

# 消基會抽驗 1 款蛋捲鈉標示不符 實際超標 2 倍！籲明確定義「高鈉」

110215 蘋果電子報

零食是解嘴饞的好夥伴，消基會今天（2/15）公布市售零食營養素、抗氧化劑及丙烯醯胺檢測結果，這次共採樣 25 件樣品，結果發現一款「手工米蛋捲」外包裝上標示的鈉含量，與檢測結果不符，實際數值超過標示值的 2 倍以上，屬於不合格商品，消基會呼籲政府應對「高鈉」食物訂有明確的定義。

消基會在 2021 年 5、6 月於台北市、新北市量販店、超商以及網購平台進行採樣，此次共採樣 25 件商品，當中蛋捲、洋芋片及雪花酥各有 5 件，奶油或起司口味的餅乾則有 10 件；產地部分則有 17 件為台灣生產，其餘有 6 件來自馬來西亞、菲律賓及印尼則各有 1 件。

消基會發行人胡峰賓表示，依《包裝食品營養標示應遵行事項》鈉允許誤差範圍，須小於等於標示值的 120%，檢驗結果中，有一款手工米蛋捲外包裝所標示的鈉含量，經換算為

每百公克 84 毫克，但實測發現鈉含量竟有 230 毫克，超過 2 倍以上，明顯超過標示值的 120% 以上，不符實際食品含量，如有違反《食安法》則可依法處新臺幣 3 萬元以上至 300 萬元以下罰鍰。

消基會董事長黃怡騰表示，雖然鈉是神經傳導、肌肉收縮的必須物質，是維持人體機能正常運作的重要物質，但長期攝取過量的鈉，可能會造成身體浮腫、水腫、血壓過高、動脈硬化、心臟負荷加重和腎臟水分排泄困難等問題。

黃怡騰指出，在這此檢驗中，商品間每百公克鈉含量的最高與最低值相差甚遠，介於 55 毫克至 760 毫克，但目前國內並沒有針對「高鈉」食品做出明確定義，黃怡騰也說，若參考香港食安中心標準，每百公克固體食物超過 600 毫克鈉，就屬於「高鈉」食品，因此認為政府可參考鄰近國家規範，應儘速訂出「高鈉」食品定義。

至於抗氧化劑檢測結果，消基會指出，在 25 件樣品中，有 4 件商品檢出抗氧化劑，含量介於每公斤 0.01 公克至 0.02 公克，當中有 1 件符合限量標準規定，其餘 3 件則為餅乾類，

依規定不許額外添加，研判可能是來自油脂原料帶入到最終食品所致；針對丙烯醯胺檢測部分，雖檢驗出 4 件樣品含量介於每公斤 211 微克至 564 微克之間，但數據都低於歐盟及國內的建議量。（王重皓／台北報導）