

省质监局公布一季度食品专项抽检结果,总体合格率上升5%

小麦粉抽检逾六成不合格

柴米油盐酱醋茶,百姓餐桌安全怎样?昨天,江苏省质量技术监督局公布了今年一季度食品专项监督抽查结果。大米、小麦粉、植物油、肉制品、黄酒、酱油、醋等3170批次产品中,合格2723批次,平均合格率为85.9%,同比提高了5.8%。水产加工品、肉制品、食醋的合格率分别为100%、95.0%、93.9%,质量较好。不过,仍有部分产品质量堪忧,其中小麦粉产品的质量指数低于80,抽检合格率仅为37.3%。

有的食品加了不该加的东西

炒的、腌的、酿的……在不合格食品中,几乎每一类都能见到同样的问题:超量使用添加剂,或者检出了禁止使用的添加剂。这些肉眼看不到的“健康杀手”,总也“阴魂不散”,成为食品安全最大的隐患之一。

【关键词】增白剂

抽检发现,有7种小麦粉超限使用食品添加剂过氧化苯甲酰,俗称增白剂。国家标准规定小麦粉中过氧化苯甲酰的最大使用量不得大于0.06g/kg,本次检查中发现过氧化苯甲酰含量最高达0.24g/kg,超过标准规定的4倍。

危害:过氧化苯甲酰能够破坏食品中的维生素,其还原产物苯甲酸摄入过多不利于人体健康,长期食用添加过量过氧化苯甲酰的小麦粉会对人体肝脏造成损害。

【关键词】甜蜜素

部分炒货甜蜜素含量超标。国家食品添加剂使用卫生标准允许在炒货食品中使用添加剂,如防腐剂(苯

甲酸、山梨酸)、甜味剂(甜蜜素、糖精钠、安赛蜜),但对它们的使用作出了严格的限量规定且使用必须明示,抽查发现部分企业不按要求在标签上标注使用的添加剂。

危害:消费者如果长期食用甜蜜素含量超标的炒货,会对肝脏和神经系统造成危害。

【关键词】苯甲酸(防腐剂)、亚硝酸盐

此次抽查发现有2种肉制品违规添加苯甲酸,有1种产品超量使用山梨酸。食品添加剂使用卫生标准规定,肉类制品不得使用苯甲酸或苯甲酸钠作为防腐剂。防腐剂超标的主要原因是生产企业为延长产品的保质期而加大使用量。

另外,还有1种肉制品违规超量添加亚硝酸盐。

危害:超量使用苯甲酸易致癌,并对肠胃产生刺激;亚硝酸盐可以使肉呈粉红色,有一定的风味并抑制肉毒梭菌的生长,但是它和亚胺类反应会形成致癌性的亚硝基胺类物质。

有的食用油残留了有害物质

【关键词】油溶剂残留

这次共抽查了植物油产品72批次,合格66批次,合格率为91.7%。抽查发现,部分产品色泽和加热实验指标不合格,主要原因是脱色过程不完全,油脂中的色素未能吸附完全。其次是过氧化值超标。食用过氧化值超标的植物油后会引起人体的不良反应。

另外,部分食用植物油发现有浸出油溶剂残留量超标现象。

危害:何谓食用油“浸出油溶剂残留”呢?这还得从食用植物油的加工方法说起。目前,食用油主要通过“压榨”、“浸出”这两种专业的制作工艺来生产,而对这两种工艺,消费者知之甚少。

“压榨法”和“浸出法”是两种不同的油脂制取工艺,其区别在于,压榨法采用纯物理压榨制油工艺,经过选料、焙炒、物理压榨,最后经天然植物纤维过滤技术生产而成,缺点是出油率低;浸出法则采用溶剂油(较常使用的是六号轻汽油)将油脂原

料经过充分浸泡后进行高温提取。其最大特点是出油率高、生产成本低,这也是大豆色拉油的价格一般要低于压榨油的原因之一。

从2004年10月1日起,国家食用油新标准出台实施,并没有明确指出这两种工艺孰优孰劣,但其中明确要求,食用油必须明示原料来源,以及加工工艺。消费者可以通过查看标签的方法了解食用油的制作工艺,可以放心选择优质和称心的食用油。目前,压榨油更受商家和消费者认同。而同样有很多企业仍然在使用“浸出法”工艺,如果工艺不过关,或者产品质量不符合要求,便会出现浸出油溶剂残留量超标现象,这说明在食用油生产加工过程中,有机溶剂清除不彻底,食用此类油品对人体的中枢神经会造成较强的刺激,其中的一些成分(如甲苯等)甚至对白血病有促发作用。

快报记者 郑春平
通讯员 质监

2007年1季度食品专项监督抽查较差企业名单

2007年1季度小麦粉产品监督抽查较差企业名单					
企业名称	产品名称	商标	规格型号	生产日期	不合格项目
海安县大公景石面粉厂	小麦粉(普通粉)	鑫之晶	散装	-	水分、过氧化苯甲酰
沭阳县鑫鑫面粉厂	小麦粉(通用粉)	绿意	-	-	面筋质、标签
通州市羌泉面粉厂	特制粉	羌泉	25kg/袋	-	过氧化苯甲酰

