



协会迁址公告

协会租赁场所合同到期，出租方收回，协会另寻办公场所，秘书处要求新寻场所交通方便且不能超出现有费用。

寻到淮海东路 99 号（恒积大厦）1514 室，2023 年 11 月起新址办公·协会秘书处

企业搭台 专家唱戏

评上海市食品添加剂和配料行业协会发展
本刊评论员

上海市食品添加剂和配料行业协会成立至今近 20 年，靠企业的支持、专家的辛劳，生存並发展。

协会为企业服务、为行业服务、为社会服务，得到社会上、行业内的认可。

2012 年，受“三聚氰胺”事件影响，食品添加剂受到社会不公正对待，企业的产品生产和销售受到很大影响。在上海市工业经济联合会支持下，协会组织“食品安全沙龙”活动，邀请了食药局、质监局、工商局的相关领导座谈，协会的专家们现场解析什么叫食品安全、食品安全范畴、食品添加剂的安全性等。工业经济联合会的领导听得明白，当场称赞添加剂协会是“小协会、做大事”。

2016 年，上海电视台的某些人无中生有地宣称：调制牛肉是用胶水粘起来的，已是肉制品行业的潜规则。肉制品生产企业惊呆了。肉类加工，调理肉制品是一个类别，就是今天预制菜的一种半成品菜。为了维护企业的正当权益，协会的专家起草並发表了严正声明，声讨电视台这些人违反国家《食品安全法》的恶劣行径。一石激起千层浪，协会行为受到社会广泛的关注並积极支持。电视台后来也认识到错误，从此上海媒体不再对食品添加剂说三道四了。

协会是社会团体。上海市食品添加剂和配料行业协会是由企业发起並组织的社会团体。协会的职责是为企业服务，维护企业的正当权益，谁来维护企业权益，要有专家们来维护。

上海食品添加剂产品管理、生产和使用从上世纪八十年代开始就有一批专家承担了职责，不管在什么情况下，都有专家在场指导，所以从没有出过食品安全事故。

上海市食品添加剂和配料行业协会成立后，正式成立了专家委员会。在协会这个平台上，专家委员会开展一系列有声有色的活动，为行业、为企业做贡献。

和其它工业产品生产一样，食品添加剂生产要经过环境评估，合格后方可生产。上世纪，国家的工业品生产分类，食品添加剂归类于化学工业，所以国家环保部将食品添加剂的环评分类归在“石油化工”类，这就苦了食品添加剂生产企业。

企业遇到问题纷纷找协会，专家帮助解决。

协会的专家们翻阅了大批关于工业品生产各种环保管理、审查文件及国家相关产业分类、食品安全法等各种政策文章，将这些文件中法律条款进行梳理，从而找出将食品添加剂的环评分类归在“石油化工”类的不合理之处。根据食品安全法、

国家统计局的规定，提出将食品添加剂环评分类归在食品类的“食品制造”的意见，並提出食品添加剂的环评应根据生产工艺情况进行。协会上书意见被环保部采纳。协会专家第二次上书意见，指出食品添加剂生产的安全性，亦受到重视。现在食品添加剂生产的环评，除了用发酵工艺按照发酵食品生产要求进行环评外，其余的只需提交环评报告表；而复配食品添加剂和食品用香精生产无须提供环评材料，只要许可，即能生产，极大地缓解了食品添加剂生产企业环评压力。

有关食品添加剂使用标准的解读、使用说明、国内外标准比对、食品添加剂产品制修订等，协会的专家们做了大量的工作。

没有专家，企业生产过程中出现问题无人解决；没有协会舞台，专家无法沟通、解决企业的问题。

台由企业搭，戏请专家唱，上海市食品添加剂和配料行业协会做得较为成功。

近期信息

秘书处讨论协会第四季度工作重点

2023年8月30日，协会秘书处召开了9月份工作例会，讨论协会第四季度工作重点。常务副会长吉鹤立教授主持了会议，魏新林秘书长、周家春、杨锦健、万剑吟副秘书长和办公室工作人员出席会议。会议的主要议程是：

- ①协会第六届会员大会暨理事会换届工作安排及进度要求；
- ②组织新一届会长、副会长自荐单位座谈会，探讨换届后协会新的工作机制、目标、措施；
- ③协会办公点因租赁合同今年10月到期且无法续租，讨论新址搬迁的具体事项；
- ④泛长三角协会联席会议有关事宜。

