

食品及食品相关领域资讯日报（20261024）

熟肉着色剂、肉源真实性与液态食品运输

•报告期间：2026年10月23日17:00—10月24日17:00（北京时间）

•报告编号：FRI-20261024

今日重点

熟肉与餐饮供应链应把配方、菜单、原料真实性和批次记录放在同一证据链上核对。液态食品运输则需贯通准运资料、专用罐体、清洗凭证、铅封和三方联单。加拿大蛋白零食召回提示，配方和交叉接触控制必须与过敏原标签同步；具体停售范围以已公布产品和编码为准。

重点信号

- 融水烧卤店超范围使用着色剂受罚，原料及复配调料需按品类复核。
- 嘉定披露餐饮肉源真实性案例，菜单声称与加工原料及检测证据须一致。
- 加拿大Plantropy蛋白零食因未标示乳召回，相关编码库存立即核对。

重点条目

中国市场

01. 融水两烧卤店因违规使用着色剂受罚

来源类型：官方原文；日期依据：官方原文于2026年10月23日18:51发布；案发、检查及处罚日期以原公告为准。

•**风险判断**：高（本周完成原料、记录和相关要求核对。）；**来源证据**：A（官方/权威证据）；**判断依据**：本案为肉制品超范围使用合成着色剂；颜色鲜亮本身不能代替检验和违法认定。

•**影响业务**：烧卤熟肉、烤五花肉、盐焗鸡及卤猪头肉

•**一句话结论**：本案为肉制品超范围使用合成着色剂；颜色鲜亮本身不能代替检验和违法认定。

•**发生了什么**：柳州市场监管部门23日晚披露，融水两家烧卤店的烤五花肉、盐焗鸡及卤猪头肉抽检检出柠檬黄或日落黄。经营者承认为改善色泽添加，相关部门已责令改正并罚款；未公布检测浓度、具体品牌及处罚金额。

•**建议动作**：烧卤及熟肉企业本周复核复配调料与着色剂采购、配方和领用记录；按产品分类核对GB 2760-2024使用范围，对有染色风险的原料和成品安排有针对性的色素检测，留存纠正证据。

•**技术映射**：GB 2760-2024肉制品分类及着色剂使用范围核对；柠檬黄、日落黄等相关合成着色剂检测；复配调料配方、批次和领用记录审核

•**建议留存**：原公告、批次和适用性核对记录

•**来源**：[柳州市市场监管微信号](#)

02. 嘉定披露羊肉串与驴肉火烧原料真实性案

<p>来源类型： 官方原文；日期依据： 官方原文于2026年10月23日17:42发布；案发、检查及处罚日期以原公告为准。</p> <p>•风险判断： 高（本周完成原料、记录和相关要求核对。）；来源证据： A（官方/权威证据）；判断依据： 物种检出和商业掺假结论应结合配料、工艺及追溯证据；不得把单一检测结果扩大为全部门店或所有批次问题。</p> <p>•影响业务： 羊肉串、调理肉串、驴肉火烧及卤制肉原料</p> <p>•一句话结论： 物种检出和商业掺假结论应结合配料、工艺及追溯证据；不得把单一检测结果扩大为全部门店或所有批次问题。</p> <p>•发生了什么： 嘉定市场监管部门23日晚集中披露餐饮案例：一店用鸭肉加羊脂肪原料制作并宣传羊肉串；另店驴肉火烧检出驴、猪、马源性成分，其中原料供应线索已移交。相关检查和处罚发生于此前。</p> <p>•建议动作： 餐饮与调理肉供应链本周比对菜单、线上商品名、原料配料表和采购批次，核查供应商真实性证明；必要时采用适合加工基质的动物源性鉴别，并通过原料追溯、留样和交叉接触排查解释结果。</p> <p>•技术映射： 加工肉基质动物源性成分鉴别；菜单及商品名称与原料配料表一致性审核；供应商批次追溯、留样及交叉接触记录审核</p> <p>•建议留存： 原公告、批次和适用性核对记录</p> <p>•来源： 嘉定市场监管微信号</p>
--

