131106 BE2	合格	2014年05月05日
第二次	2014-04-01	20140112 BE2	合格	2014年06月13日
第三次	2014-10-09	20140914 BE2	合格	2014年11月20日

安全优势:

未检出项目：二氧化硫残留量、亚硝酸盐、重金属（铅、总砷、总汞、镉、铜、铬、锑）、微生物（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母）、防腐剂（山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素）、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠）、色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、农药残留、塑化剂 17 项。

【康师傅】每日 C 红葡萄

规格 450ml+加量 50ml
 生产商 天津顶津食品有限公司
 生产地址 天津经济开发区第五大街 20 号
 保质期 12 个月
 储存条件 保存于阴凉干燥处，避免阳光暴晒



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-26	20131013 TDW4	合格	2014 年 05 月 05 日

安全优势:

未检出项目：二氧化硫残留量、重金属（铅、总 砷、总汞、镉、铜、铬）、微生物（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素）、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠）、色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、农药残留、塑化剂 17 项、真菌毒素（展青霉素）。

【统一】冰糖雪梨

规格 500ml
 生产商 北京统一饮品有限公司
 生产地址 北京市怀柔区怀柔镇大中富乐村工
 业小区 C 栋
 保质期 12 个月
 储存条件 阴凉干燥处，避免阳光暴晒



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-26	20130915 BJ3	合格	2014 年 05 月 05 日

安全优势:

未检出项目：二氧化硫残留量、重金属（铅、总 砷、总汞、镉、铜、铬、锑）、微生物（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素）、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠）、色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、农药残留、塑化剂 17 项、真菌毒素（展青霉素）。

含乳饮料

简介

以乳或乳制品为原料，加入水及适量辅料经配制或发酵而成的饮料制品，含乳饮料还可称为乳（奶）饮料、乳（奶）饮品。含乳饮料分为中性乳饮料和酸性乳饮料，又按照工艺及调配方式分为配制型含乳饮料和发酵型含乳饮料。

含乳饮料生产过程：原料调配→均质→灭菌→（活性乳酸菌饮料无灌装前的杀菌步骤）→成品包装、储存、运输、上市流通。

含乳饮料相关的安全因素

- ✚ 重金属：原料乳及其它原料可能含有重金属，这是由环境污染、饮用水、食物污染等因素而导致的。
- ✚ 真菌毒素：原料乳可能含有黄曲霉毒素 M1，这是由奶牛食入霉变的含有黄曲霉毒素 B1 的饲料在体内转换成黄曲霉毒素 M1 而残留在奶中的。
- ✚ 亚硝酸盐：原料乳不洁或长时间受到微生物污染会产生亚硝酸盐。
- ✚ 三聚氰胺：原料乳可能含有三聚氰胺以提高蛋白质检出值。
- ✚ 食品添加剂：调配过程为了获得理想的口感、色泽会添加甜味剂、色素，也会添加防腐剂以延长产品保质期。
- ✚ 微生物：杀菌过程不彻底会导致微生物含量超标。
- ✚ 锡：以马口铁包装的产品可能存在锡溶出的风险。
- ✚ 苯甲酸：含发酵乳（酸奶）的产品可能在酸奶发酵过程中自然产生苯甲酸。

放心 365 甄选标准（含乳饮料）

评估项目：亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M1、微生物（菌落总数、大肠菌群、酵母、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、重金属（总汞、铜、铅、总砷、镉）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂（糖精钠、安赛蜜、甜蜜素）、色素（日落黄、苋菜红、新红、靛蓝、赤藓红、亮蓝、胭脂红、柠檬黄、诱惑红）、三聚氰胺。

评估结果

本年度含乳饮料品类前期调研到 5 家超市 109 个产品，其中抽样检测 3 种产品，涉及 5 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 5 家门店：家乐福鲁谷店、京客隆青塔店、物美大成店、天虹超市国展店、卜蜂莲花石佛营店。

评估结果显示，共 2 种 4 个批次的产品符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【蒙牛】真果粒草莓味

规格 250ml
 生产商 内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司
 生产地址 内蒙古呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区
 保质期 6个月
 储存条件 常温密闭保存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-03-17	1G20140113B2B	合格	2014年05月22日
第二次	2014-09-17	1G20140816BB09	合格	2014年11月18日

安全优势:

未检出项目：亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M1、微生物（菌落总数、大肠菌群、酵母、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、重金属（总汞、铜、铅、总砷、镉）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂（糖精钠、甜蜜素）、色素（日落黄、苋菜红、新红、靛蓝、赤藓红、亮蓝、胭脂红、柠檬黄、诱惑红）、三聚氰胺。

【养乐多】活菌型乳酸菌

规格 5*100ml
 生产商 天津养乐多乳品有限公司
 生产地址 天津经济技术开发区海云街19号
 保质期 30天
 储存条件 2℃-10℃保存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-03-17	20140312TJ	合格	2014年05月22日
第二次	2014-09-18	20140906TJ	合格	2014年11月18日

安全优势:

未检出项目：亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M1、微生物（菌落总数、大肠菌群、酵母、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、重金属（总汞、铜、总砷、镉）、防腐剂（山梨酸）、甜味剂（糖精钠、安赛蜜、甜蜜素）、色素（日落黄、苋菜红、新红、靛蓝、赤藓红、亮蓝、胭脂红、柠檬黄、诱惑红）、三聚氰胺。

植物蛋白饮料

简介

植物蛋白饮料是以植物果仁、果肉及大豆为原料（如大豆、花生、杏仁、核桃仁、椰子等），经加工、调配后，再经高压杀菌或无菌包装制得的乳状饮料。植物蛋白饮料是比较健康的饮品，越来越受到消费者的喜爱，市场上的植物蛋白饮料品种有杏仁露、核桃乳、椰奶、豆奶等。根据植物蛋白饮料近年市场质量抽检情况分析，植物蛋白饮料产品合格率并不尽如人意，不合格率大约在 30%-50%，不合格项集中在甜味剂、防腐剂的滥用。

植物蛋白饮料生产过程：原料预处理→制浆→过滤脱气→调配→均质→杀菌→灌装→成品包装、储存、运输、上市流通。

植物蛋白饮料相关的安全因素

- ✚ 重金属：原料种植过程中由于环境污染、灌溉水污染会吸收富集大量重金属。
- ✚ 真菌毒素：原料在储存过程中可能发霉产生黄曲霉毒素，特别是花生、杏仁。
- ✚ 氰化物：杏仁类原料会含有氰化物。
- ✚ 食品添加剂：调配过程为了获得理想的口感会添加甜味剂，也会添加防腐剂以延长产品保质期。
- ✚ 微生物：杀菌过程不彻底会导致微生物含量超标。
- ✚ 脲酶：以大豆为原料的产品由于灭菌不彻底还可能致脲酶灭活不彻底（表现为脲酶活性试验阳性）。

放心 365 甄选标准（植物蛋白饮料）

评估项目：微生物（菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、重金属（总砷、铜、铅）、黄曲霉毒素B1、氰化物（仅限于以杏仁等为原料的饮料）、脲酶活性试验（仅限于以大豆为原料的饮料）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂（安赛蜜、甜蜜素、糖精钠）、三聚氰胺。

评估结果

本年度植物蛋白饮料品类前期调研到 4 家超市 39 个产品，其中抽样检测 1 种产品，涉及 2 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 2 家门店：欧尚四季青店、京客隆甜水园店。

评估结果显示，共 1 种 2 个批次的产品均符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【养元】六个核桃香纯型

规格 240ml
 生产商 河北养元智汇饮品股份有限公司
 生产地址 河北衡水经济开发区北区新区六路南、滏阳四路以西
 保质期 18个月
 储存条件 阴凉、干燥、常温下贮存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-03-17	H 2014 01 23 D3YF	合格	2014年05月29日
第二次	2014-09-17	HS 2014 08 13 E4YM	合格	2014年10月24日