协会将于2024年1月召开第六届会员大会暨理事会换届会议，秘书处已在6月启动了这项工作，向近百家会员单位发放第六届（2024.1-2028.1）会长、理事、监事单位自荐表。至8月底，已有32家单位填写了申请表，申请担任理事单位的有29家（其中9家申报会长、副会长），监事单位的3家。协会将按照民政局要求有序召开相关会议，听取意见，最后确定候选名单，进行选举。会上提出了对新一届会长的期望：有社会责任感，有奉献精神，能顾全大局，勇挑重担；有能支撑起协会今后发展的实力和能力。

会上提出了对新一届理事会的期望：要更好发挥会长、副会长的作用，每一家副会长单位都应在各自的产业领域中成为领头羊，为行业的发展、向高端提升引领风尚。会长、副会长应更多参与对协会日常工作的指导。

会上要求协会变更后的办公场所要便利与会员单位的联络和交流，同时要考虑协会的经济承受能力。

会议通报了泛长三角协会联席会议的组织情况，吉鹤立告知大家，已在泛长三角食品添加剂和配料联席会议群里发了通知，要求各省市协会提出可供讨论的行业内共性课题。何时召开会议，要根据兄弟协会的意愿，确定会议内容、再安排时间。

畅所欲言 共商发展

——记自荐会长、副会长候选单位座谈会

2023年9月22日，协会召开换届工作会议，邀请候选会长、副会长单位座谈。中香生物(上海)有限公司、上海染料研究所有限公司、上海百润股份有限公司、上海万香日化有限公司、索尔维投资有限公司、小川香料有限公司等单位参加了座谈。上海华宝孔雀香精有限公司袁肖琴会长因出差在外，发表了书面意见。协会常务副会长吉鹤立教授、魏新林秘书长，副秘书长周家春、

杨锦健、办公室主任朱凤媛、万剑飞、换届工作小组企业代表胡敏军、李苍军参加了会议。

协会换届工作小组组长杨锦健博士主持了会议，杨博士首先介绍了换届工作的时间节点，指出现阶段需要确定会长、副会长的候选单位，以自荐自愿为原则，请大家提出建议，集思广益。朱凤媛主任向大家细述了换届工作启动以来的工作情况，各单位的反馈信息。吉教授感谢大家多年来始终如一对协会工作的坚定支持，协会多年来也始终在努力工作回报大家。我们参与食品标准平台建设、食品添加剂年鉴的编纂等，进一步提升协会在全国的影响力。这些工作都需要协会会长、副会长单位的鼎力支持。

与会单位对吉教授和杨博士的发言作出了积极回应，纷纷表示企业感受到协会对企业发展的全方位服务，愿意在新一届理事会中做好工作，并一致推举中香生物(上海)有限公司为下届会长候选单位，袁会长在书面发言中也表达了相同的意见。因此，本次换届工作会议确定了中香生物(上海)有限公司为下届会长候选单位。

会上，各单位对会长候选单位和协会整合资源，指导、扶植小微企业，带领大家向前、“向钱”提出了期望。中香生物(上海)有限公司万剑吟董事长对大家的期望做了回应并提出了协会今后的发展意见。万总首先感谢大家的信任，指出企业生存不易，协会也就困难，需要寻求创新发展，带领会员单位共同走出困境。万总分享了中香生物近二年的工作经验，对于今后的发展提出了五大设想。首先是提升协会的定位，通过编撰年鉴、举办行业峰会、做好香料天然度认证工作、建设食品标准法规平台，使协会在全国形成影响力；第二要做好内部建设，提出命名历届会长为协会名誉会长，增设常务副会长，以及副会长轮值制、大力发展会员等，提升协会的凝聚力；第三要扩大工作面，细分专业委员会，增设配料、天然原料等专委会，消除内部专业隔阂，把添加剂产业向上、下游延伸，扩大与原料产地、终端消费品企业的联系；第四要增强行业影响力，加强行业同盟建设、专家委员会建设、上下游行业协会互动等，努力使我们协会成为行业龙头；第五要增收，办好展会、服务地方政府、通过培训及会议、提供技术及应用服务等途径增加收入。万总的设想给大家很大鼓舞。

关于协会为企业服务，索尔维投资有限公司提出了一个具体问题，即天然香兰素因原料、工艺、菌种与国内现有法规不符，优质产品不能合法生产和销售。针对这一问题，吉教授详细介绍了突破法规阻碍，在较短时间内解决天然香兰素在国内不合法问题的方法和途径，并表示企业有类似问题都可以寻求协会的帮助，希望大家有问题多与协会沟通。

本次座谈会气氛热烈，完成了换届工作的预定目标，为今后企业和协会的发展打下了基础。



协会召开三届三次专家委员会扩大会议

2023年8月17日，协会在上海绿地金庭庄园举行第三届第三次专家委员会会议，全体专家委员会成员、协会正副会长单位参加，来自上海、浙江、江苏的多位专家参加了会议。本次会议的主题是承前启后，为协会2024年及以后发展确定方向。会议由协会常务副会长、专家委员会