03. 赤峰强化液态食品专罐专用和三方联单

<p>来源类型： 官方原文；日期依据： 官方原文于2026年10月23日17:53发布；案发、检查及处罚日期以原公告为准。</p> <p>•风险判断： 中（本周完成原料、记录和相关要求核对。）；来源证据： A（官方/权威证据）；判断依据： 运输风险判断依赖装卸及清洗证据，不能用一次成品检测替代全程追溯。</p> <p>•影响业务： 重点液态食品及道路散装运输容器</p> <p>•一句话结论： 运输风险判断依赖装卸及清洗证据，不能用一次成品检测替代全程追溯。</p> <p>•发生了什么： 赤峰23日晚披露重点液态食品道路散装运输治理，已将7家承运主体、70个专用容器纳入监管，核对准运资料、罐体、清洗消毒、铅封和三方联单。公告属于地方实施监管进展，未公布混运或污染检测异常。</p> <p>•建议动作： 发货、承运和收货三方本周抽查同批次资质、罐体编号、清洗凭证、装卸铅封及联单是否连续一致；对破损铅封或用途不明罐体按程序拒收或调查，并按运输历史评估交叉污染检测项目。</p> <p>•技术映射： 运输容器用途、材质和清洗消毒记录审核；三方联单、罐号、批次及铅封一致性核对；按前序载荷和产品特性确定污染物检测方案</p> <p>•建议留存： 原公告、批次和适用性核对记录</p> <p>•来源： 赤峰市场监管微信号</p>

国际市场

04. 加拿大召回Plantropy蛋白零食：未标示乳

来源类型：官方原文；日期依据：CFIA原始公告日期为2026年10月23日；公告未列明时区及具体发布时间。
• 风险判断： 高（相关编码库存立即核对并停售。）； 来源证据： A（官方/权威证据）； 判断依据： 乳过敏人群可能出现严重反应；召回范围限已列产品及编码，尚无已报告反应不等于没有风险。
• 影响业务： Jalapeno口味蛋白零食40g和100g
• 一句话结论： 乳过敏人群可能出现严重反应；召回范围限已列产品及编码，尚无已报告反应不等于没有风险。
• 发生了什么： 加拿大CFIA于23日发布Plantropy品牌Jalapeno口味Jack’ d Up Bites蛋白零食Class 1召回，涉及40g、100g及四个编码，保质期均为2027年12月21日。原因是含乳但标签未声明；公告称尚无相关过敏反应报告，调查可能涉及其他产品。
• 建议动作： 相关进口商和零售商立即核对40g/100g产品及TRCDJA25356、TRUDJA25356、TRCDJB25356、TRUDJB25356编码，隔离并停售召回批次；生产端复核乳源原辅料、交叉接触控制和包装版本，按基质选择乳过敏原检测。
• 技术映射： 乳过敏原及交叉接触控制复核；召回编码、保质期与销售批次追溯；配方及包装标签版本一致性审核
• 建议留存： 原公告、批次和适用性核对记录
• 来源： 加拿大食品检验局（CFIA）

后续关注

中国市场

- 深圳解读标签新规及2027年实施准备：**深圳市场监管部门23日晚解读GB 7718-2025、GB 28050-2025和食品标识监督管理办法，提示2027年3月16日实施安排，涉及营养标签、致敏物质、日期标示和线上展示。该文是既有新规准备提示，并非当日新增规章。来源：[深圳市场监管微信号](#)
- 聊城披露矿泉水、婴幼儿饮品宣传等案例：**聊城23日晚集中披露保健类食品案例，涉及普通矿泉水宣称防癌治病、婴幼儿山楂鸡内金饮品涉及疾病治疗功能宣传，以及过期陈皮、酒类功效广告等。相关部门已依法处理，不意味着全部涉案产品成分不合格。来源：[聊城市场监管微信号](#)
- 淄博披露保健广告、肉品水分及非食用原料案：**淄博23日晚集中披露六起案例，涉及保健食品广告、琵琶腿水分不合格、用非食品原料泡酒、工业盐煮牛血、过期食品及植物发酵饮品宣传。各案处置日期分别在5至9月，不能写作当日新增违法事实。来源：[淄博市场监管微信号](#)
- 香港提示Lindt威化最佳食用日期误标：**香港食安中心23日刊出日本Lindt威化回收提示，涉及牛奶味26g及榛子味30g，包装最佳食用日期分别应为2027年2月25日及2月8日。日本原件显示回收始于10月14日；香港初查未发现本地销售或进口，调查仍在进行。来源：[香港食物安全中心](#)

说明

本简报基于公开信息整理，供质量、法规、采购和平台治理团队识别风险；具体处置请结合企业产品、市场和内部程序复核。