安全优势:

未检出项目: 微生物 (菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)、重金属 (总砷、铅)、黄曲霉毒素 B1、防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)、甜味剂 (安赛蜜、甜蜜素、糖精钠)、三聚氰胺。

植物饮料

简介

植物饮料指的是以植物或植物抽提物（茶、咖啡除外）为原料（非果蔬类植物的根、茎、叶、花、种子及竹或树木自身分泌的汁液，如谷物、食用菌、食用藻类和蕨类、可可、菊花等）经加工或发酵制成的饮料制品，如凉茶。

植物饮料生产过程：植物原料成分提取→调配→过滤或不过滤→灭菌→成品包装、储存、运输、上市流通。

植物饮料相关的安全因素

- ✚ 重金属：原辅料可能含有重金属，马口铁罐包装也可能由于涂层破损而溶出锡、锌、铜、铁等重金属。
- ✚ 农药残留：植物性原料种植过程中为防治病虫害可能违规使用农药导致农药残留超标。
- ✚ 真菌毒素：植物性原料储存过程中可能发霉产生霉菌毒素。
- ✚ 二氧化硫：可能使用二氧化硫对霉变原料进行处理进而导致二氧化硫残留。
- ✚ 食品添加剂：调配过程为了使产品获得良好的口感及防腐的需要，会添加甜味剂、防腐剂。
- ✚ 塑化剂：使用塑料包装的产品可能会溶出微量塑化剂。
- ✚ 双酚 A：使用金属罐灌装的产品可能会溶出罐体内涂层中的双酚 A。
- ✚ 微生物：灭菌不彻底或者包材等食品接触面二次污染会导致微生物超标。

放心 365 甄选标准（植物饮料）

评估项目：商业无菌、二氧化硫、赭曲霉毒素A、重金属9种（铅、总砷、镉、铜、锡、锑、锌、铁、（锌、铜、铁总和））、防腐剂（山梨酸、苯甲酸）、甜味剂5项（糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、阿斯巴甜）、塑化剂17项、农药残留、双酚A。

评估结果

本年度植物饮料品类前期调研 4 家超市 24 个产品，其中抽样检测 2 种产品，涉及 4 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 4 家门店：沃尔玛宣武门分店、家乐福广渠门店、家乐福创益佳店、欧尚超市来广营店。

评估结果显示，共 2 种 4 个批次的产品均符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【加多宝】凉茶

规格 310ml
 生产商 加多宝（中国）饮料有限公司
 生产地址 北京经济技术开发区康定街 21 号
 保质期 24 个月
 储存条件 阴凉干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-04	2013-09-15 007PA	合格	2014 年 01 月 09 日
第二次	2014-02-19	2013-12-07 006PB	合格	2014 年 06 月 09 日

安全优势:

未检出项目: 商业无菌、二氧化硫、赭曲霉毒素 A、重金属 9 项 (铅、总砷、镉、铜、锡、锑、锌、铁、(锌、铜、铁总和))、防腐剂 (山梨酸、苯甲酸)、甜味剂 5 项 (糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、阿斯巴甜)、塑化剂 17 项、农药残留、双酚 A。

【和其正】凉茶

规格 600ml
 生产商 济南达利食品有限公司
 生产地址 济南市济阳县孙耿开发区
 保质期 12 个月
 储存条件 阴凉干燥



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-04	2013-08-13 06	合格	2014 年 01 月 27 日
第二次	2014-02-24	2014-01-26 06	合格	2014 年 06 月 09 日

安全优势:

未检出项目: 商业无菌、二氧化硫、赭曲霉毒素 A、重金属 9 种 (铅、总砷、镉、铜、锡、锑、锌、铁、(锌、铜、铁总和))、防腐剂 (山梨酸、苯甲酸)、甜味剂 5 项 (糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、阿斯巴甜)、塑化剂 17 项、农药残留、双酚 A。

功能性饮料

简介

功能性饮料是指通过调整饮料中天然营养素的成分和含量、比例，以适应某些特殊人群营养需要的饮品。包括营养素饮料、运动饮料和其它特殊用途饮料三类，功能性饮料主要用来抗疲劳和补充能量。

功能性饮料生产过程：原料调配→过滤或不过滤→灭菌→成品包装、储存、运输、上市流通。

功能性饮料相关的安全因素

- ✚ 重金属：原辅料可能含有重金属。
- ✚ 食品添加剂：调配过程为了使产品获得应有的感官及防腐的需要，会添加甜味剂、色素、防腐剂，对于易氧化的饮料还会添加抗氧化剂。
- ✚ 双酚 A：使用金属罐灌装的产品可能会溶出罐体内涂层中的双酚 A。
- ✚ 塑化剂：使用塑料包装的产品可能会溶出微量塑化剂。
- ✚ 微生物：灭菌不彻底或者包材等食品接触面二次污染会导致微生物超标。

放心 365 甄选标准（功能性饮料）

评估项目：重金属6项（汞、铅、总砷、铜、锡、镉）、微生物7项（商业无菌、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌和酵母）、色素9项（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、靛蓝、诱惑红、亮蓝、赤藓红、新红）、防腐剂2项（山梨酸、苯甲酸）、甜味剂3项（糖精钠、甜蜜素、安赛蜜）、抗氧化剂3项（BHA、BHT、TBHQ）、双酚A，塑化剂17项（仅限于使用塑料包材的产品）。

评估结果

本年度功能型饮料品类前期调研到 3 家超市 78 个产品，其中抽样检测 3 种产品，涉及 5 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 3 家门店：沃尔玛知春路店、家乐福望京店、永辉连锁超市龙旗店。

评估结果显示，共 3 种 5 个批次的产品均符合“放心 365 甄选标准”，具体如下：

【红牛】维生素功能饮料

规格 250ml
 生产商 红牛维他命饮料有限公司
 生产地址 北京市怀柔区雁栖工业开发区 88 号
 保质期 18 个月
 储存条件 常温保存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-04	20131012	合格	2014 年 02 月 24 日
第二次	2014-03-05	20131106	合格	2014 年 06 月 19 日

安全优势:

未检出项目: 重金属 5 项 (铅、总砷、铜、镉)、微生物 1 项 (商业无菌)、色素 9 项 (日落黄、苋菜红、胭脂红、靛蓝、诱惑红、亮蓝、赤藓红、新红)、防腐剂 1 项 (山梨酸)、甜味剂 3 项 (糖精钠、甜蜜素、安赛蜜)、抗氧化剂 3 项 (BHA、BHT、TBHQ)、双酚 A。

【脉动】脉动维生素饮料青柠口味

规格 600ml
 出品商 乐百氏 (广东) 食品饮料有限公司
 生产商 北京华北富田饮品有限公司
 生产地址 北京市怀柔区雁栖经济技术开发区雁栖东二路 9 号
 保质期 10 个月
 储存条件 阴凉干燥处, 避免阳光直射



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-04	20131019 P110817	合格	2014 年 03 月 31 日
第二次	2014-03-05	20140108 E110127	合格	2014 年 06 月 19 日

安全优势:

未检出项目: 重金属 4 项 (铅、总砷、铜、镉)、微生物 5 项 (大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌和酵母)、色素 9 项 (新红、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、靛蓝、诱惑红、亮蓝、赤藓红)、防腐剂 2 项 (山梨酸、苯甲酸)、甜味剂 3 项 (糖精钠、甜蜜素、安赛蜜)、抗氧化剂 3 项 (BHA、BHT、TBHQ)、塑化剂 17 项。

【佳得乐】西柚味运动饮料

规格	600ml
生产商	百事饮料（广州）有限公司
生产地址	广州经济技术开发区永和区田园路 2 号
保质期	12 个月
储存条件	避免阳光直晒及高温储存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-12-04	20130525 A	合格	2014 年 04 月 14 日