常务副主任委员吉鹤立教授主持。

魏新林秘书长首先致辞，代表协会理事会向各位朋友表示热烈的欢迎。魏秘书长指出，时至十四五规划的重要时期，我们上海轻工产业的发展重点是时尚消费品产业，经信委也多次找到我们协会，希望协会能够推动天然香精香料产业的发展。我们协会专家一直在香精香料方面积极开展相关的工作，中香天然产业促进中心的工作卓有成效。协会为专家提供舞台，如果没有专家的指导，协会难有作为，也会迷失方向。本次会议受邀的会长、副会长单位领导亲自出席，共享协会专家委员会为食品添加剂产业发展作出贡献的信息。

专家委员会常务副主任委员吉鹤立作了专家委员会工作报告。吉教授首先回顾了专家委员会发展历史和活动历程，随着协会专家委员会活动精选图片的播放，多年来专家委员会活动历程一一展现在大家眼前，也深深感动和鼓舞了大家。在报告中，吉教授充分肯定了协会专家委员会历年来的工作和对协会的贡献。吉教授例举了我协会推动的若干关系到行业生存发展的国家法规修订，指出专家是协会的宝贵财富，协会保住了食品添加剂企业的生存空间，保住了行业的生命；纠正了对食品添加剂不良的宣传导向，为食品添加剂正名，为国家食品安全保驾护航，这一切都与协会专家的有力支持是分不开的。吉教授指出，联合泛长三角各省市食品添加剂和配料协会对国家相关部委发文，提出我们的正当诉求，受到重视，解决了不少问题，改变了我们食品添加剂营商环境，这些全都有赖于我们有强大的专家队伍做后盾。吉教授感谢浙江省食品添加剂和配料协会的专家委员会，感谢昆山市香料香精化妆品工业协会，他们自始至终坚定支持我们上海专家委员会的各项活动。



浙江协会毛建卫教授在会上作了重要发言，毛教授介绍了浙江协会专家委员会的活动情况，浙江的专家委员会有四十几个人，每年都有活动，大家都是非常积极的。毛教授认为上海添加剂协会做了两件最重要的大事，第一是为中国食品添加剂产业的法律法规、标准建设作出了贡献，第二是为食品添加剂正名，全国的协会只有上海能扛起这杆大旗。

大会向大家汇报了协会正在开展的工作，徐佳博士汇报了协会承担食品安全国家标准制修订的情况；李保国教授、包海蓉教授介绍了《中国食品添加剂和配料年鉴》的编写情况；吉鹤立教授通报了《食品标准综合服务平台》组织工作的进展情况；万剑吟副秘书长汇报了与博华会展公司合作，组织《食品配料产业发展论坛》峰会的情况及天然香料促进中心推进天然香料产业发展的工作汇报；昆山协会王建飞会长介绍了碳 14 检测产业发展前景；杨锦健副秘书长就预制菜的发展作了专业发言。在交流发言环节，协会正副会长各单位介绍了当前企业生产遇到的实际情况，并与多位专家互动交流，取得了良好的效果。

最后，关于组建泛长三角食品添加剂和配料专家委员会进行的讨论，大家一致认为，非常有必要，希望尽早组建成立泛长三角食品添加剂和配料专家委员会。本次专家委员会活动非常成功，协会正副会长单位与专家委员会开展了良好的接触和交流，提升了专家委员会会议的活动效果。

会员单位踊跃参加《食品标准综合服务平台》注册

中国质量标准出版社传媒有限公司在国家食品安全风险评估中心、中国发酵研究院、上海市食品添加剂和配料行业协会等单位的支持下，搭建的《食品标准综合服务平台》即将启动。《食品标准综合服务平台》实行会员注册制，将面向全国开放。我协会负责食品添加剂对食品领域的技术服务。平台给予我协会的优惠待遇：从8月23日到8月29日的一周内，会员单位个人免费注册登记。协会秘书处在“上海添加剂2023工作群”发布了这一信息，会员单位反响热烈，一周内先后登记的有百人，协会统计后已上报平台注册部门。



我们协会“上海添加剂2023工作群”在今年3月份更新后，现有132位会员单位联络员。不少企业遇到问题，寻求帮助，就在群内发布信息，大家互相支持；协会有什么信息、要事、会议通知等也在群内发布。新会员群已成为大家相互交流、合作不可或缺的窗口和平台。为便于联系沟通，建议每位联络员都以单位加实名的方式标注身份信息。

