

保健食品标注有新规

为加强对保健食品的监督管理,规范保健食品标签和说明书,国家食品药品监督管理局食品许可司近日起草了一份《保健食品标签说明书管理规定(征求意见稿)》(以下简称《意见稿》)及其配套文件。《意见稿》对于保健食品的标签内容、标注字体、说明书基本格式等都做出了相应的规范要求,并首次提及营养素补充剂产品应当在产品名称后标注“营养素补充剂”字样,标签最大展示面积版面上应标有“本品不能代替药物”等警示性内容以及保质期标注的日期起算方法。

《意见稿》共分为两份,一份是关于保健食品标签说明书的管理规定,一份是关于保健食品标签说明书的标注指南。如果前者获得通过并开始施行,原《保健食品标识规定》及其附件将同时废止。

在这份《意见稿》中,关于营养素补充剂产品的特别标注、产品保质期标注的起算方法和警示性内容的提示等要求被首次提及。对于营养素补充剂,“应当在产品名称后标注‘营养素补充剂’字样,并在标签及说明书保健功能项中注明‘补充某某营养素’,除此之外不得声称特定保健功能”;“保质期若标注到日,应当为起算日期对应年月日的前一天;若标注到月,应当为起算月份对应年月的前一月”;“保健食品标签最大展示面积版面应当标注保健食品标志、保健食品名称和本品不能代替药物等警示性内容。”

《意见稿》要求保健食品标签和说明书不得标注暗示具有预防、治疗疾病作用或以虚假、夸张或欺骗性的文字、图形、符号以及其他法律、法规和标准禁止标注的内容。不得以误导性

的文字、图形、符号描述或暗示某一保健食品或保健食品的某一性质与另一产品相似或相同。

并且,保健食品标签和说明书中应当标注产品名称、主要原料、功效成分或者标志性成分及含量、保健功能、适宜人群、不适宜人群、食用方法及食用量、规格、保质期、贮藏方法、注意事项、生产企业名称、地址、生产许可证号和联系方式这些信息。其中,标签和说明书上的“不适宜人群”的字体应略大于“适宜人群”字体。

对于经电离辐射处理过的保健食品,《意见稿》要求其应当在标签的“主要展示版面”的保健食品名称附近和说明书中标注“辐照食品”或“本品经辐照”字样。经电离辐射处理过的任何配料,也应当在配料表中的该配料名称后标明“经辐照”字样。

见习记者 笮颖



黑胡萝卜提取物可能替代胭脂红

据美国食品导航网的消息,一种黑胡萝卜提取物在不久的将来很可能会替代食品色素胭脂红。这种提取物倘若真的能在食品行业投入使用,无疑会增添消费者对于加工食品的一份信任。

在国外,“胭脂红”被等同于“胭脂虫红”。目前很多种类的产品都使用这种色素,如冰淇淋、酸奶、果汁饮料、酒类饮料和糖果等,它能使得产品显现出粉红色、红色或紫色,从而增加产品的美感。胭脂虫红色素的主要成分为胭脂红酸,它主要由生长于南美洲仙人掌上的胭脂虫体研磨而成。这种色素可能会引起某些人群的过敏反应,而这种色素作为一种免检的天然色素,在美国,一直被生产商们在标签上简略地标注为“颜色添加”。

今年年初,美国食品药品管理局(FDA)对食品标签做了新规定,要求制造商明确地标出添加的究竟是“胭脂虫红”,还是其他合成色素。这一举措导致一些食品饮料制造商考虑替代方案。

“合成色素已不再是具有吸引力的选择,因为市场需求正推动全球食品饮料行业的标签趋向洁净和天然。”某生产商说。经研究发现,黑色胡萝卜提取物和辣椒提取物,能在粉红色到红色的范围内为相关的食品饮料提供红色素,是天然的替代色彩。

在我国,胭脂红和胭脂虫红并不是一回事。上文所指的胭脂红对应的是我国国标2760中的胭脂虫红,主要成分为胭脂红酸,由雌性胭脂虫干体磨细后用水提取而得的红色色素。而胭脂红则是一种水溶性合成色素,拥有鲜艳的黄光红色,是一种单色品。

