

月餅食品安全 檢測服務

為迎接今年中秋，月餅生產商及進口商已開始籌劃生產及銷售事宜。生產商致力製造優質月餅的同時，亦要注意食用安全，為原料（如咸蛋、蓮蓉）或製成品作安全測試。

咸蛋黃中的蘇丹紅

近年，一種人造化學染色料 - 蘇丹紅常被發現添加於月餅的咸蛋黃中，引致多宗月餅回收事故，影響了市民購買月餅的信心。蘇丹紅一般是用作溶劑、油、蠟和塑膠等物質的染色料。根據香港的《食物內染色料規例》，蘇丹紅不得用作食物染色料，而中國、澳洲、加拿大及歐盟成員國家亦已禁止使用。

食物添加劑

根據香港食品規例，生產商及進口商要確保月餅的防腐劑（如山梨酸）、甜味劑、抗氧化物、除害劑及重金屬含量沒有超標及不含禁用物質。

微生物限度

月餅的總含菌量及大腸桿菌不可超出標準，亦不應含有沙門氏菌、金黃葡萄球菌及李斯特菌等致病菌。冰皮及雪糕等容易被細菌污染的月餅更需作這方面的檢測。

營養標籤

無論於本地及海外（如加拿大、美國、澳洲、中國等國家）銷售的月餅，生產商需要遵守當地的營養標籤要求，為月餅附加適合的營養標籤。

全港首間獨立非牟利的測試、檢驗及認證機構

香港標準及檢定中心(STC)於1963年成立，是全港首間獨立非牟利的測試、檢驗及認證機構。我們致力為工商界提供最優質、具成本效益和效率的專業品質檢定服務。



月餅通過測試，生產商可為產品一併申請優質「正」印。該標誌是本中心的产品認證標誌，讓消費者識別產品已經過獨立的嚴格測試，符合相關的本地及國際標準。

欲知更多有關資訊，歡迎致電化學、食品及藥物部：

電話：+852 2666 1833 /

+852 2666 1819

傳真：+852 2663 1284

電郵：hkcfid@stc.group

