

防腐剂保鲜，“热得快”消毒 这样的果冻你敢吃吗？

苏皖联手夜间突袭，查获 2200 多公斤假冒“喜之郎”果冻



检查人员突击检查生产假果冻的作坊 快报记者 施向辉 摄

用防腐剂保鲜、用“热得快”消毒、用电风扇吹干……这就是假冒“喜之郎”果冻的生产流程。制假窝点隐藏在安徽芜湖江边一个又脏又差的民宅里。上周，江苏省质监局、南京市质监局联合安徽、芜湖质监局及公安特警，联手夜间突袭，查获了这起跨省食品制假贩假案，查获假冒果冻总量达 2200 多公斤！据悉，这是今年以来规模较大的一起假冒食品案件。

3个潜伏哨吹响“零点行动”

如果不是事先接到举报，一般人很难找到这样隐蔽的制假窝点：顺着弋江江堤曲里拐弯找上半天，制假车间和仓库分别设在两个地方，都是外表没有丝毫特别的两层民宅。

为了抓到“现行”，执法人员选择了“零点突击”。根据举报，制假者一般在傍晚6点到凌晨3点生产，每隔2个小时把生产出来的货物送往仓库。

于是，一个周密的行动计划开始部署实施。夜里10点，执法人员在制假窝点、沿江道的岔道处、仓库附近等主要道路口安排了3个潜伏哨，密切监视窝点与仓库之间的动向。

零点左右，一辆中巴车经过潜伏哨点的位置，向仓库方向行驶，根据此前掌握的情况，

这正是运送货物的车！蹲点人员立即向行动小组发出信号：开始行动！行动小组兵分两路，第一组直扑仓库，查看存货；第二组直扑制假车间，控制厂房厂区及制假人员。开始收网了！

2200多公斤假果冻被端

大概10分钟后，执法人员进了仓库。这座两层小楼的堂屋里，码放着一人多高的纸板箱，箱上印着“21克/185克 5 公斤散装喜之郎水果果冻”字样，分别有草莓味、蜜桃味、菠萝味、甜橙味等，标注的生产日期有的是“2009.3.18”，有的是“2009.4.18”等。打开其中一箱，里面是满满的散装成品果冻。

经过清点，仓库里这种果冻共有200箱，足足1000公斤！

而另一组行动目标——制假车间也被成功控制，执法人员还在这里将“假老板”胡某捉了个正着。

如果不是亲眼所见，记者实在难以相信爽口的“果冻”是在这样的环境下生产出来的：整个生产点的环境相当简陋，屋顶上结了不少蜘蛛网，到处是灰尘。

屋内首先映入眼帘的是一条果冻生产“流水线”。里面包括长达三四米的模具和自动填充封口机。据介绍，这样的生产线正规的一条价值30万元，但胡某自称是花一万元买的报废生产线。生产线上凌乱地放着已经拆开使用过的色素、果冻粉、

固色剂等各种果冻生产原料包，还有几卷已经使用了一大半的包装用杯盖卷膜、几卷果冻杯。

在生产线旁的一个小房间，执法人员又查到了190箱尚未运至仓库的成品果冻，共计950公斤！

另外，现场还查获了尚未装箱、已经生产好的300公斤果冻，以及已成型料液500公斤。

“热得快”“电吹风”齐上阵

这些假冒喜之郎果冻究竟是怎样生产出来的？现场检查发现，制假过程大概是如下几个步骤：配料、煮料、倒入充填机、消毒、晾干、包装。

虽然有一条“生产线”，但这个作坊基本是“半自动”的。在生产线前方的屋角，是四口大缸，其中3个还满满地装着已经泡好的泛着白沫的消泡剂、深黄色的果冻料液、糖浆等。大缸旁边还有一口缸，缸里放着热得快。

配料、煮料就在这几口缸里完成。缸前面的墙上是水龙头和电源，用来直接放水和插热得快。果冻料液缸上放了一块木板，木板上放着用来舀料液的塑料桶和勺子。煮好料后，再把料液倒入流水线中的自动充填机，生产出自动包装的成品果冻。而热得快的作用，主要是用来“消毒”。

在生产线后边，支着几个铁质架子，上面放着一个个竹匾，里面装着正在晾干的果冻，一边还放着两个很大的风扇，

用来吹干。而独立包装成型后，装箱则移到旁边的一个小房间内进行。

除了成品果冻外，这次还查获了大量的制假包装：18.5g 散装水果味果冻包装卷膜36卷，18.5g 规格的水果味果冻散装箱1243个，21克四角杯6.5箱（13455个/箱），果冻成品制造箱390箱。执法人员感叹：“这次的（假货）量真是大啊！”

从房间里搬出清点时，假货堆满了门外数十平方米的江堤。

假货添加了禁用的防腐剂

在生产现场，执法人员发现一个塑料瓶里装着橘红色的液体，据介绍这是香精。一个纸箱里装着调色用的颜料、半包蛋白糖。颜料罐子里插着筷子，从里面的痕迹看来已使用过不少。而蛋白糖的包装日期显示，已经过期很长时间。

现场发现了另外几包原料，上面标注是：“苯甲酸”、“食用消泡剂”。执法人员当即表示：“这两种添加剂是国家明令禁止使用的！”

据悉，该作坊使用苯甲酸主要是用来给果冻防腐、保鲜；食用消泡剂则是用来消除果冻料液中的气泡的。记者仔细查看了这两种添加剂的外包装，发现它们的生产厂家都是“化工有限公司”。

