

# 老抽大量兑水味不鲜 无锡常州两种“水酱油”被曝光

质检总局:全国39种调味品不合格,江苏20种食醋全过关

记者调查:无锡小作坊为降成本往酱油里加水致氨基酸态氮含量与国标差39倍

酱油和食醋是厨房必不可少的调味品。近日,国家质检总局在官网上公布了对食醋、酱油、食糖、酱四种调味品的质量国家监督抽查结果,其中有39种不合格,产自江苏的两种酱油“榜”上有名。其中之一是无锡市惠山区玉祁镇新盛酿造厂生产的草菇老抽,其氨基酸态氮含量超低,有专家认为很可能有勾兑之嫌。

据悉,对于问题产品,国家质检总局已责成相关省(自治区、直辖市)质量技术监督部门按照有关法律法规,对本次抽查中不合格的产品及其生产企业依法进行处理。



无锡新盛酿造厂曾用于酿造酱油的大缸 现代快报记者 金辰 唐奕 摄

## 问题酱油

### 氨基酸态氮含量与国标差39倍

质检总局本次共抽查了16个省份生产的261种酱油产品,对14个项目进行了检验。抽查发现有17种产品不符合标准或产品明示质量要求,涉及到氨基酸态氮、铵盐、菌落总数、大肠菌群、苯甲酸项目。

此次江苏共有20种酱油产品被抽查,其中18种质量过关,两种不合格,分别是无锡市惠山区玉祁镇新盛酿造厂生产的草菇老抽(酿造酱油,规格:350ml/袋,生产日期:2011年12月18日)和常州市武进洛阳酱品腌制厂生产的长寿草菇老抽(酿造酱油,规格:1.9L/瓶,生产日期:2011年12月23日)。

草菇老抽之所以不合格是因为氨基酸态氮含量太低。据悉,氨基酸态氮是以氨基酸形式存在的氮元素,其含量多少是判定酱油好坏的特性指标。质监专家介绍,国家规定的酱油里氨基酸态氮的标准值应是 $\geq 0.40\text{g}/100\text{mL}$ ,含

量越高,说明品质越好,更有鲜味。而这种草菇老抽的实测值为 $0.01\text{g}/100\text{mL}$ ,与国标相差39倍。

“里面肯定兑了不少水,该产品在工艺上不合格,营养上不达标。”质监专家表示,氨基酸态氮含量超低,甚至不含氨基酸态氮的酱油产品,有勾兑之嫌。

同样,长寿草菇老抽也兑了水,其氨基酸态氮含量实测值为 $0.30\text{g}/100\text{mL}$ 。此外,这种老抽的铵盐超标。据悉,标准值应是 $\leq 30\%$ ,但实测值为88%。

对此,专家解释说,铵盐超标的原因可能是酱油生产过程中过度发酵、菌种不纯、发酵条件失当等,也有可能是部分产品被人为加入了尿素等无机类铵盐以增加全氮含量,但这类物质对人体是有害的。

记者昨天走访了南京新街口附近的几家大型超市,暂时没发现这两种“问题酱油”。

## 食醋产品

### 产自江苏的20种醋全过关

在食醋产品中,本次抽查了16个省份生产的264种食醋产品,对13个项目进行了检验。

抽查发现有9种产品不符合标准或产品明示质量要求,涉及到菌落总数、苯甲酸、总酸项目。其中7种食醋的问题是总酸实测值低于明示值。

质监专家介绍,食醋总酸不合格可能是生产企业没有按照工艺条件制曲发酵,或淋醋后过量加水,产品无法达到一定的酸度。据悉,此次江苏共有20种食醋产品被抽

查,全部合格。

在酱产品中,本次抽查了16个省、直辖市生产的150种酱产品,对15个项目进行了检验。抽查发现有6种产品不符合标准的规定,涉及到氨基酸态氮、山梨酸、苯甲酸、甜蜜素、糖精钠项目。涉及江苏产的酱产品均合格。

此外,在食糖产品中,抽查发现有7种产品不符合标准的规定,涉及到菌落总数、蔗糖分、还原糖分项目,不涉及江苏产的食糖产品。

现代快报记者 鹿伟

## 记者调查

### 无锡问题酱油厂是家夫妻店 为降成本往酱油里过量加水

无锡市惠山区玉祁镇新盛酿造厂生产的草菇老抽被质检总局通报不合格。昨日,现代快报记者和质监局同志一起,来到被通报生产厂家进一步了解情况。

#### 违规企业

#### 曾查出产品质量不稳定

记者了解到,这次被质检总局查出的涉嫌不合格的酱油,是由新盛酿造厂生产的111218批次的草菇老抽,规格为350毫升/袋,共8箱24袋。经抽样送检,该批次的草菇老抽存在检验项目氨基酸态氮不合格的情况,其氨基酸态氮的实测值只有 $0.01\text{g}/100\text{mL}$ 。据业内人士透露,一般来说,氨基酸态氮是判定酱油好坏的特性指标之一。酱油里的氨基酸态氮含量越高,说明酱油的品质越好,鲜味更足。国家规定的酱油里氨基酸态氮的标准值应是 $\geq 0.40\text{g}/100\text{mL}$ ,但被抽检的这批111218批次的草菇老抽则远低于国家标准,属于不合格产品。