安全优势:

未检出项目：重金属 5 项（铅、总砷、铜、锡、镉）、微生物 6 项（菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌和酵母）、色素 9 项（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、靛蓝、诱惑红、亮蓝、赤藓红、新红）、防腐剂 2 项（山梨酸、苯甲酸）、甜味剂 3 项（糖精钠、甜蜜素、安赛蜜）、抗氧化剂 3 项（BHA、BHT、TBHQ）、塑化剂 17 项。

五、休闲食品

巧克力

简介

巧克力是以可可浆和可可脂为主要原料制成的一种甜食，市面上的巧克力，依成分大约可分为：黑巧克力（或称纯巧克力）、牛奶巧克力（乳质含量少于12%）、白巧克力（至少含10%的可可浆及至少12%的乳质）、不含可可粉的巧克力。

巧克力生产过程：原料混合→精磨→精炼→保温贮存→调温→浇模→成品包装、储存、运输、上市流通。

巧克力相关的安全因素

- ✚ 重金属：巧克力主要原料有可可脂（或代可可脂）、乳制品、糖等，这些原料会含有重金属。
- ✚ 真菌毒素：可可原料霉变可能产生霉菌毒素。
- ✚ 污染物：可可脂可能遭受环境污染而带有苯并芘，原料中的乳制品可能含有三聚氰胺。
- ✚ 反式脂肪酸：代可可脂会含有反式脂肪酸。
- ✚ 食品添加剂：生产过程中（特别是以代可可脂生产的巧克力）会添加色素、抗氧化剂、防腐剂（如二氧化硫）以获得良好的色泽与延长保质期。
- ✚ 微生物：由于加工过程食品接触面的污染可能会导致巧克力微生物含量超标。
- ✚ 油脂酸败氧化：加工过程会导致可可脂或代可可脂加速氧化，产生微量有害物质。

放心 365 甄选标准（巧克力）

评估项目：苯并芘、赭曲霉毒素A、反式脂肪酸、微生物（霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、重金属（铅、总砷、镉、铜）、二氧化硫残留量、抗氧化剂（BHT、TBHQ、BHA）、三聚氰胺、色素（胭脂树橙、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、靛蓝、亮蓝、赤藓红、栀子黄、新红、酸性红、二氧化钛）、酸价、过氧化值。

评估结果

本年度巧克力品类前期调研到3家超市41个产品，其中抽样检测2种产品，涉及6个批次，抽样渠道为连锁超市集团共7家门店：沃尔玛宣武门分店、沃尔玛建国路分店、家乐福广渠门店、家乐福方庄店、家乐福中关村店、家乐福创益佳店、华联五道口店。

评估结果显示，共2种6个批次的产品均符合“放心365甄选标准”，具体如下：

【德芙】牛奶巧克力

规格 80g
 生产商 玛氏食品（中国）有限公司
 生产地址 中国北京市怀柔雁栖经济技术开发区
 保质期 12个月
 储存条件 阴凉干燥清洁，避免阳光直射



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-04	20130804A	合格	2014年01月16日
第二次	2014-02-19	20131110A	合格	2014年06月30日
第三次	2014-08-19	20140704A	合格	2014年09月17日

安全优势:

未检出项目：苯并芘、微生物（霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、重金属（铅）、二氧化硫残留量、抗氧化剂（BHT、TBHQ、BHA）、三聚氰胺、色素（胭脂树橙、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、靛蓝、亮蓝、赤藓红、栀子黄、新红、酸性红、二氧化钛）。

【金帝】醇浓黑巧克力

规格 135g
 生产商 中粮金帝食品（深圳）有限公司
 生产地址 深圳市福田区北环路梅林工业区
 保质期 18个月
 储存条件 阴凉干燥清洁，避免阳光直射



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-04	20130829	合格	2014年02月13日
第二次	2014-02-19	20131016	合格	2014年06月30日
第三次	2014-08-19	20140415	合格	2014年09月17日

安全优势:

未检出项目：苯并芘、微生物（霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、重金属（铅、总砷）、二氧化硫残留量、抗氧化剂（BHT、TBHQ、BHA）、三聚氰胺、色素（胭脂树橙、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、靛蓝、亮蓝、赤藓红、栀子黄、新红、酸性红、二氧化钛）。

坚果

简介

坚果是植物的精华部分，一般含有丰富的营养成分，其蛋白质、油脂、矿物质、维生素的含量尤其较高，对人体生长发育、增强体质、预防疾病有极好的功效。

坚果生产过程：原料种植、收获、储存→原料清理→裹料→烘炒→冷却→成品包装、储存、运输、上市流通。

坚果相关的安全因素

- ✚ 重金属、氟：坚果种植过程会吸收土壤中的重金属、氟并富集。
- ✚ 农药残留：为了防治病虫害可能会使用农药，可能造成农药残留。
- ✚ 真菌毒素：坚果储存过程中可能霉变产生真菌毒素。
- ✚ 油脂氧化酸败：坚果由于富含油脂，在储存过程中可能会发生油脂酸败氧化，产生哈喇味。
- ✚ 食品添加剂：生产过程中为了获得好的口感或特有的风味会添加调味物质，这些调味物质可能含有甜味剂，为了延长保质期可能会添加防腐剂、抗氧化剂。
- ✚ 微生物：产品与食品接触面的接触可能污染微生物甚至致病菌。
- ✚ 二氧化硫：原料处理时可能会用二氧化硫对原料进行漂白，一来增加卖相，二来可以处理霉变的原料。

放心 365 甄选标准（坚果）

评估项目：二氧化硫、真菌毒素1项（黄曲霉毒素B1）、微生物7项（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌）、氟、抗氧化剂4项（TBHQ、BHA、BHT、PG）、防腐剂2项（苯甲酸、山梨酸），甜味剂3项（糖精钠、甜蜜素、安赛蜜）、重金属4项（铅、总砷、汞、镉）、酸价、过氧化值、农药残留。

评估结果

本年度坚果品类前期调研到7家超市194个产品，其中抽样检测5种产品，涉及7个批次，抽样渠道为连锁超市集团共4家门店：家乐福方庄店、美廉美时代风帆店、物美惠新店、卜蜂莲花金源店。

评估结果显示，共1种1个批次的产品符合“放心365甄选标准”，具体如下：

【万佳利】加州原野精选腰果

规格 260 克
 生产商 天津市三田生物科技有限公司分装
 生产地址 天津市北辰国际女子科技园内
 保质期 12 个月
 储存条件 阴凉干燥处，避免阳光直射



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-27	20131102 B	合格	2014 年 04 月 03 日

安全优势:

未检出项目：二氧化硫、真菌毒素 1 项（黄曲霉毒素 B1）、微生物 7 项（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌）、氟、抗氧化剂 4 项（TBHQ、BHA、BHT、PG）、防腐剂 2 项（苯甲酸、山梨酸），甜味剂 3 项（糖精钠、甜蜜素、安赛蜜）、重金属 2 项（汞、镉）、农药残留。

口香糖

简介

口香糖是以天然树胶或甘油树脂为胶体的基础，加入糖浆、薄荷、甜味剂等调和压制而成的一种供人们放入口中嚼咬的糖。口香糖可分为板式口香糖、泡泡糖和糖衣口香糖三种。

口香糖生产过程：原辅料选择→胶基预热→搅拌→出料→成型→成品包装、储存、运输、上市流通。

口香糖相关的安全因素

- ✚ 重金属：原料，如胶基、各种食品添加剂，可能含有重金属。
- ✚ 食品添加剂：加工过程可能违规使用了着色剂、抗氧化剂、防腐剂、甜味剂等食品添加剂。
- ✚ 微生物：加工过程由于食品接触面污染可能导致微生物含量超标。