周家春教授参加香料通则修订研讨会

由国家食品安全风险评估中心牵头承担的《食品安全国家标准食品用香料通则》（GB29938-2020）修订工作第二次研讨会于2023年8月2日在上海召开。我协会周家春副秘书长是国家食品安全风险评估中心专家库成员，受邀参加了本次研讨。

周家春教授对GB 29938的“食品用天然香料”定义提出了修改意见，建议增加“经传统食品制备工艺加工过的动植物来源材料”的原料范畴，以保持与“GB/T 21171对天然香料定义的内涵一致，为企业合法生产提供法规依据；对GB 29938中“食品用天然复合香料起始原料应是可作为食品的动植物来源材料”的表述提出增加“可食部或非可食部”的定语（因很多香料是用植物的根、叶、果皮、果壳等为原料）；提出了将GB 29938中“重金属”指标修订为“铅”指标等建议。我协会的建议得到了与会代表的积极响应，会上讨论热烈。研讨会还讨论了具体香料品种的

指标修改等。食品用香料通则的修订必将为企业生产提供有利的法规支撑。

第三届马家浜健康食品创新发展论坛在嘉兴开坛

由浙江清华长三角研究院、嘉兴经济开发区管理委员会主办，浙江清华长三角研究院食品与农业技术研究所，浙江清华长三角研究院经开创新中心，上海博华国际展览有限公司承办的第三届马家浜健康食品创新发展论坛于2023年9月20-21日，在嘉兴金辉酒店举行。30位专家学者及企业代表分享了研究成果，近300位听众参加了论坛活动，聆听专家们的报告。我协会秘书处朱凤媛主任和万剑飞参加了本次论坛，部分会长、会员单位也派人前往参加论坛，听取专家作的精彩报告。本次论坛非常成功，参会者纷纷表示参加这次论坛学到了诸多的产业前沿新知识、新科技，受益匪浅，收获满满；认为来一趟很值得，应多参加类似论坛，对企业发展有用。

由于明年我们协会也要举办类似的产业高峰论坛，而且合作方上海博华国际展览有限公司是本次论坛的承办单位之一。马家浜论坛已经组织了三届，积累了成功的举办经验，值得我们学习和借鉴。在论坛休息间，办公室主任朱凤媛和博华展览有限公司的吴洁华经理进行了交流，了解本次论坛组织方面的情况和细节，希望能对做好明年协会论坛的组织工作有所帮助和借鉴。

专家论坛

万剑吟在第三届专家委员会第三次会议上的交流发言

关于行业论坛，在2月17号疫情解封之后，我们小试牛刀，已经开办过一届。我所想到的，供大家参考。

现在行业论坛都在往深里挖，讲的技术比别人更深。如果我们要搞一个在全国、国际上都要产生影响力的行业峰会，或者说对于行业的发展推动要起到一些作用，那么我们既要有深度内容，也要有跨界的内容。

我觉得在我们今年尝试着搞的这一届，我们就引进了几类跨界。一是行业投资的，以投资人的角度来跟我们企业家进行交流，或者说站在投资人的角度来看待我们食品添加剂、香精香料这个行业的发展，比如下一步的发展方向热点是什么？我们今年的另一个收获，是尝试了邀约一些食品类行业协会、企业家来到我们的现场，食品添加剂、香精香料一个很主要的使用方向就是食品企业，所以邀约食品企业来现场，交流的热度就很积极。大家不都是为了做生意吗？生意从哪里来？从这些食品企业这里来。所以我们今年搞的第二个跨界，不仅仅邀请食品添加剂的专家，也有食品类企业家，包括在食品企业做技术工作的一些人来进行交流。总之我觉得说这种行业跨界是一个可以去考虑的话题。

此外，我觉得既然是叫峰会，就要能够提出一些行业的发展方向、发展趋势、发展热点，比如以国际化的视角为我们行业的发展提出一些想法、看法，而不仅仅是在技术端讨论。可能这会是很多企业家，包括很多行业从业人员很喜欢听的，因为他们肯定想要了解这个行业的发展趋势，包括细化到一些产品的发展趋势。比如说怎么样类型的产品，或者哪一类产品正在被另一类的产品给替代，哪一类产品正在颠覆掉另一类的产品。还有，我认为可以考虑请一些搞社会研究，或者行业研究的人员一起交流，就像我们去年给上海的两会提交了一个建言献策，通过民革的行业建言献策提交到去年的上海的两会，得到了陈通副市长和上海经信委非常正面的回复。

