

新国标限制使用部分香精色素

水果口味月饼今年少了

本报8月11日讯(记者 赵伟 实习生 郭思思 王润身) 虽然离中秋节还有一个多月的时间,但散装月饼已大量上市。11日,记者调查各大商场超市发现,受6月20日新颁布实施的《食品添加剂使用标准》影响,今年月饼上市较往年推迟半个月左右,由于标准中限制一些香精色素的使用,今年水果口味月饼要减少了。

11日,记者走访省城多家大中型商超发现,月饼已经摆在了显眼位置,多以散装月饼为主,由于成本上升,价格也有所提高。刚进历山路一家超市门口,就听到月饼推销员的叫卖声。每当有顾客走上前,售货员也是格外热情。货架上以散装月饼为主,价格在十多元一斤。在银座购物广场超市里,不少月饼论个卖,某品牌普通月饼价格每个售价10元,有的达到20元,市民也是看的多买的少。

不少市民发现,今年月饼价格不仅有所上涨,品种也发生了变化,其中水果月饼的种类减少了很多。记者在走访中发现,在大润发超市里卖的散装月饼中,水果月饼主要是凤梨与草莓的,而像往年常见的哈密瓜、葡萄、水蜜桃、荔枝等口味月饼今年却鲜见踪影。记者走访其他超市也发现,大部分月饼以五仁、蛋黄、莲蓉、黑芝麻等口味为主,水果口味的月饼也是只有几种。

“我们公司今年就没有生



在省城各大超市内,散装月饼大量上市,供市民挑选。实习生 刘敏 摄

产水果口味月饼。”说起今年水果月饼减少的原因,济南卡秋莎食品有限公司相关负责人介绍,今年新颁布的《食品添加剂使用标准》不再允许使用部分香精色素,其他多种添加剂也被禁止加入月饼,因此有些水果味的月饼被淘汰,保留下来的是原色原味的水果

肉的月饼。“此外,标准还规定,水果果肉月饼要标示水果含量,水果风味月饼要标示香精含量”。

由于新国标颁布时间较晚,令月饼生产厂家计划和推出产品的时间也变得比较紧张,有的厂家将注意力从开发新口味产品转移到主推传统口

味月饼上。山东金德利集团快餐连锁配送有限责任公司负责人表示,今年他们生产的月饼从8月8日才陆续上市,比往年晚了十多天,但是今年水果月饼只生产了凤梨和草莓两种,不生产哈密瓜口味月饼,“我们今年将主推传统口味的五仁月饼,目前销量还不错”。

○市场变化

成分标注更详细

本报8月11日讯(记者 赵伟 实习生 郭思思 王润身) 11日,记者在超市调查中了解到,受今年6月新实施的《食品添加剂使用标准》影响,今年月饼不仅种类发生了变化,成分、材料比例标注得也更加详细。市民表示,这种月饼吃起来更加放心。

“馅料:五仁(核桃仁、杏仁、花生仁、芝麻仁、瓜子仁)≥20%、红小豆≥18%、白砂糖、麦芽糖、花生油、水;饼皮:小麦粉、白砂糖、植物油、水、鸡蛋、食品添加剂……”10日,记者在各超市月饼专柜看到,大部分散装独立包装配料表中不仅将馅料和饼皮的用料分别标注,而且月饼馅料配料表上具体成分也标注得非常详细。

银座购物广场某品牌月饼销售员称,由于今年国家出台了新的食品添加剂标准,厂家减少了添加剂的种类,标注也变得更加详细和透明。

此外,在6月新实施的《食品添加剂使用标准》中,明文规定了禁止添加的27类食品添加剂,禁止在月饼莲蓉中使用漂白剂亚硫酸钠,而且在工艺助剂上禁止使用亚硫酸铵,记者调查发现,月饼配料中食品添加剂已没有亚硫酸铵。

月饼保质期缩短

本报8月11日讯(记者 赵伟 实习生 郭思思 王润身) 新修订的《食品添加剂使用标准》中27类食品添加剂禁止使用,添加剂的减少使得月饼的保质期大为缩短。记者调查发现,目前市场上销售的大部分月饼保质期都缩短至45天,往年一些保质期180天或更久的月饼已不见踪影。

11日,记者在调查中发现,市场上销售的月饼品种,主要以本地产的北方月饼和南方生产的部分广式月饼为主,月饼多以散装形式销售,保质期普遍在30天、45天或60天左右,有的月饼保质期在90天左右。

冠芝霖手机大卖场

China unicom 中国联通

★联通全业务体验 ★3G智能体验 ★美容配件下载 ★全省百家门店都可为您提供手机终端全业务服务

活动时间: 8月13日-8月19日

0元购机 购机送话费

天天聚“惠” 总有一款适合你

盛装开业 14店欢乐同庆

8月13日3G体验馆

联通&冠芝霖西门店开业普惠第一波

2007.8.18-2011.8.18

洪楼店4周年店庆

购机乐享豪礼

无需消费即可抽大奖

买手机 到冠芝霖 更值得信赖

假一罚十 7天包退 15天包换 终身保修 买贵退差