2007年1季度大米产品监督抽查较差企业名单					
企业名称	产品名称	商标	规格型号	生产日期	不合格项目
常州市武进区漕桥周氏米厂	大米(粳米)	--	25kg/袋	2006.12.13	不完善粒、碎米总量
金坛市建昌新昌粮油加工厂	大米(粳米)	--	25kg/袋	2006.12.26	水分、碎米总量

2007年1季度黄酒产品监督抽查较差企业名单					
企业名称	产品名称	商标	规格型号	生产日期	不合格项目
吴江市铜罗澄源桥酿酒有限公司	陈年加饭酒	--	600ml/瓶	2006.11.13	标签、苯甲酸
常熟市董浜华龙酒厂	大枣糯米黄酒	--	400ml/袋	061102	甜蜜素、苯甲酸
吴江市坛丘酿酒厂	黄酒	--	10kg/瓶	2006.12.03	甜蜜素、苯甲酸
张家港市亿凡酒厂	沙佳优黄	沙佳	630ml/瓶	2006.10.14	非糖固形物
吴江市兴旺酿造有限公司	好旺仙	上海老酒	500ml/瓶	2006.11.21	甜蜜素
通州市金麟酒厂	南通老酒	--	500ml/瓶	20060928	总糖、非糖固形物、β-苯乙醇

2007年1季度酱油产品监督抽查较差企业名单					
企业名称	产品名称	商标	规格型号	生产日期	不合格项目
句容市美味酱醋厂	草菇老抽	--	620mL/瓶	2006.11-30	氨基酸态氮
大丰市酱菜厂	虾籽酱油	丰享	500ml/瓶	2006-11-18	菌落总数

2007年1季度酱腌菜产品监督抽查较差企业名单					
企业名称	产品名称	商标	规格型号	生产日期	不合格项目
苏州市吴中区郭巷蔬菜酱品加工厂	白糖条卜	--	180g/包	2006-11-20	苯甲酸、环己基氨基磺酸钠、标签
苏州市金阊区夏丰乳瓜	冰玉	125g/袋		2006-11-17	苯甲酸、甜蜜素
吴江市芦墟镇酱制品厂	樱桃萝卜头	--	150g/袋	2006-12-01	糖精钠
江苏省东台市天方蔬菜泡制厂	盐渍雪菜	--	散装	2006-12-20	大肠菌群
大丰市酱菜厂	嫩生姜	--	370克/瓶	2006-12-10	苯甲酸、大肠菌群
东台市仙可酿造有限公司	仙可嫩姜	仙可	100克/袋±3克	2006-11-25	苯甲酸

2007年1季度肉制品监督抽查较差企业名单					
受检企业	产品名称	商标	规格型号	生产日期	不合格项目
溧阳市社渚阿林食品厂	咸鹅	--	1500g/袋	2006.12.26	碘价
南京苏卤食品有限公司	香肠	苏	--	2006-12-14	亚硝酸盐
常州市三香立富食品厂	三香	散装		2006.11.20	蛋白质、淀粉、脂肪
靖江市天安食品厂	五香扎肉	--	现场称重	2006.12.21	苯甲酸、山梨酸、标签
周年喜	鱼圆	周五	散装	2006.11.23	苯甲酸

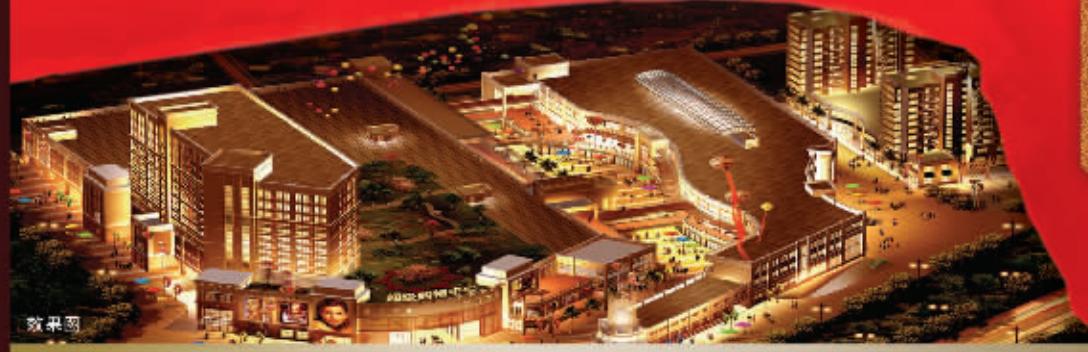
2007年1季度食用植物油产品监督抽查较差企业名单					
企业名称	产品名称	商标	规格型号	生产日期	不合格项目
启东市志良惠民油脂加工厂	菜籽油	--	散装	2006.8.12	过氧化值
东台市华盛油脂厂	棉籽油	--	散装	2006.12.13	浸出油溶剂残留量
大丰市祥翔油脂有限公司	棉籽油	--	散装	2006.12.10	加热实验

牵手·华润苏果、国美电器

黄金海岸广场
5月1日盛大开业

商业新坐标
现正全面招租
城市 shopping mall

- 世界500强肯德基、大型真豪玩电玩城现已开业
- 位于江宁区东山中心商贸区,金箔路、上元大街交汇处
- 101、103、南金线等十余条交通干线交汇
- 20000平方米超大地下停车场



100余间黄金旺铺
期待您入驻.....

财富 025-5219 1133
热线: 025-5213 5080