

SAFEGUARDS

SGS 消费品测试服务

食品

NO. 076/15 2015年5月

欧盟-修订熟制盐水虾中苯酸盐最大残留量

欧盟委员会发布了 (EU) 2015/538 号法规，修订 (EC)1333/2008号法规的附录II熟制盐水虾中苯甲酸及其盐类 (E210 -213) 的使用。新的法规已于2015年4月1日在欧盟官方公报 (OJEU) 上发布并于2015年4月21日生效。

苯甲酸钠是一种控制霉菌、抑制酵母生长并防护众多细菌攻击的普遍有效的化合物。它溶于水后即产生苯甲酸。苯甲酸及其盐类广泛用于食品的防腐剂。但是，通过动物与人体的实验，已经报道过一些副作用，如代谢性酸毒症、痉挛、喘息和过敏反应。因此，许多国家根据对食品添加剂的具体立法对这类化合物进行了规定。联合国粮农组织和世界卫生组织 (FAO/WHO) 食品添加剂联合专家委员会 (JEFCA) 确立了可接受的日常摄入量 (ADI) 为每千克体重0-5 毫克苯甲酸及其盐类。欧盟委员会规定了每种食品中的苯甲酸和苯甲酸盐的最大残留限量。根据 (EC) 1333/2008号法规1 附录II 的规定，未经灭菌处理的水产品 (包括甲壳类动物、软体动物、碎鱼块和糊状鱼/甲壳类动物) 和熟制的甲壳类与软体动物中山梨酸及其盐类、苯甲酸及其盐类 (E200-213) 的最大残留限量为2000 mg/kg，对熟制的甲壳类与软体动物 (E210-213)，又进一步规定苯甲酸及其盐类的最大残留限量为1000 mg/kg。

在丹麦，熟制盐水虾是其海鲜加工业的主要出口产品。盐水中含有盐、苯甲酸、柠檬酸和山梨酸以抑制微生物的生长。pH值为5.6 至 5.7的熟制盐水虾中最大残留限量，苯甲酸及其盐类的浓度足以抑制李氏杆菌在温度为5 至 8 °C时的生长。但是，防腐参数的微小变化可能影响病原体的生长²。科学研究表明苯甲酸及其盐类 (E 210-213) 和山梨酸及其盐类 (E200-203) 的最优组合分别为1500 mg/kg 和 500 mg/kg。自从2006/52/EC指令授权允许在熟制的甲壳类与软体动物中使用E200-213组合的



¹ [\(EC\) 1333/2008号法规](#)

² [Science Direct 期刊](#)

最大残留限量2000 mg/kg之后，熟制虾类中的苯甲酸及其盐类从1000 mg/kg 增加到 1500 mg/kg不大可能对人体健康有影响。因此，没有必要征求欧洲食品安全局（EFSA）的意见。根据这些事实，(EC) 1333/2008号法规附录II的E部分正在进行如下的修订³。

表1

E号	名称	最大残留限量	限制/例外情况
E 210-213	苯甲酸及其盐类	1500 mg/kg	仅熟制盐水虾

SGS致力于为您提供法规标准及其最新的发展动态。凭借我们全球范围内的实验室和食品专家网络，SGS在食品安全和质量解决方案方面可提供包括分析测试、审核、认证、检验和技术支持等的全方位的服务。我们不断加强世界级的检测能力以及最先进技术，以便帮助您降低风险并且提高食品安全质量。欲知详情，敬请访问我们的网站：

www.sgsgroup.com.cn/agrifood。



³ [\(EC\) 1333/2008号法规附录II的E部分](#)

如欲咨询，请联系：

农产食品部 电话：86 400 691 0488 电子邮箱：china.agrifood@sgs.com

亚洲—香港：电话：+852 2334 4481 电子邮箱：mktg.hk@sgs.com

澳大拉西亚—珀斯：电话：+61 (0) 3 9790 3418 电子邮箱：au.cts@sgs.com

欧洲—伦敦—英国：电话：+44(0) 20 8991 3410 电子邮箱：gb.cts.sales@sgs.com

非洲和中东地区—土耳其：电话：+90 212 368 4000 电子邮箱：sgs.turkey@sgs.com

美洲—美国：电话：+1 973 575 5252 电子邮箱：uscts.inquiries@sgs.com

网址：www.sgsgroup.com.cn 全球能力支持中心：电子邮箱：qcsc@sgs.com

© 2015 SGS. 版权所有 本信息为SGS出版物，但不包括由SGS提交或批准使用的第三方内容。SGS并没有认可也没有不认可上述第三方的内容。本出版物所提供技术信息，并不应视为对所涉及的题目的详尽论述。本刊物仅具有教育性，并不可以取代任何法律要求或适用规则。本刊物并不提供咨询或专业建议。本刊物所包含的信息将不再更改，SGS不保证本刊物所包含的内容没有任何错误或能够满足任何特定的性能或质量标准。如无SGS预先同意，请勿引用或涉及本刊物所包含的信息。