放心 365 甄选标准（口香糖）

评估项目：二氧化硫、微生物7项（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌）、抗氧化剂3项（TBHQ、BHA、BHT）、防腐剂2项（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂2项（糖精钠、甜蜜素）、重金属3项（铅、总砷、铜、锌）、二氧化钛。

评估结果

本年度口香糖品类前期调研到 5 家超市 67 个产品，其中抽样检测 2 种产品，涉及 2 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 4 家门店：家乐福健翔桥店、家乐福天通苑店、物美北太平庄店、欧尚来广营店。

评估结果显示，共 2 种 2 个批次的产品均符合放心 365 甄选标准，具体如下：

【益达】木糖醇无糖口香糖（冰凉薄荷味）

规格 56 克
 生产商 箭牌糖类（上海）有限公司生产（代码 S）
 生产地址 上海市松江工业区松胜路 888 号
 保质期 12 个月
 储存条件 贮于阴凉干爽处、开启后注意防潮



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-20	20130707BQ	合格	2014 年 02 月 20 日

安全优势:

未检出项目：二氧化硫、微生物 7 项（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌）、抗氧化剂 3 项（TBHQ、BHA）、防腐剂 2 项（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂 3 项（糖精钠、甜蜜素）、重金属 2 项（铜、锌）。

【炫迈】无糖口香糖炫动薄荷味

规格 21.6 克
 生产商 由亿滋食品企业管理(上海)有限公司经销
 生产地址 泰国(原产国)
 保质期 18 个月
 储存条件 储存于阴凉、干燥处。



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-20	20130813SA3	合格	2014 年 03 月 17 日

安全优势:

未检出项目：二氧化硫、微生物 7 项（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌）、抗氧化剂 3 项（TBHQ、BHA）、防腐剂 2 项（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂 3 项（糖精钠、甜蜜素）、重金属 2 项（铜、锌）、二氧化钛。

干制枣

简介

大枣自古以来就被列为“五果”（栗、桃、李、杏、枣）之一。大枣富含蛋白质、脂肪、糖类、胡萝卜素、B族维生素、维生素C、维生素P以及钙、磷、铁和环磷酸腺苷等营养成分。其中维生素C的含量在果品中名列前茅，有维生素王之美称，具有补血养颜、治疗失眠之功效。

干制枣生产过程：大枣种植、收获→挑选→除杂→清洗→干燥→成品包装、储存、运输、上市流通。

干制相关的安全因素

- ✦ 重金属：种植大枣的土地及水源可能含有过量的有毒有害的重金属，进而由枣树吸收蓄积在大枣中。
- ✦ 农药残留：大枣种植过程中由于施肥、除草、防治病虫害的需要而超量或者不按照休药期规定喷洒农药会使大枣蓄积农药。
- ✦ 二氧化硫：大枣加工过程中可能会有不法商家用二氧化硫或亚硫酸盐对已经霉变的大枣进行处理，进而在大枣中会残留二氧化硫。
- ✦ 非法添加物：可能不法商家会向大枣中添加甜味剂以改善口感或者添加防腐剂防止产品霉变。
- ✦ 微生物：可能由于加工环境或者包材、人员手部等食品接触面不清洁导致产品污染微生物甚至致病菌，或者大枣本身发霉也会含有霉菌。

放心 365 甄选标准（干制枣）

评估项目：二氧化硫残留量、重金属（总汞、镉、铅、总砷）、微生物（菌落总数、大肠菌群、霉菌、溶血性链球菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）、苯甲酸、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜、糖精钠）、农药残留。

评估结果

本年度干制枣品类前期调研到 5 家超市 68 个产品，其中抽样检测 3 种产品，涉及 3 个批次，抽样渠道为连锁超市集团和专卖店共 2 家门店：好想你枣业北京旗舰店、物美草桥店。

评估结果显示，共 2 种 2 个批次的产品符合放心 365 甄选标准，具体如下：

【好想你】健康情即食枣

规格 600g
 生产商 好想你枣业股份有限公司
 生产地址 新郑市薛店镇
 保质期 180 天
 储存条件 阴凉干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-03-26	HXNZY140226081801	合格	2014 年 05 月 08 日

安全优势:

未检出项目: 二氧化硫残留量、重金属 (总汞、镉、铅、总砷)、微生物 (菌落总数、大肠菌群、霉菌、溶血性链球菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌)、苯甲酸、甜味剂 (甜蜜素、安赛蜜、糖精钠)、农药残留。

【康泉】千年红无核金丝枣

规格 454g
 生产商 山东沾化环渤海食品有限责任公司
 生产地址 沾化经济开发区富源三路 15 号
 保质期 12 个月
 储存条件 密封、阴凉、干燥处保存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-03-26	2014-1-14	合格	2014 年 05 月 08 日

安全优势:

未检出项目: 二氧化硫残留量、重金属 (总汞、镉、铅、总砷)、微生物 (大肠菌群、溶血性链球菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌)、苯甲酸、甜味剂 (甜蜜素、安赛蜜、糖精钠)、农药残留。

六、冲调保健

蜂蜜

简介

蜂蜜是蜜蜂从开花植物的花中采得的花蜜在蜂巢中酿制的蜜。蜜蜂从植物的花中采取含水量约为 80%的花蜜或分泌物，存入自己第二个胃中，在体内转化酶的作用下经过 30 分钟的发酵，回到蜂巢中吐出，蜂巢内温度经常保持在 35℃左右，经过一段时间，水分蒸发，成为水分含量少于 20%的蜂蜜，存贮到巢洞中，用蜂蜡密封。蜂蜜的成分除了葡萄糖、果糖之外还含有各种维生素、矿物质和氨基酸。天然的含有活性酶的蜂蜜不能加热至 60 摄氏度以上，否则活性酶会被高温杀死，破坏其中的营养成分。

蜂蜜生产过程：蜜蜂采蜜→融蜜→过滤→脱水或不脱水→成品包装、储存、运输、上市流通。

蜂蜜相关的安全因素

- ✚ 兽药残留：蜜蜂养殖过程中为了防治病害会使用兽药(如抗生素等)，兽药会残留在蜂蜜中。
- ✚ 农药残留：由于环境污染，蜜源植物可能含有农药残留，进而引入到蜂蜜中。
- ✚ 重金属：蜜源植物还可能含有重金属，也会进入到蜂蜜中。
- ✚ 微生物：蜂蜜本身可能含有微生物或致病菌，加工过程也可能会污染微生物。
- ✚ 非法添加物：加工过程可能存在非法造假现象，即使用食品添加剂（如甜味剂、色素、防腐剂）等原料制造加蜂蜜。

放心 365 甄选标准（蜂蜜）

评估项目：羟甲基糠醛、C-4 植物糖、兽药残留（蝇毒磷、双甲脒、氯霉素、链霉素、硝基咪唑类、硝基呋喃类代谢物、四环素族类、磺胺类、氟喹诺酮类）、重金属（总汞、镉、铅、总砷、锌）、微生物（菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂（三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素）、色素（柠檬黄、日落黄）、农药残留。

评估结果

本年度蜂蜜品类前期调研到 8 家超市 68 个产品，其中抽样检测 3 种产品，涉及 6 个批次，抽样渠道为连锁超市集团和专卖店共 5 家门店：家乐福健翔桥店、家乐福方庄店、北京济安堂华清嘉园店汪氏专卖、物美北太平庄店、永旺超市朝阳大悦城店。

评估结果显示，共 2 种 4 个批次的产品符合放心 365 甄选标准，具体如下：

【花蕊】 蜂蜜

规格	1kg
生产商	宁波源彬蜂业发展有限公司
生产地址	浙江省宁海县梅林街道梅汪路8号
保质期	两年
储存条件	常温阴凉干燥处

**评估结果:**

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-20	2013-4-17	合格	2014年04月07日
第二次	2014-04-02	20140113	合格	2014年07月11日
第三次	2014-10-14	20140627	合格	2014年11月19日