所以我认为，提出行业的发展方向，把我们的行业更紧密的和国家的经济，包括人文教育等等产生一些关联，可能是峰会可以去考虑的。

还有，我们通过建言献策，让更多的人、更多的上海地方官员，不再听食品添加剂就色变，通过我们的工作，起到了为这个行业宣传的作用，我感觉还是有所收获的。最后，我建议在座的各位专家教授，如果跟国外的专业机构或者专业的教授有沟通联络，也可以邀请他们通过视频连线，或者通过我们来现场来做报告，这样有利于提升我们论坛的国际化水准和国际化视野。

杨锦健在第三届专家委员会第三次会议上关于预制菜的发言

预制菜涉及范围太大了，很难讲得清楚，如果缩的小一点的话，可以讲一日三餐了，里边可能是有主食、有咸的、有甜的，还有菜肴等等这些东西。但是前几天我看到国家发改委有什么文件把预制菜作为中央厨房部分来进行推广。

我个人的看法有两点，第一点，如果把预制菜作为食品工业来考量，与把预制菜作为中央厨房这种方式来进行生产的话，在管理上会有很大的差异，因为如果是中央厨房，保质期是非常短的，要求不很高。第二点，销售的区域性可能就是几十公里以内了。

所以说在这种情况下，大部分无非就是现在的这些餐饮，或者说是中央厨房餐饮的一个扩展，只不过提升一个概念而已。如果真正达到工业化生产的话，我们食品添加剂或者食品配料方面的作用会比较大一点。

我关注了一下日本方面关于预加工菜的一些东西，我个人感觉是有两个方面，可能会在今后几年有比较大的发展，第一个是软罐头食品，可能又会重新崛起，这是我的一个判断。因为软罐装食品的技术是比较成熟了。第二就是要荤素甜咸都比较适当，跟快餐食品还是比较相配套的。日本的乌冬面这些东西都配了很多软包装的铝箔袋，有肉制品、笋，还有咸菜蔬菜等等，这些都是保质期比较长的。第二个是冷冻食品，冷冻技术可能随着预制菜发展会有比较长足的发展。

关于冷冻食品，有些技术问题还需要解决，比如有些产品不适合于冷冻，有的产品冷冻以后再解冻，需要技术方面做很多的改进才能达到冷冻的要求，所以我认为是在这两个方面还可以做些工作，技术方面我觉得这两个可以做很多事情。

作为协会来讲，现在关于预制菜碰到另外一个问题什么呢？在法规方面，我们对于主食方面的食品添加剂应用是非常有限制，而且限制非常大的，这个跟传统是有很大的关系的，比如说米面制品里边放添加剂，现在法规方面的要求比较严，比较窄。或者说米饭根本不需要保藏的，也不会去考虑预制饭这种的，但是现在要考虑到预制菜，比如说蛋炒饭之类的产品要把它们放在一起，整个添加剂使用方面可能就会受到很多的限制。如果添加剂这方面的使用限制不得以突破的话，开发方面也很难实现商业化。

所以我认为从协会的角度来讲，从法规政策的角度要去游说相关的政策制定部门了，在这方面看看能不能可以以小步快跑的形式，放的频次多一点，但是不要一下子放得很开，这种情况下能够给预制菜扩大一些松绑，这个是我的一个想法。

在技术层面方面会有比较多机会，我觉得西式产品的预制菜我们有现成的样板可以去复制，国外也有很多，比如说冷冻的羊角面包、冷冻的蛋糕也算是预制的一部分，是可以进行借鉴的。但是对于中式的这些东西来讲的话，我觉得会有比较大的挑战性。因为我们过去对这方面的研究实际上也比较少了，我个人的经历觉得预制菜在美国是从军事食品开始的，他们的军事食品，比如微波食品，还有这种冷冻食品就送给战场里边，比如说土豆泥跟肉搭配，还有跟蔬菜一块搭配，放在一个盒子里边，然后放在微波炉里面去处理。

微波炉里处理不同原材料，微波炉对形状的要求、时间的长短都有所不同，这就是要求在这方面做很多的优化工作。如果我们要做快餐食品或者说预制菜，拿回家里微波加热的话，里边有饭有菜，有干的有湿的，怎么处理，我认为技术上还是可以做很多的工作。

我刚才讲了协会这个层面来讲，就是从法规，从产业导向来做，为政府部门或者决策部门提供一些政策咨询，提出一些企业的呼声。是以食品工业作为预制菜生产指导，还是以中央厨房餐饮的行业为模式？如是中央厨房餐模式，从真正意义上食品现代化加工科技的话，食品工业的作用可能是有限的。中央厨房的理念、观念中没有现代化，没有食品工程的或者食品科学的概念，都是传统的厨师从小锅到一个大锅的过程。所以说我觉得还是第一取决于国家的产业导向、政策导向，第二取决于法规方面，看看我们有多大的活动空间，第三个我们做技术层面的科技工作者，要关注这方面的市场，看看有什么企业的痛点、难点、堵点，我们力所能及的在自己的领域里做