见习记者 笮颖



美素佳儿举办“快乐妈妈”摄影展

始建于1879年的荷兰皇家菲仕兰坎皮纳乳品有限公司,是世界领先的专业乳品公司。公司所生产的牛奶、配方奶、奶酪、黄油等乳制品遍布全球一百多个国家。它旗下的美素佳儿婴幼儿奶粉早在1992年就已进入中国市场,并日益为中国妈妈和婴幼儿提供优质的全方位服务。

日前,由荷兰美素佳儿特别邀请的10位专业摄影师,专门走近70位妈妈,用镜头记录下了100个孩子幸福孕育、快乐成长的珍贵瞬间。美素佳儿希望通过这一独特方式,能够用心聆听和体会中国妈妈们最深切的感受和需求,

让女性百分百地享受做母亲的快乐。同时,美素佳儿也将为中国孩子的健康成长提供营养保证。作为一家能够控制乳品制造链中每一个环节的国际性奶粉制造公司,美素佳儿所用的牛奶全都来自位于荷兰北部的黄金牧场,每一罐美素佳儿奶粉均配有独一无二的生产条码,制造过程中的每一步都完全透明,并可被追踪至奶源。目前,这100幅以“快乐妈妈”为主题的的照片已经在荷兰美素佳儿中国官方网站上发布,正等待着大家一同来分享时尚妈妈的快乐与幸福,并邀请大家来为喜欢的作品投上一票!

快报记者 沙辰

GANSO
元祖产品

元祖 咖啡 寻找幸福的味道



啡比寻常蛋糕

温暖的午后,坐在街角的coffee bar,看着街头行人步履匆匆,伸手拿起咖啡杯,蒸腾的氤氲香气拂过鼻尖,轻轻地抿了一口,浓郁的咖啡韵味,缭绕在舌尖,丝丝苦涩,悠悠回味,加块重乳酪蛋糕,甜蜜的cheese醇香,融化在口,这时难得闲适,感受此刻静谧。当苦涩遇上甜蜜,当咖啡遇上蛋糕,该是怎样的味道。



来杯咖啡蛋糕

今秋,元祖推出特色咖啡季,严选优质巴西咖啡豆,制作各式蛋糕、咖啡cheesecake,带给顾客珍贵的咖啡美味。巴西是世界第一的咖啡生产国,巴西咖啡豆颗粒饱满,素有“樱桃豆”之称,色泽红润,不同于一般咖啡豆多呈棕黑色,香味与豆性温和,酸苦适中,具有平顺的口感,馥郁馨香,是中性咖啡的代表,单独制作或与其它咖啡豆做混合搭配都是最佳选择。用巴西豆制作的咖啡蛋糕,更是具有香浓醇厚的特色,略带的酸苦平添趣意,回味无穷。

元祖“来杯咖啡”蛋糕,咖啡和

奶油相遇,纯白与黝黑融合,缓缓回旋的陀螺,深浅交替,轻轻切开一块,醇厚的咖啡味弥漫在蛋糕胚,比起单纯cheesecake的甜蜜,加入了咖啡调味的蛋糕,更多了些许余韵,丝丝顺滑的奶油流转唇舌,微苦的后味衬托入口的甜蜜,浓而香醇的咖啡搭配重且单纯的乳酪,先甜后苦,由苦再回甘的丰富口感,可谓佳配。仿佛爱情的滋味,兜兜转转,有欢笑,有忧愁,有甜蜜,有争执,走到最后,终于成就幸福姻缘。



咖啡慕斯蛋糕

平常的日子,也能不平凡地度过,带上关怀回家,带上元祖回家,挑一份玛德莲礼盒送父母,往昔日了无法更多照料,事业家庭总有疏失,就带上这个甜蜜的礼物回家,陪父母说说话,喝喝茶,咬下一口玛德莲的瞬间,也暖透父母心房。亲情特别厚重,恰似咖啡深远。



榛果咖啡卷

深秋的时光,难忘情怀,浪漫的爱情,宽广的友情,博大的亲情,选择元祖咖啡蛋糕,选择那种由苦回甘的体验,就像感受生活,苦辣酸甜,百般滋味,我想,那就是幸福的味道。