安全优势:

未检出项目：羟甲基糠醛、C-4 植物糖、兽药残留（蝇毒磷、双甲脒、氯霉素、链霉素、硝基咪唑类、硝基呋喃类代谢物、磺胺类、氟喹诺酮类）、重金属（总汞、镉、总砷）、微生物（大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂（三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素）、色素（柠檬黄、日落黄）、农药残留。

【汪氏】 荆花蜜

规格	465克
生产商	江西汪氏蜜蜂园有限公司
生产地址	江西省新建县长堽工业区工业大道198号
保质期	18个月
储存条件	避免高温及日光直射

**评估结果:**

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-20	2013/09/28M205	合格	2014年03月24日

安全优势:

未检出项目：羟甲基糠醛、C-4 植物糖、兽药残留（蝇毒磷、双甲脒、氯霉素、链霉素、硝基咪唑类、硝基呋喃类代谢物、磺胺类、氟喹诺酮类）、重金属（总汞、镉、铅、总砷）、微生物（大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂（三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素）、色素（柠檬黄、日落黄）、农药残留。

麦片

简介

麦片是指以脱壳的原粮经碾、磨、压等工艺加工而成的片制品。麦片富含膳食纤维，是一种健康的食品，麦片还分为普通麦片和燕麦片，燕麦片是由燕麦做成的。由于麦片的制作过程简单，而且省时，有的种类的麦片，只要经过水泡，就可以食用，所以受到了很多人的欢迎。

麦片生产过程：原料清洗→灭酶→轧片→调味或不调味→成品包装、储存、运输、上市流通

麦片相关的安全因素

- ✚ 重金属：由于环境污染，原料可能含有重金属。
- ✚ 农药残留：为了防治病虫害，原料种植过程中可能违规使用农药，进而使农药残留在原料中。
- ✚ 真菌毒素：原料可能发霉产生霉菌毒素。
- ✚ 污染物：原料可能因为环境污染而含有苯并芘等。
- ✚ 食品添加剂：生产过程为了改善口感、增加卖相、以及为了防腐的需要，可能添加甜味剂、色素、防腐剂。
- ✚ 微生物：生产过程可能会污染微生物。

放心 365 甄选标准（麦片）

评估项目：苯并芘、N-二甲基亚硝胺、真菌毒素（黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A）、微生物（酵母菌、霉菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、重金属（镉、铅、总砷、铬）、防腐剂（脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸）、甜味剂（安赛蜜、甜蜜素、糖精钠）、色素、农药残留。

评估结果

本年度麦片品类前期调研到 4 家超市 55 个产品，其中抽样检测 3 种产品，涉及 5 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 5 家门店：物美草桥店、美廉美时代风帆店、美廉美超市增光路店、永辉超市草桥店、卜蜂莲花金源店。

评估结果显示，共 1 种 3 个批次的产品符合放心 365 甄选标准，具体如下：

【桂格】即食燕麦片（经典原味）

规格 700g
 出品商 百事食品（中国）有限公司
 生产商 东莞市日隆食品有限公司
 生产地址 广东省东莞市虎门镇南栅六区民昌路七巷2号
 保质期 18个月
 储存条件 阴凉干燥干燥处



评估结果：

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2013-11-27	20130806A3RL	合格	2014年02月27日
第二次	2014-03-04	20131130A1RL	合格	2014年07月08日
第三次	2014-09-04	20140610A3RL	合格	2014年10月14日

安全优势：

未检出项目：苯并芘、N-二甲基亚硝胺、真菌毒素（黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A）、微生物（酵母菌、霉菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、重金属（总砷）、防腐剂（脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸）、甜味剂（安赛蜜、甜蜜素、糖精钠）、色素、农药残留。

豆奶粉

简介

豆奶粉是一种新型固体饮料，它综合了大豆和牛奶的营养成份，具有口感细腻，香味浓郁，营养丰富，携带、食用方便等特点。

豆奶粉生产过程：原料调配→脱水干燥→成品包装、储存、运输、上市流通

豆奶粉相关的安全因素

- ✚ 转基因：原料大豆可能使用了转基因种子，属于转基因作物。
- ✚ 重金属：由于环境污染，大豆可能蓄积了重金属。
- ✚ 农药残留：为了防治病虫害，原料种植过程中可能违规使用农药，进而使农药残留在原料中。
- ✚ 真菌毒素：原料储存过程中可能霉变产生霉菌毒素，辅料可能使用了乳制品，可能含有黄曲霉毒素 M1。
- ✚ 食品添加剂：为了改善产品口感、增加卖相、以及防腐的需要可能添加了甜味剂、色素、防腐剂。
- ✚ 亚硝酸盐：生产过程中由于原料被微生物污染或长时间未进行后续加工可能导致亚硝酸盐含量增高。
- ✚ 微生物：生产过程中可能污染微生物。
- ✚ 脲酶：大豆含有脲酶，若灭活（一般是脱水干燥过程进行，喷雾干燥温度一般可以对脲酶进行灭活）不彻底会表现为脲酶检测结果阳性。

放心 365 甄选标准（豆奶粉）

评估项目：转基因、真菌毒素（黄曲霉毒素M1、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1）、亚硝酸盐、脲酶活性、微生物（菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、重金属（总砷、铅、铜）、甜味剂（安赛蜜、糖精钠、甜蜜素）、色素（柠檬黄、日落黄）、滑石粉、农药残留。

评估结果

本年度豆奶粉品类前期调研到 3 家超市 32 个产品，其中抽样检测 2 种产品，涉及 4 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 4 家门店：欧尚四季青店、物美大成店、物美联想桥店、卜蜂莲花石佛营店。

评估结果显示，共 2 种 4 个批次的产品符合放心 365 甄选标准，具体如下：

【维维】维他型豆奶粉

规格	560g
生产商	徐州维维金澜食品有限公司
生产地址	徐州市铜山张集工业区
保质期	12个月
储存条件	阴凉干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-03-17	201401064780H	合格	2014年05月08日
第二次	2014-09-17	20140720 H 01020316 2C89	合格	2014年10月20日

安全优势:

未检出项目: 转基因、真菌毒素(黄曲霉毒素 M1、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1)、亚硝酸盐、脲酶活性、微生物(菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)、防腐剂(苯甲酸、山梨酸)、重金属(总砷、铅)、甜味剂(安赛蜜、糖精钠、甜蜜素)、滑石粉、色素(柠檬黄、日落黄)、农药残留。

【永和豆浆】甜豆浆粉

规格	350g
生产商	石家庄鑫源饮品有限公司
生产地址	栾城县鑫源大道
保质期	18个月
储存条件	阴凉干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-3-17	XX 2014.01.17 03.31.017	合格	2014年05月08日
第二次	2014-9-18	XX 2014.06.10 03.31.161	合格	2014年10月20日

安全优势:

未检出项目: 评估项目: 转基因、真菌毒素(赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1)、亚硝酸盐、脲酶活性、微生物(菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)、防腐剂(苯甲酸、山梨酸)、重金属(总砷)、甜味剂(安赛蜜、糖精钠、甜蜜素)、色素(柠檬黄、日落黄)、滑石粉、农药残留。

中老年奶粉

简介

中老年奶粉是根据中老年人的生理特点和营养需求，以优质鲜牛奶为主要原料，采用先进的生产工艺和设备精制而成，是中老年人理想的营养饮品。中老年奶粉强化了多种维生素和微量元素，特别是钙元素；钙含量高、钙磷比例合理，强化的维生素 D 可调节钙磷代谢、促进钙的吸收。对中老年人而言，中老年奶粉产品质量的优劣将直接影响人体健康，甚至会对一些中老年人有害。