点工作。这我是谈的三点，给大家一个参考。

标准制定

协会承担食品安全国家标准制修订情况汇报

在 8 月 17 日协会举行的第三届专家委员会第三次会议上，徐佳博士汇报了协会承担食品安全国家标准制修订的情况。协会自 2014 年以来主持参与完成了 18 项食品安全国家标准的制修订项目，其中制定项目 14 项，修订项目 4 项。需要说明的是，地方性行业协会承担食品添加剂国家标准制修订工作的，仅上海协会一家。

协会承担的食品添加剂国家标准统计表

承担任务年份	国家标准名称	国家标准状态
2014 年	食品添加剂 羟基硬脂精	已发布
2015 年	食品营养强化剂低聚果糖	已发布已实施
2016 年	食品营养强化剂烟酰胺	已发布已实施
2016 年	食品添加剂联苯醚	已发布已实施
2016 年	食品添加剂甲壳素	已发布已实施
2017 年	食品添加剂焦磷酸一氢三钠	已发布已实施
2017 年	食品添加剂聚偏磷酸钾	已发布已实施
2017 年	食品添加剂酸式焦磷酸钙	已发布已实施
2017 年	食品营养强化剂氯化锰	即将发布
2018 年	食品添加剂甲醇钠	即将发布
2018 年	食品营养强化剂钼酸铵	即将发布
2019 年	食品营养强化剂酵母β葡聚糖	卫健委二轮会审
2020 年	食品添加剂茶黄素	即将发布
2020 年	食品营养强化剂硫酸铜	评估中心秘书处审查阶段
2021 年	食品添加剂 黄原胶	公开征求意见阶段
2022 年	食品添加剂甘氨酸	实验研究阶段
2022 年	食品添加剂微晶纤维素	实验研究阶段
2023 年	食品添加剂 月桂酸	实验研究阶段

月桂酸国家标准修订项目已签订政府购买服务合同

2023 年协会承接国家卫健委下达的《食品安全国家标准 食品添加剂 月桂酸》修订项目，现已正式签订购买服务合同。本次修订工作主要内容有：（1）参考欧洲药典、USP43、JECFA 标准，结合国内产品实际情况，拟增加月桂酸含量指标及其配套检测方法；（2）拟参考韩国 Food Additives Code 2020，增加砷指标，并验证检测方法的适用性；（3）铅含量的检测方法，拟在原 GB 5009.12 基础上，补充 GB 5009.75 方法，并验证方法的适用性。

月桂酸在 GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中归列于表 C.2，属于需要规定功能和使用范围的加工助剂，可用于果蔬脱皮，也是表 B.4 中允许使用的食品用合成香料。

《食品安全国家标准 食品添加剂 月桂酸》（GB 1886.81-2015）对产品的纯度仅以酸值计，没有提供特征性的含量检测方法，生产企业测定纯度只是通过酸碱滴定法进行测定。但是，仅用酸碱滴定法不能排除产品不纯而存在其他酸性物质造成的误差。此外，GB1886.81-2015 规定了铅的测定方法为 GB 5009.12，有必要分析 GB 5009.75 测定的可行性，这样既符合我国食品添加剂中铅测定的一致性，又能满足不同实验室的检测需求。最后，重金属砷的危害极大，本次修订将根据

对产品的测定分析，确定是否有必要增加砷含量指标。

会员风采

盛大回归 全新升级

乐斯福将在第六届进博会上举办“路易·乐斯福杯”国际邀请赛

第六届中国国际进口博览会开幕在即，而今年乐斯福不但继续参加，还将给大家请回一个老朋友——“路易·乐斯福杯”。这是怎样的一段缘分？今年又会有怎样的精彩？

◆ 迈向国际的冠军之旅



2019年，当3位年轻人从第五届“路易·乐斯福杯”的中国区选拔赛中披荆斩棘、脱颖而出，组建了新一届中国国家队的时候，如何帮助他们进一步“冲出亚洲，走向世界”成为摆在乐斯福中国面前的挑战。而就在一年前，首届中国国际进口博览会的召开，让所有人都领略到了这个面向全球的大舞台的魅力和关注度，亲身参与其中的乐斯福中国做出了一个重大的决定：把“路易·乐斯福杯”世界烘焙大赛的亚太区总决赛搬到进博会的现场。

2019年的第二届进博会上，乐斯福展台同时成为了亚太地区烘焙最高水平的竞技舞台，也成为了中国队无与伦比的主场。在家乡父老的加油助威和见证下，他们成功脱颖而出，获得了站上烘焙世界杯决赛舞台的资格。2020年，在巴黎他们击败了来自全球的高手，荣获烘焙届的最高桂冠。这次夺冠刷新了中国烘焙行业的多项历史记录。



