

醋

9成食醋遭遇“勾兑门”，记者昨天发现——

南京多家超市下架山西陈醋

这几天,关于市场上的食醋“90%是勾兑”的消息倍受关注。“一天就可以完成生产勾兑醋”不仅引起了广大消费者的担忧,昨天南京部分超市也行动起来,山西产陈醋开始陆续下架。

□见习记者 张楚洁

9成食醋是勾兑的?

近日有媒体报道称,全国每年消费330万吨左右的食醋,其中90%左右为勾兑醋。而山西省醋产业协会副会长王建忠透露了更惊人的消息:市场上销售的真正意义上的山西老陈醋不足5%。王建忠表示,“勾兑醋分两种,一种是冰醋酸勾兑的,另一种是加苯甲酸钠防腐的添加剂,放添加剂的占了95%,不添加任何防腐剂、纯酿的6度老陈醋,不多。”

据介绍,正规液态醋制造时先要对大米等原材料高温酒化然后醋化,这有一个发酵周期,酿醋的周期标准是在28天左右,如果是山西陈醋的话,还要有沉淀的过程,需要放两三个月甚至一年。如果用冰醋酸或者醋精勾兑完全不需要发酵,只要一天甚至更短的时间就能完成生产。

超市先下架,等新标准

昨天下午,记者探访南京多家超市发现,有的超市如瑞金路、丹凤街的两家金润发,所有山西产陈醋已经全部下架,调味品货架上空出很大空间,原本在特卖区摆放的大批东湖牌山西陈醋也已经不见踪影,而镇江产陈醋、上海产白醋以及浙江产米醋依旧在售。而洪武北路上一家超市依然在出售标有“山西陈醋”字样的食醋。

是不是山西陈醋确实存在质量问题,

不能食用了?据金润发超市的工作人员说,前几天媒体曝光出陈醋质量问题,目前下架是为了最大程度降低百姓食品安全隐患。另外,山西老陈醋产品质量新国标即将颁布,超市将对所有下架的山西陈醋与新标准进行比对并检验,如果符合标准就会重新上架。这样做完全是出于对老百姓饮食安全负责。

一位姓谢的顾客说:“支持超市的下架做法,有安全隐患的产品就要下架。”

部分山西食醋标有添加剂

记者看到,南京市场在售食醋大多标有“酿造”字样,例如,镇江产恒顺陈醋即标注为“酿造食醋,固态发酵”。原料包括:水、糯米、麦麸、白砂糖、食用盐。而一种太原产袋装“山西陈醋”,同样标注为“酿造食醋”,配料表包括:水、高粱、玉米、麸皮、大麦、豌豆、食盐。且两者所标注的产品标准号均为“GB18187”,是“酿造食醋”的强制性国家标准。所不同的是,恒顺陈醋标识上还注明了“本品不添加防腐剂”字样,后者则列出了所含的三种食品添加剂:焦糖色、苯甲酸钠、三氯蔗糖。

据了解,山西老陈醋新国标中一个最大的亮点,是将总酸由此前的4.5度调至6度,因为这样的老陈醋可以不加任何防腐剂,并取消保质期,山西老陈醋可以在常温、阴凉环境下长期贮藏和食用。

»回应

山西老陈醋安全可靠
95%为醋精勾兑是“胡说”

针对目前国内食醋安全的争论,8月6日,山西省食品质量监督检验中心发布权威信息:山西所产老陈醋产品安全可靠,不存在多添加防腐剂、超范围、超限量滥用防腐剂现象,民众可以放心食用。

山西醋产业协会会长曹文杰介绍说,目前,山西共有食醋生产企业125家,全年产量60万吨。据7日此间媒体报道称,截至目前,山西共注销57家食醋企业的生产许可证,先后对6家现场核查不合格的生产企业作出不予许可的决定。

该中心发布的最新检验数据显示:全省11市125家食醋生产企业636个批次产

品,合格598个批次,不合格38个批次,合格率为94%。

昨天,山西醋产业协会就近期“山西陈醋被曝95%为醋精勾兑,多添加防腐剂”的说法发布声明,山西省所产的山西老陈醋、山西陈醋全部是纯粮酿造,根本不存在醋精勾兑,更没有所谓的95%为醋精勾兑;而按照国家标准规定,食醋允许添加防腐剂苯甲酸钠,但不得超过1.0g/kg的上限,且要求在商标标签上给予明示。山西食醋企业全部都能按标准组织生产,不存在多加防腐剂的情况。

据新华网

»小贴士

识别正宗老陈醋有四点

如何辨别正宗老陈醋呢?有关专家提醒说,消费者在选购时,可以参考以下四条标准。

一、看是否挂杯。合格的山西老陈醋倒进碗里后轻轻转一圈,会有一层薄薄的醋挂

二、闻气味是否刺鼻。山西老陈醋的气味应该是酸香的,如果气味刺鼻的则不是。

三、是否有陈香扑鼻,如果闻起来没有香味则不是。

四、最简单的方法是看成分。只要有苯甲酸钠,就可以断定它不是老陈醋。

米

买来的“福临门”霉了?

