

金乡工商部门对农村面粉挂面市场抽查

多半不合格面粉水分超标

本报济宁4月12日讯(记者李倩 通讯员 杜修镇) 面粉中如果水分含量过大,很容易引起结块霉变。近日,金乡县工商局对农村面粉、挂面市场进行抽样检查发现,不合格的面粉产品批次中,水分含量超标的占一半以上。

明明还在保质期内,面粉为什

么会变质?记者从工商部门了解到,一些企业为减少成本,增加了面粉的水分含量,导致面粉保质期缩短。针对农村面粉面条类似情况,金乡县工商局对部分乡镇销售面粉、挂面的16家商场、粮油店、农贸市场进行了抽样检查,抽检涉及“鲁泰”、“恒丰”、“润喜缘”等12个

品牌14个批次。

此次抽样检查重点检测面粉、挂面的水分、灰分、过氧化苯甲酰三项指标。质监部门对送样检测发现,部分面粉样品水分、灰分含量超标,7个批次的面粉检验被检出不合格,其中面粉水分含量超标占一半以上。

工商部门执法人员介绍,此次

对农村市场面粉、挂面的抽检中,并没有发现违法添加过氧化苯甲酰(增白剂)添加剂的行为。根据抽检结果,执法人员已下达责令整改通知书,并将按照有关法律法规对销售不合格面粉的经销商进行行政处罚,目前此项整治行动正进一步展开之中。

350余家企业

标准化检查员“充电”

本报济宁4月12日讯(记者 李倩) 12日下午,济宁市质监局信息所对全市350余家生产加工企业的一线标准检验员上课,鼓励企业通过标准化管理提升企业竞争力。

12日下午2点,济宁市信息所邀请的相关专家从标准化的基本作用、标准化基本内涵、企业标准编制方法等多方面对标准化的有关具体知识进行讲解。全市350余家生产加工企业的一线标准检验员参与听讲。济宁市质监局信息所所长张永全介绍,为推进标准化战略和质量兴市,济宁市先后出台相关鼓励政策,主持国际标准的制定,最高奖励50万元,对主持国家标准的制定,最高奖励30万元,主持行业标准的制定,最高奖励20万元,主持地方标准的制定,最高奖励10万元等奖励额度。

济宁市信息所总工程师郑伟介绍,此次参加培训的都是从事标准化工作和技术管理的一线人员,经常接触到各类产品、管理和工作标准,但很少系统学习,下一步信息所还将开展服务行业标准化的培训,指导企业把最新的标准化动态和知识应用于工作,推动企业生产、经营和管理。

农民热衷
种植业“淘金”

一季度新增户数最多

本报济宁4月12日讯(记者李倩 通讯员 裴中华) 12日,记者从济宁市工商局获悉,一季度,济宁市农民专业合作社新开户数为359户,其中新增种植业98户,是各类中增量最多的。

11日,记者从工商部门统计的农民专业合作社报表中看到,一季度农民专业合作社新增户数359户,从业人员2412人,出资总额45898.79万元,新增户数同比增长262.62%。其中种植业新增98户,养殖业45户,不少农民依然热衷于种植业淘金。截至3月底,全市农民专业合作社实有户数达到2095户,农民专业合作社共吸纳从业人员近2万人,出资总额突破30亿元,达到307434万元,同比增长114.08%。

香椿上市
30元身价

12日,记者在济宁部分菜市场看到,今年受干旱影响而迟到的香椿芽,价格卖到30元/斤。虽然头一茬的香椿芽味道鲜美,但面对高昂的价格,许多市民只是观望,购买者寥寥无几。

本报见习记者 韩玉贤 摄