

有机食品加工可以使用食品添加剂--河南企业有机产品认证办理

产品名称	有机食品加工可以使用食品添加剂--河南企业有机产品认证办理
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号 (注册地址)
联系电话	15539593333

产品详情

有机食品加工可以使用食品添加剂

在有机食品加工过程中，到底能不能使用食品添加剂呢？对于这一问题，很多消费者甚至食品从业人员也不清楚。

专业从事有机食品知识培训和有机食品认证的国家环境保护总局有机食品发展中心（OFDC-SEPA）的总工程师邵崇妹副研究员认为，在有机食品加工过程中，可以使用食品添加剂，但应严格遵守相应的规则。

提到有机食品，先要弄清楚有机农业的概念。有机农业的定义为：遵照有机农业生产标准，在生产中不采用基因工程获得的生物及其产物，不使用任何化学合成的农药、化肥、生长调节剂、饲料添加剂等物质，而是遵循自然规律和生态学原理，协调种植业和养殖业的平衡，采用一系列可持续发展的农业技术，维持稳定的农业生产过程。有机农业生产技术的关键是依靠有机肥料和生物肥料来满足作物生长对养分的需求，同时采取农作、生物和物理的防治措施来进行病虫害的防治。

而有机食品（ORGANIC FOOD）是指来自于有机农业生产体系，根据有机农业生产要求和相应标准生产加工，并通过独自の有机认证机构认证的农副产品及加工产品，包括粮食、蔬菜、水果、奶制品、畜禽产品、蜂产品、水产品、调料、药物和酒类等。有些国家将有机食品称作BIO FOOD或ECO FOOD。有机食品可以是经过加工的产品，也可以是未经过加工的初级产品（即有机农产品）。

真正的有机食品应该经得起从消费者的餐桌到农场地块的跟踪审查考验。有机农业措施再扎实，有机原料质量再有保证，如果乱用食品添加剂、不能保证其后的加工和贸易过程的有机完整性，则会造成事倍功半甚至前功尽弃的结果。因此，有机食品的加工者及贸易者必须和从事有机农业的生产者一样，认真对待有机食品的加工、储存、运输和贸易。由于有机食品贸易中主要涉及产品有机完整性的环节是仓储

和运输，其要求与有机食品加工中的储存和运输是一致的，如果贸易者又从事分包装，则其性质与加工相似，可以使用与加工过程相同的规则。

据OFDC-SEPA的邵崇妹副研究员介绍，有机食品的加工过程不但要满足有机加工的基本要求，而且首先应该满足有关部门对各种相关产品的基本要求。如果一种产品及其生产过程不能满足国家在食品卫生或环境方面的基本要求，那就表示这是一种连常规要求也达不到的产品，所以，这种产品肯定不能被认证为有机食品。例如，某种食品使用了禁止使用的苏丹红一号色素，这连常规食品的标准都不符合，就更不能被认证为有机食品。

对于需要出口的有机产品，还必须了解进口国对有机产品的标准和要求。例如，日本的有机JAS标准规定，在有机生产或加工过程中不允许使用碳酸氢钾；美国允许在加工过程中使用过氧化氢，欧盟则禁止使用；欧盟允许在加工中使用活性炭，而美国则不允许。出口的有机产品，必须在遵守我国有机产品认证标准的同时，也符合进口国和地区的相关有机标准。

据邵崇妹副研究员称，在有机食品加工过程中，可以使用食品添加剂和助剂，但应严格按照有机产品标准操作。

配料的定义为：在食品加工过程中使用的，并存在（包括以改性的形式存在）于产品中的任何物质，包括食品添加剂。有机食品加工过程中所使用的、且最后进入终产品中的所有原料都属于有机食品配料，国际上通常将有机加工过程中的所有原料统称为配料，只要是在终产品中存在的成分，不管其所占的比例大小，都属于配料。在有机食品标准中，配料这个词并不是与主料相对应的。对有机加工中所用的配料有严格的规定，最需要注意的是配料的性质，绝对不能使有机产品标准附表中的禁用物质，也不能随意使用未列入标准附表中允许使用或限制使用的物质。

食品添加剂的定义为：为改善食品的色、香、味、形、营养价值，以及为保存和加工工艺的需要，而加入食品中的化学合成或天然物质。食品添加剂也是配料的一种，只是所占的比例一般都很小。食品添加剂虽然不是食品的主要组分，但最终还是要进入产品，并被消费者食用，因此，对食品添加剂的使用，一点也不能掉以轻心。有机食品的有机完整性常常受到食品添加剂问题的考验，如何确保有机加工过程中所使用的添加剂不存在违反有机产品标准的问题，是有机加工企业经常遇到的最棘手的问题之一。

加工助剂的定义为：本身不作为食品配料使用，仅在加工、配制和处理过程中，为实现某一工艺目的而使用的物质或物料（不包括设备和器皿）。加工助剂与添加剂不同，使用助剂的目的并不是产品本身成分的需要，而是工艺过程的需要，如催化剂就属于助剂。从理论上说，助剂应该在使用结束后全部脱离终产品，不应该在终产品中存在。例如，植物油加工厂在生产大豆油时，使用了某种浸出液作为脱色剂，从工艺原理上来说，虽然这些浸出液最后并不应该留在产品中；但实际上，很难保证没有助剂的残留或衍生物进入产品。更何况，有机认证是对过程的认证，不能只凭对终产品的检测来确定系统的有机完整性。因此，对加工助剂的使用应严格控制，这也是有机食品加工管理过程中的一项重要原则。