夹杂黄粒米,中粮福临门表示送检后再说



很多米粒泛黄 曹女士供图

家住建邺区的曹女士买食品一般只认品牌,但8月5日晚上,当她打开一袋新买的“福临门优质东北大米”时,却感到诧异不已,“一打开袋子一股霉味扑鼻而来,米中还夹杂着不少黄粒米,甚至有一大半米的尖头部分都是发黄的。”曹女士说。目前,超市已取走部分米样,将交给生产厂家检验后再做相关处理。

大米霉没霉,各执一词

这袋大米是曹女士3天前在应天大街上的欧尚超市购买的,10公斤75.8元的标价相比同类米来说相对较高。但曹女士发现,这样一袋“优质米”却散发出扑鼻的霉味,还有超过80%的米的尖头部分泛黄,这让她感到疑惑不已。

当晚,曹女士和丈夫又把米扛回了欧尚超市。“当时在场的有很多人。”曹女士告诉记者,“很多家庭主妇闻了就说,这米肯定是霉的。”曹女士于是向超市提出了退一赔一的索赔要求,但值班经理认为米中并无霉味,只同意退货,拒绝了赔偿要求。双方协商未果,曹女士只好又将米搬回了家。

昨天中午在超市里,记者看到了曹女士带来的一小包“样米”,因为数量少,所以霉味并不明显,但大多数米粒的尖头处泛黄,还有一些黄粒米掺杂其中,与曹女士带来作为对比的另一品牌的大米形成鲜明对比。在场的一位姓钱的负责人表示,超市只负责接收生产厂家供应的大米进行销售,不会一袋一袋

打开检验。他们将和厂家协商后再给出处理意见,“如果是质量问题,将正常索赔,给顾客一个满意的答复”。

生产日期其实是加工日期

在和超市方交涉的过程中,记者查看了大米的生产日期,发现大米袋口标明:“生产日期:2011年7月3日”。既然是上个月刚刚生产的大米,怎么会出现泛黄现象呢?

面对这一质疑,中粮福临门公司一位姓欧的销售人员解释说,“由于东北米是一年一季,所以基本上所有大米生产厂家都是把去年收的稻子今年进行加工,所以生产日期其实就是大米的加工日期,今年的新米可能要等到下半年才会上市。”

黄粒米可能是受潮所致

欧女士表示,用去年的稻子加工出来的米并不是所谓的陈米,应该不会出现霉变现象。这批米中出现黄粒米可能跟今年南京梅雨时间过长、空气湿润有关;或者是在运输储存过程中处理不当,放在过于潮湿的地方,而发生霉变。欧女士将把米样送到中粮集团的检测中心进行专业检测,两三天之内将会得到检验报告。如果确实存在霉变,中粮客户理赔中心将根据相关规定给顾客做出赔偿。

»小贴士

发霉大米有何危害

有些人家中的大米发了霉,舍不得扔掉,于是将大米暴晒之后食用,实际上这样做并没有什么效果。南京农业大学的汪良驹教授表示,最近由于南京空气湿度较大,如果保存不当,大米很容易发霉。而大米一旦发霉,便不能再食用。因为发霉的大米中会产生大量黄曲霉素、寄生霉等霉菌,黄曲霉素具有很强的毒性,极易致癌,引发如肝癌、胃癌、食道癌等病症。所以要将家中的粮食存放于干燥处,避免发生霉变。 见习记者 王颖菲



空调维修



液晶维修



洗衣机维修



热水器维修



保洁服务



水电疏通



电脑维修



节水改造



保姆月嫂



搬家开锁



家庭装修



更多服务



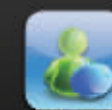
生活管家 企业助理



一站式服务



随叫随到



媒体监督



全城覆盖

现代快报
Modern Express
我丝别

老家电以旧换新 新家电裸价销售

www.wonengw.com

郑重声明:96666是快报便民网惟一24小时服务热线