始于进博会，回馈进博会。3 位冠军在第三届进博会上回到乐斯福展台，为现场的观众带来了冠军路演，用自己斩获冠军的作品回馈家乡父老。其中广受赞誉的艺术面包——音乐熊猫不但再次成为全场焦点，更是入选了第四届进博会上举行的“进博成就展”，成为仅有的 7 件展品之一。

◆ 中式面点的切磋推广

扎根中国数十年，乐斯福早已将自己视作一家中国企业。中国与法国都是美食之乡，都拥有悠久的历史与文化，尤其是中式面点博大精深、人才济济。打造中式面点的竞技舞台，并将之向世界推广，成了乐斯福中国长久以来的心愿。

这个心愿在 2023 年终于如愿以偿。在 6 月的国际糖酒会上，乐斯福中国邀请 12 家中式餐饮企业的 36 名选手，开展了第一届“路易·乐斯福杯”中式发酵面点技能大赛，进行了一场馒头、包子和创意面点的比拼。不但参赛企业都是大家耳熟能详的知名品牌，比赛的评委团也都是业内的高手大咖。选手们各显其能，创意满满。他们制作的各式各样外观精致、内里丰富的面点，代表着中国美食文化的最高水准，不但吸引了往来观众的驻足，也成为了媒体的焦点。

◆ 技术与文化交流的升级

一路走来，在乐斯福中国的努力下，“路易·乐斯福杯”成为了西式烘焙和中式面点技能共同的竞技舞台，同时也是美食文化的交流平台。乐斯福乐于在进博会上展示国际烘焙的最高端水准，也乐于把中式面点向世界推广。



于是，在第六届进博会倒计时 100 天的活动上，乐斯福中国就把色香味俱全的西式面包和中式面点并排陈列，向媒体宣布将在本届进博会上让“路易·乐斯福杯”回归，并且升级为融合了中西文化的邀请赛，让中外烘焙高手和中式面点高手同场表演切磋。而且由于中国队已经获得了明年烘焙世界杯的决赛资格，这次的邀请赛少了一分火药味，多了一分彼此学习和交流。

“路易·乐斯福杯”国际烘焙邀请赛，由中国焙烤食品糖制品工业协会、乐斯福主办，邀请包含中国队在内的 4 支烘焙世界杯决赛队伍以及 4 支中式面点队伍现场表演，同时还会有 8 支中式面点队伍的作品现场展示。

2023 年 11 月 6 日~9 日，第六届进博会 2.2 馆 B4-06 乐斯福展台，“路易·乐斯福杯”国际烘焙邀请赛热诚欢迎前来观赛，参与这场国际美食文化交流的盛会。

帕斯嘉公司为各类客户订制产品

帕斯嘉(上海)食品科技有限公司是协会资深理事单位，一直关心并积极参与协会活动。

帕斯嘉于 1908 年起源于丹麦，拥有一百一十多年的丰富经验，是一家全球化提供全方位服务的乳化稳定剂公司，致力于生产可持续生产的乳化剂和稳定剂，活跃在全球 100 多个国家。帕斯嘉在全球糖果、巧克力、乳制品、冰淇淋、烘焙、调味酱、人造奶油、肉制品及相关食品行业

中是最专业的乳化剂与稳定剂的制造及供应商之一。

帕斯嘉在食品领域拥有全面、国际化的知识，也有着深厚的研发和试验经验，并且热切希望与客户共同分享这一切。帕斯嘉中国在上海设有商务中心、应用中心以及工厂。其中中国应用中心含有包括烘焙和乳品应用在内的多套精密仪器设备，并匹配经验丰富的技术团队，致力于帮助客户解决所面临的独特挑战；在中国工厂设有两条独立生产线，可为各类客户订制生产基于帕斯嘉原料的复配乳化剂、稳定剂以及浓缩粉、预拌粉等。



新会员介绍

上海华添食品配料有限公司

上海华添食品配料有限公司坐落于上海松江区，是一家专注食品研发、生产、销售、运营、管理服务为一体的食品产业公司。主营复配食品添加剂，产品涵盖复配膨松剂、复配乳化剂、复配增稠剂、复配防腐剂、复配酸度调节剂、复配面包乳化剂、复配糕点乳化剂等多品类产品。

公司业务起源于 2008 年，拥有 10 年+的食品生产经验，拥有 10000 m²的标准化生产车间，年产能达 15000 吨。公司采用一体化自动生产线，先进的生产设备，标准化的生产工艺，全力保障产品完全符合国家标准、企业标准、内控标准，荣获了 ISO9001、ISO22000、HACCP 体系认证。