中老年奶粉生产过程：原料奶→净乳→标准化→均质→杀菌→浓缩→喷雾干燥→筛粉→成品包装、储存、运输、上市流通。

中老年奶粉相关的安全因素

- ✚ 重金属：奶牛饲养环境、饲料、水源可能含有重金属，重金属会在奶牛体内富集并带入牛乳中，使用马口铁罐包装的产品存在锡污染的风险。
- ✚ 兽药残留：为了防治疾病会使用兽药，兽药及其代谢物会残留在牛乳中。
- ✚ 真菌毒素：奶牛所食饲料若霉变并产生黄曲霉毒素，则会在奶牛体内转变为黄曲霉毒素 M1，进而进入到牛乳中。
- ✚ 非法添加物：不法厂家为了提高牛乳蛋白质检出值可能非法添加三聚氰胺，为了具有较好的冲调性以及防止产品吸潮结块，还可能非法添加滑石粉。
- ✚ 亚硝酸盐：牛乳被微生物污染可能会产生亚硝酸盐。
- ✚ 食品添加剂：为了改善产品口感、降低成本、防止产品结块并且具有较好的冲调性以及为了防止产品腐败，可能会添加甜味剂、防腐剂。
- ✚ 反式脂肪酸：喷雾干燥过程中可能导致脂肪成分生成反式脂肪酸。
- ✚ 微生物：流通过程中由于温度控制不当可能会导致微生物增殖。

放心 365 甄选标准（中老年奶粉）

评估项目：亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M1、滑石粉、兽药残留（磺胺类、氯霉素、恩诺沙星、青霉素、庆大霉素、链霉素）、反式脂肪酸、重金属（铬、锡、铅、总砷）、微生物（霉菌和酵母菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、甜味剂（安赛蜜、糖精钠、甜蜜素）、三聚氰胺。

评估结果

本年度中老年奶粉品类前期调研到 3 家超市 41 个产品，其中抽样检测 2 种产品，涉及 4 个批次，抽样渠道为连锁超市集团共 4 家门店：家乐福方庄店、物美志新店、沃尔玛北京朝外店、京客隆万柳店。

评估结果显示，共 2 种 4 个批次的产品均符合放心 365 甄选标准，具体如下：

【荷兰乳牛】中老年配方奶粉

规格 400g
 生产商 圣元营养食品有限公司生产
 生产地址 青岛胶南市圣元路 777 号
 保质期 18 个月
 储存条件 贮存于阴凉干燥处，常温保存



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-03-24	2014 02 15	合格	2014 年 05 月 08 日
第二次	2014-09-23	2014 08 16	合格	2014 年 10 月 21 日

安全优势:

未检出项目：亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M1、滑石粉、兽药残留（磺胺类、氯霉素、恩诺沙星、青霉素、庆大霉素、链霉素）、重金属（铬、锡、铅、总砷）、微生物（霉菌和酵母菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、防腐剂（山梨酸）、甜味剂（安赛蜜、糖精钠、甜蜜素）、三聚氰胺。

【益生元】中老年奶粉

规格 400g
 生产商 圣元营养食品有限公司生产
 生产地址 青岛胶南市圣元路 777 号
 保质期 18 个月
 储存条件 阴凉干燥处



评估结果:

评估次数	抽样时间	样品批号	判定结果	报告时间
第一次	2014-03-24	2014 01 16 36 01 1 49	合格	2014 年 05 月 08 日
第二次	2014-09-24	2014 02 23 36 01 2 49	合格	2014 年 10 月 21 日

安全优势:

未检出项目：亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M1、滑石粉、兽药残留（磺胺类、氯霉素、恩诺沙星、青霉素、庆大霉素、链霉素）、重金属（锡、铅、总砷）、微生物（霉菌和酵母菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、防腐剂（山梨酸）、甜味剂（安赛蜜、糖精钠、甜蜜素）、三聚氰胺。

第三部分 企业介绍

山东西王食品股份有限公司

公司简介

山东西王食品股份有限公司始建于1986年，为中国最大的玉米胚芽油生产基地，依托农业产业化国家重点龙头企业、中国糖都，实现了玉米油的充足原料保障及毛油自主生产能力。企业注册资本3.8亿元，企业年产玉米精炼油30万吨，同时具有30万吨的小包装油灌装能力，是目前国内规模最大的玉米油生产企业。2011年2月在深圳A股主板上市（股票代码000639），是首家登陆国内A股主板的玉米油企业。

公司拥有近30年的食用油加工历史，拥有职工1500余人，大力实施“科技强企”战略，不断加大科技创新力度，申请各类专利45项，填补国内空白技术1项。自主研发的西王鲜胚玉米胚芽油“六重保鲜锁”创新工艺，确保产品的品质，保证玉米油天然、绿色、健康的优点。公司以打造“中国高端食用油第一品牌”为目标，本着“服务百姓饮食安全，专注心脑血管健康”的宗旨，让健康的食用油走进寻常百姓家。

质量控制

西王玉米胚芽油从玉米胚芽的输送方式、毛油制取、精炼加工到小包装灌装，整个工艺设计、设备选型均实现了自动化控制，从工艺和技术上确保产品的品质，保证玉米油天然、健康的优点。拥有国内最先进的玉米油生产工艺和全套生产线，精炼和灌装车间分别采用瑞典阿法拉伐设备和法国西得乐公司的吹瓶线、意大利原装进口灌装线等，生产过程实现了全自动化控制，是国内唯一一家从原料到产品实行全程质量监控的企业。

企业通过了ISO9001质量管理体系、ISO14001环境管理体系、ISO22000食品安全管理体系、OHSAS18001职业健康安全管理体系、非转基因体系认证。

主要产品

主要生产销售西王牌玉米胚芽油，自2008年正式进军小包装食用油市场以来，经过近7年的发展，已从一个名不见经传的小品牌成长为中国玉米油第一品牌。到目前为止，西王玉米胚芽油小包装产品已覆盖除台湾以外的所有省份，其中中东部的山东、江苏、浙江、河南、河北、湖北、重庆等省份仍是主要市场，目前山东、江苏和浙江的销量占全国总销量的40%左右。

图片

精炼车间采用瑞典阿法拉伐公司的工艺和设备，实现了全自动化控制。



河南省雪健实业有限公司

公司简介

河南省雪健实业有限公司是一家专业生产小麦粉的大型企业，集粮油储藏、加工、贸易、科研为一体，实力雄厚。是政府重点扶持的小麦加工转化龙头企业，农业产业化重点龙头企业，质量管理先进企业。公司位于漯河市，总资产近 2 亿元，占地面积 200 余亩，员工 1000 余人，其中专业技术人员 165 人，日加工转化小麦 1000 吨，日产中高档挂面 60 吨。

质量控制

公司相继通过了 ISO9001 质量管理体系认证、ISO14001 环境体系认证、ISO22000 食品安全管理体系认证、绿色食品认证。

公司引进先进的生产线，设计产能 18 万吨，制粉和配粉控制系统，采用 DCS 系统形式，用可编程控制器（PLC）作为信号采集和执行设备，通过 MCC 柜控制设备的启停，整个系统采用自动控制和现场测试控制相结合，自动完成数据处理和设备顺序启停，能够对整个生产过程产量，粉率、电耗等生产情况进行实时监控测量。配粉系统采用梅特勒·托利多高精度称重仪表，使配粉精度误差值达到 0.2%。可设定并保存多种配粉配方，并能将所有的配粉过程储存并打印，还能根据要求生成各种报表，在同行业具有领先地位。

主要产品

主导产品是“雪健”牌系列小麦粉和“雪健”牌挂面。专注于提供高质量、安全健康的面粉和挂面食品。精选优质的小麦，引领无添加面粉回归。在北京、天津、太原、上海、郑州、重庆、成都、广西、南宁、广州、深圳、武汉、长沙、桂林、贵州、云南、青岛、烟台、威海等 50 多个城市的大型超市销售雪健面粉和雪健挂面。