此外,记者了解到新盛酿造厂是一家夫妇式生产企业,规模小,只有几名员工,夫妻两人分别担任厂长(食品安全管理员)和检验员,负责产品质量。但早在2011年,该厂就被发现产品质量不稳定,还曾被查出因生产工人违规操作,导致生产的酱油产品氨基酸态氮不合格。

#### 为降成本

#### 往酱油里加水加盐

“水酱油”是怎么制造出来的?据生产者尤老板交代,他们厂从1985年就建了,每年产量只有50吨左右,年销售额在几万元。为了赢得市场,他们厂生产的350毫升/袋草菇老抽的销售价格很低,不到0.5元/袋,主要销售给玉祁镇周边和惠山区部分乡镇

的一些小烟酒店和小超市,再由这些经销商以1元/袋的价格售出。

最近一段时间,由于厂里的生意比较冷清,一些原料的价格又涨价。为了降低成本,维持低廉的价格,他们在调配过程中就未按比例进行调配,只加了少量的酱,而违规添加了过量的水和食盐,导致生产出来的酱油被检测出氨基酸态氮含量极低,产品不合格。所幸,这批不合格的产品尚未对外销售。

#### 已经停产

#### 并上交了生产许可证

了解这一情况后,惠山区质监局的执法人员立刻查封了涉嫌生产不合格草菇老抽的设备、原辅料和不合格产品,责令其停止生产。该厂负责人尤某也借此向惠山质监局提交了食品生产许可证注销申请,并上交了“酿造酱油”食品生产许可证,表示将停止生产酱油。

昨日,记者在位于惠山区玉祁镇蓉南村的新盛酿造厂看到,工人用来酿造酱油的大缸里大都空空如也,只有少数几只里面还盛放了一些水。工厂一位张姓工作人员告诉记者,自从被查出了不合格产品,他们就停止了酱油的生产,目前已经改为销售从别处拿来的料酒和酱油。

“现在出问题的企业很多都是家庭作坊,平时还不太易发现问题。”惠山质监局的负责人告诉记者,他们目前正在全区进一步加强对这些个体经营户的管理,通过重点管理、夜间抽查等方式发现并取缔不合格产品。

现代快报记者 金辰 唐奕

## 相关新闻

### 国家食药监局公布22种假保健品 南京市场暂未发现

近日,国家食品药品监督管理局发出通知,曝光了“帝泽牌健怡胶囊”等22种假冒保健食品,并公布了这些保健食品中含有的化学成分。对此,国家食品药品监督管理局要求各地食品药品监管部门依法查处这22种假冒保健品。对此,南京市食品药品监督管理局表示,目前区县一级的食品药品监管部门已经开始对被曝光的假冒保健品进行清查,暂未发现南京有这22种假冒保健品销售。市民如发现,可拨打12331进行投诉举报。

昨天,记者采访南京多家连锁药店,也未发现上述假冒产品。

现代快报记者 安莹

### 化妆品汞超标6万倍 女子得肾病险送命

美白祛斑一直是不少爱美女士的追求目标。但是不少追求美白的女士可能不知道,一些美白祛斑类的化妆品,在让皮肤变得更加白皙的同时,还隐藏着安全隐患,甚至可能对使用者造成严重的伤害。

2011年10月,山西的王女士突然觉得眼睛和脸部出现了浮肿,不久这样的浮肿就蔓延到了全身。当地的多家医院检查之后给出的诊断结论是肾病综合征。

为了找到患病原因,也为了得到更好的治疗,王女士来到北京寻求帮助,到了北京之后,王女士病情加重,情况愈加危急。随后在医生的治疗之下,王女士脱离了生命危险,并找到了致病元凶。医生确认王女士的肾病综合征是由汞中毒导致的。

是什么原因造成了王女士的汞中毒呢?医生经过分析后,将怀疑的重点锁定在了王女士使用的美白化妆品上。就在王女士被确诊为汞中毒引发的肾病综合征之前的三个月时间里,她陆续在当地的一家化妆品商店购买了两套美白化妆品,分别标称为“韦医生大清药王”牌和“韦医生古韵”牌美白套装化妆品。

为了找出真相,王女士将这两种化妆品先后送检。经山西省产品质量监督检验所检测,这款标称为“古韵强力祛印消斑霜”的产品,汞含量为39453毫克/千克,按照国家标准的规定,化妆品中汞含量不得超过1毫克/千克,这款产品的汞含量超标近4万倍;而另外一款标称为“尊贵妃美白祛斑晚霜”的产品,汞含量为64117毫克/千克,超出国家标准规定的6万多倍。

经过医生的分析和法定机构的检测,最终确认导致王女士肾病综合征的原因是汞中毒,而导致王女士汞中毒的原因正是她所使用的美白化妆品。

无独有偶,和王女士的经历类似,北京的孙女士也是在使用了美白化妆品之后,出现了汞中毒的症状。

经过对北京部分医院和医生的调查采访记者得知,近年来由于美白化妆品导致的汞中毒呈现出上升趋势,而且美白化妆品已经成为汞中毒的最主要诱因之一。医学专家指出,汞中毒除了会对人体的肾脏造成伤害,从而导致肾病综合征等疾病之外,还可能对神经系统造成严重的伤害。

据央视《每周质量报告》