公司始终坚持“诚信为本，服务至上，合作共赢”的经营理念，满足客户定制化需求，提供专业的技术、专业的服务、专业的产品，满足客户实际需求，适应顾客快速多变的市场需求，以优质的产品，高效的物流配送，得到了广大客户的深度信赖与支持。



上海恪瑞仪器科技有限公司

上海恪瑞仪器科技有限公司坐落于上海市松江区新桥镇，主营安东帕密度计，折光仪，粘度计，滴定仪等，是一家专业从事实验室仪器销售并提供服务和方案开发支持的一站式服务平台，致力于满足香精香料化妆品行业用户个性化专业需求。公司的主要合作品牌产品有：

奥地利安东帕：便携式密度计、实验室密度计、旋转粘度计、折光折射仪、旋光仪、流变仪、微波消解仪、微波合成反应仪、微波萃取设备、啤酒分析仪、饮料分析仪。

德国 petrotest：石油产品氧化安定性试验仪、冷滤点测试仪、闪点测定仪、燃点测定仪、

蒸馏馏程测定仪、自动针入度测试仪、沥青延度测试仪、脆点测试仪、软化点测试仪。

瑞士万通：自动电位滴定仪、卡尔费休水分测定仪、离子色谱仪、酸度计、离子计、电导率仪、食用油氧化稳定性测试仪、近红外光谱仪、拉曼光谱仪。

德国赛多利斯：实验室天平、超微量/微量天平、分析天平、移液器校准天平、快速水分仪、超纯水系统及其纯水柱耗材、移液器。

赛默飞世尔：培养箱、CO₂培养箱、低温培养箱、环境测试箱、恒温恒湿箱、真空烘箱、通用烘箱、灭菌箱、水浴油浴、纯水系统、离心机、超低温冰箱、实验室冰箱、生物安全柜、摇床、液氮罐、超声波清洗器、马弗炉、尼高力近红外光谱仪、傅里叶变换红外光谱仪、拉曼光谱仪。
安捷伦公司：气相色谱仪、液相色谱仪、总有机碳分析仪、原子吸收分光光度计、紫外分光光度计、液质联用仪、气质联用仪、等离子体发射光谱仪、荧光分光光度计等。

会员单位信息变更通知

1、单位名称变更：

- ①帕斯嘉(上海)食品添加剂有限公司更名为帕斯嘉(上海)食品科技有限公司；
- ②安徽锦龙香料有限公司更名为安徽锦龙香料股份有限公司；
- ③上海世好香精香料有限公司更名为上海释好食品科技有限公司。

2、单位地址变更：

- ①上海百润投资控股集团股份有限公司
新址：上海浦东新区康桥东路 558 号
- ②上海爱普食品工业有限公司
新址：上海市宝山区祁北东路 36 号

3、单位联系人变更：

- ①索尔维投资有限公司联系人：吕术明 13917515600
- ②可口可乐饮料(上海)有限公司联系人：姜琳瑶 15000766197
- ③上海辉文生物技术股份有限公司联系人：李宏宇 18616272311
- ④贝亲管理（上海）有限公司联系人：韩露 13916473700

《上海市食品添加剂和配料行业协会 20 年成长历程纪念册》

广告征集通知

至 2024 年 1 月，上海市食品添加剂和配料行业协会将迎来成立 20 周年的纪念日。

2004 年 1 月，我们协会初创成立。20 年来，协会历经风雨，在上级单位的帮助指导下，在兄弟协会的积极配合下，在会员单位的鼎力支持下，协会上下努力，齐心奋斗，已在全国食品添加剂领域乃至食品工业领域都有一定的影响和地位，在国家食品安全平台已成为中坚力量，并在继续进取中。

为纪念这段不平凡的历程，激励会员单位继续奋斗，勇往直前，开创新篇，协会秘书处经讨论决定编撰《上海市食品添加剂和配料行业协会 20 年成长历程纪念册》，面向相关上级单位、食品兄弟协会、学会、各会员单位发布。纪念册既是我们协会自身成长的纪念，也是会员单位宣传的媒介，大家可以图文介绍单位的各种信息（如负责人、单位简介、经营范围、产品等）。

为分摊出版纪念册所需成本费用，广告信息收费拟定每页（A4 纸大小）3000 元，需发布信息单位请于 10 月 20 日前与协会秘书处联系，10 月 30 日前将费用汇入协会账户（协会出具财政收据），单位制订好版式，于 11 月 15 日前把广告资料发送到协会邮箱（sfata@126.com）。