产品工艺特色：精准配麦、细研磨、全封闭、准确配粉。

产品特色：精选黄淮流域优质小麦，保留小麦天然的营养和口感。

图片



北京二商龙和食品有限公司

公司简介

北京二商龙和食品有限公司原名为北京龙门和田宽食品有限公司，始建于1992年，注册资金3500.92万元，现为二商集团有限责任公司出资的食品生产加工企业。公司地处北京市丰台区南苑西路，距南四环路1公里，占地面积21526平方米。公司经营模式为生产型企业，以生产经营食醋为主，年生产食醋能力15000吨。

北京二商龙和食品有限公司在全国酿造行业中率先实现并保持了三个历史性的突破：其一，将高新技术应用于食醋后处理工艺的规模化生产之中，这在我国酿醋业中属开山之举；其二，成功地酿造出了11%高酸度纯粮发酵的白米醋，填补了国内市场的一项空白；其三，对产品的部分感官实行了量化控制，在全国同行业中尚属首创。

质量控制

公司坚持走科技发展之路，积极重视高新技术在调味品工业中的应用，坚定不移地把投入少、产出多，质量好、消耗低、效益高作为企业的经营思想，并把“稳定生产供应，提供安全健康食品，卓越运营，凝心聚力，降本增效”作为企业的质量方针。拥有各类专业技术人员50多名，采用日本先进的酿造技术和管理经验，2001年度率先在调味品业通过ISO9001质量体系认证后，2005年通过HACCP体系认证，并于2006年通过了ISO22000食品安全管理体系认证。

主要产品

生产各类优质米醋、香醋、白米醋、熏醋、醋饮料、黄豆酱油、料酒、黄酱达40多个品种。

图片



灌装线



罐区照片



北京二商龙和食品有限公司厂区门口

北京德青源农业科技股份有限公司

公司简介

北京德青源农业科技股份有限公司是一家中外合资股份制高新技术企业，由北京德青源科技有限公司、世界银行国际金融公司(IFC)、上海益倍管理咨询有限公司、香港哲思农业有限公司(InnoBiz)及6位自然人共同投资成立，注册资本4.7048亿人民币。德青源开创了“订单农业-生态养殖-食品加工-清洁能源-有机肥料-有机种植”的循环经济模式，建立了全球领先的循环经济标准，引领农业产业化，持续为消费者提供高品质的生态食品和清洁能源。

2009年11月，国家科技部以德青源研发中心为基础组建国家蛋品工程技术研究中心，主持健康养殖、蛋品加工和废弃物处理等模块“十一五”、“十二五”重大科研项目，同时承担中国鸡蛋行业在养殖、流通等领域一系列国家标准的制定。这是目前中国唯一一个国家级蛋品专业研究机构，代表着我国蛋品技术研究的最高水平。

质量控制

全国第一家对鸡蛋产品采用双重杀菌技术来保障鸡蛋安全卫生的鸡蛋生产企业，德青源首创了“身份证”制度，在每一枚鸡蛋上标注品牌、生产日期和防伪编码，结束了中国鸡蛋几千年“三无”产品（无标准、无生产日期、无品牌）的历史，使鸡蛋成为我国最先实现防伪追溯的畜禽产品之一；公司通过ISO9001、ISO14001体系认证、世界银行国际金融公司(IFC)的社会和环境评审，实行的蛋鸡养殖动物福利标准超过美国和欧盟现行的动物福利标准。

主要产品

德青源致力于依托科技创新和先进技术为消费者提供高品质、健康、安全、营养、美味和新鲜鸡蛋、蛋加工制品和鸡肉产品；业务范畴涵盖养殖业、能源工业、种植业、食品加工业、有机肥料加工等行业。德青源目前在北京市场的品牌知名度已高达92%，据AC尼尔森2013年研究结论，德青源在北京市场上已经成为快消品强势品牌。

图片



黄山德青源种禽基地



产蛋鸡场鸡舍内



全自动包装线



合力清源

蒙牛乳业（集团）股份有限公司

公司简介

蒙牛乳业（集团）股份有限公司成立于1999年8月，总部设在内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区，是国家农业产业化重点龙头企业、乳制品行业龙头企业。2009年7月，中国最大的粮油食品企业中粮集团入股蒙牛，成为“中国蒙牛”第一大股东。中粮的加入，推动了蒙牛“食品安全更趋国际化，战略资源配置更趋全球化，原料到产品更趋一体化”进程。

蒙牛已经建成了集奶源建设、乳品生产、销售、研发为一体的大型乳及乳制品产业链，规模化、集约化牧场奶源达94%以上，居行业领先。目前，蒙牛在全国20多个省区市建立了31个生产基地50多个工厂，年产能超过770万吨，年销售额超过430亿元。近年来，蒙牛着力整合全球优势资源，先后与丹麦Arla（爱氏晨曦）、法国Danone（达能）、美国White Wave（白浪）、新西兰Asure Quality（安硕）达成战略合作。

蒙牛先后与30余家高等院校和科研机构建立了合作关系，建成了国际领先的乳制品研发中心，截至2013年底，蒙牛集团申请专利1409件，授权专利1029件。

质量控制

蒙牛倡导“有质量才有未来”的理念，对标国际领先企业的质量管理模式，梳理奶源、生产、销售等产业链上的各项环节，建立起从“田间到餐桌”全产业链端到端质量管理体系，从原料到成品再到经销的每个环节，全程记录存档，确保每一包牛奶的放心安全。质量目标是产品出厂合格率达100%。

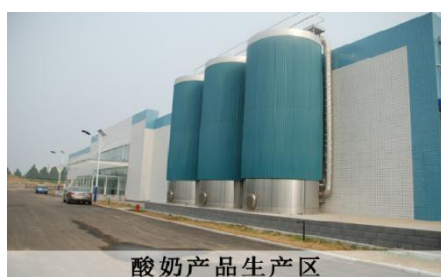
主要产品

蒙牛主要业务是制造液体奶、冰激凌和其它乳制品。针对中国消费市场需求的不断升级，蒙牛集团不断开辟细分市场，逐渐形成五大系列400多个品项构成的全方位、立体化乳制品矩阵。在高端牛奶产品特仑苏之后，相继推出特仑苏醇纤牛奶、新养道珍养牛奶、未来星DHA藻油儿童奶、蒙牛真果粒以及获得“国食健字号”证书的冠益乳、新养道佑益牛奶等高端系列新品。

图片



常温液奶车间



酸奶产品生产区



质量控制中心



立体智能仓库

北京燕京啤酒集团公司

公司简介

燕京 1980 年建厂，1993 年组建集团，1997 年两地上市。经过 33 年快速、健康的发展，燕京已经成为中国最大啤酒企业集团之一。2013 年啤酒产销量 571.4 万千升，进入世界啤酒产销量前八名，销售收入 188.07 亿元，实现利税 39.52 亿元，实现利润 10.16 亿元，拥有有形资产 220 亿元。2014 年燕京啤酒品牌价值总计 660.76 亿元，员工 33500 人，占地 389 万平方米，拥有控股子公司（厂）42 个，其中啤酒生产企业 40 个，相关和附属产品企业 2 家。燕京总部是亚洲最大的啤酒生产厂。

目前燕京啤酒全国市场占有率达到 11% 以上，华北市场 50%，北京市场在 85% 以上；现在燕京啤酒已遍布全国各省市，远销美国、意大利、英国、加拿大、澳大利亚等 17 个国家，出口居全国第 3 位。

质量控制

质量管理体系的质量方针：质量第一，顾客至上；全面控制，瓶瓶精品；全员参与，优质高效；持续改进，永保名牌。

燕京啤酒集团公司通过 ISO9001 质量体系认证。燕京啤酒始终把产品质量放在首位，保证产品质量就象爱护自己的眼睛一样，在质量管理工作方面也是在全行业最为著名的。2002 年 9 月全行业首家顺利通过 ISO14001 环境管理体系认证，之后，通过食品安全管理体系认证。

