

咖啡产品的有害物质检测

产品名称	咖啡产品的有害物质检测
公司名称	深圳市实测通技术服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	服务1:速度快 服务2:价格优 服务3:包通过
公司地址	深圳市罗湖区翠竹街道翠宁社区太宁路145号二单元705
联系电话	17324413130 17324413130

产品详情

咖啡对许多上班一族来说，是不可或缺的提神饮料。每天喝一杯「回魂啡」，便能精力充沛地应付繁忙的工作。可是，在享受咖啡的风味的同时身体也需承受健康的风险。消委会为咖啡产品进行了测试，发现咖啡产品除了含有咖啡因外，还有重金属、甚至基因致癌物等。所以，不要为一刻「醒脑」换来长远对健康「苦脑」，要认清咖啡的有害物质，选择既安全又优质的咖啡产品。

咖啡因(Caffeine)天然存在于咖啡豆、茶叶、可可豆和瓜拉那浆果中的化学物质，它是天然的兴奋剂，对脑部、心血管及肌肉也有刺激作用。有些饮料如汽水及运动/能量饮品也会添加咖啡因。一般健康成人，每天可摄取的咖啡因量大约于300 mg 至400 mg。过量摄入咖啡因不但会影响睡眠，也可导致上瘾。

重金属污染(Metallic contamination)咖啡产品的主要原料-咖啡豆是农作物，若种植的土壤被含重金属的污水或工业废料污染，便有机会把咖啡豆污染。根据2018年食物搀杂(金属杂质含量)(修订)规例(第132V章咖啡饮品及咖啡豆的含铅量上限分别是0.2 mg/L 及0.5 mg/kg，若产品以罐装包装，锡含量不可超过250 mg/kg (食品) 及150 mg/kg (饮品)。

丙烯酰胺(Acrylamide)它是基因致癌物和神经毒性物质。咖啡豆在高温烘焙时，食物中的游离氨基酸-天冬酰胺与还原糖产生化学反应，产生丙烯酰胺。国际癌症研究机构 (IARC) 评定为「可能令人类致癌」(第2A组)。除了咖啡外，烧烤食品、油炸食品如薯条及高温烘焙食品如曲奇、面包等也是较高风险含丙烯酰胺的食品。欧盟法规2017/2158

中为烘焙咖啡和即溶咖啡订立丙烯酰胺的基准水平分别为400 μ g/kg 及850 μ g/kg。