记者随手拿起一个成品果冻，看到上面的配料表显示为：



用来消毒的热得快
快报记者 施向辉 摄

“水、白砂糖、食品添加剂：增稠剂、乳酸钙、酸度调节剂、香料、甜蜜素、山梨酸钾、日落黄。”后经对照，完全是“拷贝”了真正的喜之郎果冻，对苯甲酸、消泡剂等只字未提。

据江苏食品安全监控中心有关人士介绍，根据我国食品添加剂使用卫生标准，在果冻中是不准使用消泡剂和苯甲酸的。食品级消泡剂的主要成分包括碳酸钙、食用防腐剂等，食用含量超标消泡剂的食品使人感觉身体不适。1980年发现苯甲酸对机体有致突变作用，我国的国家强制性标准中，明确要求在果冻产品中不允许使用苯甲酸。

制假贩子还有不少“下线客户”

据“假老板”胡某称，他每次能生产假冒“喜之郎”果冻200件左右，一件5公斤。他的售价价格是26元一件，而正宗的果冻要70元一件。他制作果冻的技术是从广东学来的，果冻包装等是从广东汕头火车站买来的，生产的果冻主要批发给一些“下线客户”销售，这些客户再分销到各地，流向比较分散。

目前，质监部门已经将这批假货查扣，查获的设备也将由喜之郎企业派遣机械工拆解，并进行处理。目前，案件还在进一步的调查和审理中。专家提醒消费者，给孩子买果冻等食品时，最好到一些大型的商场和超市。实习生 刁艳阳 快报记者 郑春平

招聘 CREDIT

南京凯莱迪特广告有限公司

招聘职位: 1、创意策划: 2名

要求: 本科或以上学历
三年以上相关工作经验
年龄: 35岁以下

2. 活动部主管: 1名

要求: 本科或以上学历
有三年以上活动策执经验
并能独立带领团队完成活动任务
3. 媒介计划及谈判: 1名

要求: 本科或以上学历
三年以上相关工作经验

4. 业务主管: 1名

要求: 本科或以上学历
三年以上相关工作经验
有较强的公关能力和管理能力
有广泛的社会资源及客户基础

5. 客户服务: 2名

要求: 大专或以上学历
能够按公司以制定时间定量
高质量完成工作

联系电话: 025-84731922 联系人: 周小姐 E-MAIL: gao649@163.com

CREDIT

南京凯莱迪特广告有限公司是一家颇具实力的本土企业，公司不仅拥有一流的策划创意人才，而且拥有当地一流的媒体资源。多年来，在家用电器、百货、金融、手机以及汽车等领域
的营销策划上都有较成功的案例。其中多个品牌在广告及媒体新闻
配合之下，取得良好的销售业绩。本公司也因此被
主流媒体授予“最佳合作伙伴”称号。
公司成立于2001年，以“Credit”信用而得名，立志成为“本土专
家型”企业，整合优势媒体资源，坚持为客户提供专业的、系统的、
有力的品牌营销传播方略。

加入凯莱迪特
让我们一同谱写
凯莱迪特与您的未来

新华社江苏分社诚聘信息分析师、新媒体编辑及业务人员

新华社是中国国家通讯社，在新形势下正在向多媒体业态拓展。新华社江苏分社是新华社派驻江苏的分支机构，担负着江苏省的新闻信息采集和发布，并向江苏的各类媒体和非媒体用户（党政机关和企事业单位）提供新闻信息服务。因事业发展需要，今向社会诚聘以下人员：

1.信息分析师、分析员: 8人，大学本科或以上学历，良好的英语能力（大学应届毕业生英语六级或以上水平），政治立场坚定，热爱新华社事业；具有较强的文字编辑和写作能力，能熟练运用办公操作软件；掌握基本的信息收集和分析方法；具备金融、经济方面的专业知识，具有较强的市场调研能力，能独立撰写分析报告；具有良好的语言表达能力和谈判、沟通技巧，善于进行各类策划和调研，有强烈的工作责任心和团队精神。

2.新媒体编辑: 6人，大学本科或以上学历，良好的英语能力（大学应届毕业生英语六级或以上水平），政治立场坚定，热爱新华社事业，有强烈的工作责任心和团队精神，能承受较强的工作压力；熟悉新媒体（重点是手机媒体、网络和 IPTV 等）业务知识，了解新媒体运营规律；有较强的新闻敏感及新媒体专题策划能力，做标题、选稿、编辑等新闻基本功扎实，具备较强的文字处理能力；能熟练使用各种办公软件，思维活跃，沟通表达能力较强。熟悉音视频节目的采、编、播流程，并掌握相关的工作技能（熟练掌握在大洋机器上的视频非线编辑业务，有相关工作经验者优先），善于策划产品包装，个人形象较好，气质佳，具有较强的语言文字和口头表达能力。

虚席以待……



以上职位一经录用，将提供具有吸引力的发展。有意者请将详细履历、学历证书、职称证书、身份证复印件、近期个人照片以及个人作品等，投递至：210005，南京市洪武北路 55 号置地广场 907 室，新华社江苏分社。函自收，封面请注明“应聘”。以上材料或发至邮箱:gongzili@xinhua.org 初审合格者，将通知参加笔试、面试。咨询电话：(025) 84783335 此招聘启事有效期截止 2009 年 5 月 20 日。