主要产品

目前燕京啤酒有 8°P、10°P、11°P、12°P 四大类，一百多个品种，精品高档和普通中、低档啤酒齐全，包装方式采用瓶装、易拉罐装和桶装。

主要产品有 12 度特制精品、燕京纯生、11 度清爽型燕京啤酒、10 度超爽、8 度低醇、燕京 10 度超干啤酒、燕京王、燕京冰啤酒、果味啤酒、本色啤酒、8 度优级精品啤酒、金小麦啤酒、11 度菊花啤酒、12 度金玫瑰啤酒。

图片



湖南武陵酒有限公司

公司简介

武陵酒是中国十七大名酒之一，酱香型三大名酒之一，湖南省唯一的中国名酒。源自唐宋时期盛极一时的崔婆酒。1952年，武陵酒公司的前身——原常德市酒厂在崔婆酒酿造的旧酒坊上建成，2010年9月，公司投资近10亿元，在常德国家经济技术开发区征地1000亩新建万吨酱酒新基地，打造一流的生态工业园。

2011年6月18日，世界500强企业联想控股入主湖南武陵酒有限公司，重点围绕武陵酒“千亩万吨酱酒百亿产值”的目标，加快实现武陵酒的跨越式发展。2012年9月，联想控股实现对武陵酒的全资并购，在强大的资源支撑和成熟文化的推动下，武陵酒正焕发出新的生机。

质量控制

公司投入8000多万元进行厂区扩建、技术改造、品牌推广和人才引进，实现了产品系列化、包装系列化和生产标准化，并已成功导入ISO9001质量管理体系、ISO14001环境管理体系和OHSAS18001职业健康安全管理体系。现有员工600余人，国家级品酒师、省级品酒师、高级酿酒师等各类专业技术人员80余人。

主要产品

1972年武陵酒的工程师在学习传统酱香白酒酿造工艺的基础上，自主创新研制出风格独特的幽雅酱香武陵酒。

工艺特点：酱香武陵酒，以川南地区种植的糯红高粱为原料，用小麦培制高温曲，以石壁泥窖底作发酵池，一年为一个生产周期，全年分两次投粮、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒，以“四高两长”为生产工艺之精髓，采用固态发酵、固态蒸馏的生产方式，生产原酒按酱香、醇甜香和窖底香3种典型体和不同轮次酒分别长期贮存（3年以上）精心勾调而成。

产品主要有酱香武陵酒——武陵上酱、武陵中酱、武陵少酱，浓香型武陵洞庭春色系列，兼香型武陵芙蓉国色系列，涵盖酱香、浓香、兼香三大领域。

图片



家乐福

公司简介

成立于 1959 年的法国家乐福集团是大卖场业态的首创者，是欧洲第一大零售商，世界第二大国际化零售连锁集团。现拥有 11000 多家营运零售单位，业务范围遍及世界 30 个国家和地区。

集团以三种主要经营业态引领市场：大型超市，超市以及折扣店。

家乐福于 1995 年进入中国大陆市场，在北京建立了第一家门店。截至 2013 年底，家乐福在中国 73 个城市开设了 236 家大型综合超市，拥有员工 6 万多人。

质量控制

2011 年，家乐福在北京双井店设立国内首家一级食品安全实验室，在全国范围内建立了食品安全实验室，加强食品安全监控；家乐福（中国）除了覆盖全国所有商品中心的 47 个快速食品安全检测实验室，家乐福还先后在北京、上海、重庆以及沈阳成立了 4 个“一级食品安全实验室”。一级食品安全实验室配备了气相色谱仪、液相色谱仪、原子吸收光谱仪等精密仪器，每日可对食品进行兽药残留、农药残留、食品添加剂等 65 项指标的检测。47 个快速食品安全检测实验室则可对食品的 13 项参数进行快速检测。

主要产品

家乐福的经营理念是以低廉的价格、卓越的顾客服务和舒适的购物环境为广大消费者提供日常生活所需的各类消费品。家乐福对顾客的承诺是在价格、商品种类、质量、服务及便利性等各方面满足消费者的需求。

家乐福开发了将近 2000 个食品和非食品的家乐福产品，仅在家乐福门店以最优惠的价格和最严格的质量控制以及不同品牌形式出现：家乐福生鲜自有品牌（家优鲜），家乐福家电自有品牌（福斯莱），家乐福纺织欧蕴自有品牌（欧蕴）。

图片



乐购

公司简介

乐购 (Tesco) 始创于 1919 年, 最初的形式是 Jack Cohen 先生在市场里设立的一个小货摊。“Tesco” 作为一个品牌首次于 1929 年在伦敦艾奇韦尔 (Edgware) 大街亮相。现在, Tesco 是全球三大零售商之一, 全球总数将近 6,000 家门店遍布 13 个国家, 员工总数将近 520,000 人, 2011/2012 年度, Tesco 销售总额增长了 7.4%, 达到 720 亿英镑。

2004 年, Tesco 通过与当时拥有 25 家乐购超市的顶新国际集团携手合作, 进入中国市场。2009 年底, 从顶新国际集团收购了剩余的 10% 股份, 实现对对中国业务的完全控股。

截至 2012 年 9 月底, 在中国 47 个城市拥有 108 家乐购大卖场、1 家乐购天地超级大卖场、7 家乐都汇购物中心以及 14 家试验阶段的便捷店, 会员总数近七百万, 零售面积超过 800,000 平方米, 拥有 26,000 多名员工。

质量控制

- 供应链: Tesco 在中国的供应链, 选择集中配送, 而不是由各个供应商送达至各个门店, 认为统一配送更有效率。集中所有供应商的货品, 然后根据门店所需, 一卡车将货品送至门店。如此操作, 将能更好的把控质量, 并大大减少运输次数, 从而减少运输所产生的碳排放量。目前, 在中国有 6 家配送中心: 上海闵行生鲜配送中心、华北生鲜配送中心、东北生鲜配送中心、东北常温配送中心、华南生鲜配送中心、嘉善绿色物流中心 (Tesco 在中国第一个购地自建的物流中心)。
- 农超对接: 2007 年开始在中国进行产地直采, 商品种类涵盖水果、叶菜、肉类、水产。门店有 80% 的农产品来自于农超对接, 旨在为顾客提供更好品质、更优价格的商品。

主要产品

Tesco 集团的业务不仅包括零售, 还涉及金融、加油站、电信和医药等领域。此外, Tesco 还积极拓展目前广受顾客青睐的网上零售业务。

乐购现有“超值 (Value)” 和“标准 (Tesco 乐购)” 两个系列的自有品牌产品。

图片



年鉴放心食品收录原则

- 一、消费量大，与消费者日常生活密切相关或相关度高，食品安全风险较高。
 - 1、属于消费者日常生活所必需的食品，即基础食品类，如米、面、食用植物油、肉、蛋、奶等。
 - 2、与消费者日常生活关系密切且消费量大的食品，如酒、调味品、休闲食品等。
 - 3、国内外曾经出现过重大食品安全问题的食品或经评估具有较高的食品安全风险的食品。
- 二、符合“放心 365 甄选标准”，并且被收录到放心 365 “放心食品目录”。
- 三、非转基因食品或者未使用转基因原料的食品。
- 四、非辐照食品或者未使用辐照原料的食品。

— 微信订阅号 —
放心365



www.fangxin365.com

甄选科技（北京）有限公司

网址：www.fangxin365.com

地址：北京市西城区北三环中路27号商房大厦520室 100029

电话：+86 010-5178 2001

传真：+86 010-5178 2030

客服：cs@fangxin365.com