

《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》 （第132V章）的建議修訂

業界技術會議（第三次會議）

二零二五年九月十二日

2. 有關《2025年食物攙雜（金屬雜質含量）（修訂）規例》的測試方法概覽

本次技術會議的目的

- ✿ 第一部分: 回顧第一次食品金屬污染物檢測技術會議的參考方法
- ✿ 第二部分: 為巧克力中總可可固體含量和食品中乾物質/水分含量的測定提供參考方法

第一部分：食品中金屬雜質參考 測試方法

甲基汞的測試方法

✿ 參考國際 / 國家標準方法

- ✓ GB 5009.17-2021 (液相色譜-原子螢光光譜聯用法)
- ✓ BS EN 16801-2016 (氣相色譜-電感耦合等離子體質譜法)
- ✓ US FDA EAM 4.8 (液相層析-電感耦合等離子體質譜法)

鎘的測試方法

- ✿ 參考國際 / 國家標準方法
 - ✓ GB 5009.15-2023 (石墨爐原子吸收光譜法)
 - ✓ GB 5009.268-2016 (電感耦合等離子體質譜法)
 - ✓ AOAC Official Method 2015.01 (電感耦合等離子體質譜法)
 - ✓ BS EN 17851:2023 (電感耦合等離子體質譜法)

鉛的測試方法



參考國際 / 國家標準方法

- ✓ GB 5009.12-2023 (石墨爐原子吸收光譜法/火焰原子吸收光譜法)
- ✓ GB 5009.268-2016 (電感耦合等離子體質譜法)
- ✓ AOAC Official Method 2015.01(電感耦合等離子體質譜法)
- ✓ BS EN 17851:2023 (電感耦合等離子體質譜法)

第二部分：巧克力中總可可固體含量和食品中乾物質/水分含量的檢測參考方法

巧克力中可可固體總含量

- ✿ “總可可固體” 指所有可可成分，因此是可可脂和非脂可可固體的總和

估算可可脂含量的參考方法

- ✿ 食品法典委員會巧克力及巧克力制品標準 (CXS 87-1981) 中列出的方法

- ✓ AOAC Official Method 963.15 (索氏萃取法)

- ✿ **Determine the content of the cocoa butter equivalents in cocoa butter and plain chocolate by triacylglycerol (TAG) profiling#**

- ✓ ISO 23275:2006

#適用於校正巧克力產品裏所含脂肪中的可可脂含量

估算非脂可可固體含量的參考方法

- ✿ 食品法典委員會巧克力及巧克力制品標準 (CXS 87-1981) 中列出的方法
 - ✓ AOAC Official Method 931.05 (重量分析法)
- ✿ 測定可可生物鹼，可可鹼和咖啡因的含量並轉換成非脂可可固體的含量
 - ✓ AOAC Official Method 980.14
 - ✓ FOODINTEGRITY HANDBOOK - A Guide to Food Authenticity Issues and Analytical Solutions – Plant Products : Cocoa, cocoa preparation, chocolate and chocolate-based confectionery (ISBN 978-2-9566303-0-2)

食物的乾物質/水分檢測方法

應採用已證明可準確測定食物中乾物質含量的方法，以一定分量的均質樣品進行檢測。

乾物質或水分含量的參考檢測方法：

- ✿ 食品法典委員會的分析和採樣方法通用標準 (CXS 234 - 1999)
- ✿ 食品安全國家標準 食品中水分的測定 (GB 5009.3 – 2016)

檢測方法

- ✿ 優先選用國際/國家已認可的標準或其他國家技術標準和參考測試方法
- ✿ 所選用方法應充分驗證並具有確定的可靠性
- ✿ 常規使用的可行性

-完-
(謝謝)