



核心报道

“瞎果”疑云

汇源果汁被指使用烂水果

汇源、安德利等公司回应称:进入生产线的水果没问题
食药监总局已介入调查;南京暂未发现被曝光产地相关产品



9月23日,南京一家超市出售的汇源纯果汁饮料并非来自被曝光产地 现代快报记者 施向辉 摄

最近,有媒体曝光果汁生产行业内幕,称经过在苏皖鲁一带水果产地的大型果汁生产基地的调查走访,发现当地果农将大量腐烂变质的水果送到果汁企业,并称虽然不能直接销售,但是却可以拿来榨果汁。被曝光的包括安徽砀山、徐州丰县、山东平邑等地的汇源、海升、安德利等品牌果汁产品。

现代快报记者 孙玉春 刘清香
综合《21世纪经济报道》

“瞎果”指的是由于各种原因没有得到很好保护而腐烂变质,或是在未成熟之前就跌落的水果。

▼曝光

▼回应

▼调查

“瞎果”们的去处

果农称,品相好的水果零售,差的或变质的卖去做罐头和果汁

距徐州丰县不到百公里之遥的安徽砀山,果农老夏这几天正在将自己家果园中各种品相的水果进行分装,品相好的水果,将提高零售价格售卖。而对于品质稍差,或是已经变质的水果,老夏果断将这些水果售卖给附近的罐头厂商和果汁厂。跟随着老夏家的电动三轮车,记者发现从砀山县的园艺场到砀山县县城的路上,众多大大小小的水果行或是水果购销中心,正在收购品质较差甚至已经腐烂的水果,而在这些摊点周围少不了的是水果腐烂变质的酸臭味和一群群闻味而来的苍蝇。

记者走访了多家收售腐烂水果

的摊位,并从相关负责人处了解到,这些水果大多数的去向都是附近较大的果汁生产企业——安徽砀山海升果业有限公司(简称“砀山海升”)、砀山汇源食品饮料有限公司(简称“砀山汇源”)。

老陈经营着砀山当地一个规模较大的水果购销中心。据老陈介绍,每天最少从他的购销中心向附近大小果汁厂运送的“瞎果”都在二三十吨左右,最多的时候每天60多吨的“瞎果”都送过,“在我们当地‘瞎果’都送到果汁厂做成果汁或是浓缩汁,品相较好的但是不能达到零售程度的水果一般都运往罐头加工厂。”

果汁厂的神秘“魔术”

报道称,“瞎果”被送进工厂直接上生产线

徐州丰县是全国水果生产十强县,国内首家浓缩果汁上市公司安德利果汁的徐州分公司也坐落在该县的开发区。每到一年的八月份至该年的年底,近半年的时间被果汁行业俗称为“榨季”,记者曾经通过正常途径试图要求参观企业,但其以企业机密等理由婉拒。

每天有几十甚至上百名运送水果的司机在果汁厂进进出出,做了多年水果购销生意的老陈告诉记者,如果是第一次进入工厂的司机,厂区内会有相关的工作人员指引运送“瞎水果”的卡车开往指定的卸货地点——果槽。运送“瞎果”的货车将车子停好之后,果汁厂内有专门的装卸工,将水果都倾倒在

一米见方的果槽中。

老陈指出,这些“瞎果”在全部倒入果槽的同时,果槽周围会有几道可能含有消毒杀菌成分的清洁水对果槽内部的水果进行冲洗,水果腐烂的部分在这个环节可能被冲掉。随后,经过了冲洗的水果,便经由一个有着喷水装置的输送带直接进入榨机。

老陈坦言这种“瞎果”根本谈不上储藏。“如果再放个几天这些‘瞎果’就烂得更厉害了,所以基本上都是运送过去经过上述处理之后就直接上流水线。”“所以我们周围知道这个情况的,现在基本上都不喝果汁了。”说着老陈端起刚刚泡好的茶喝了起来。

果汁流向哪里?

当地居民基本不喝果汁厂生产的果汁了

“欢乐幸福年,健康喝汇源。”这是大家耳熟能详的一句广告语,但是,同徐州丰县的老陈一样,在汇源砀山和平邑两个分厂所在地的当地居民,现在基本上很少或是干脆不喝果汁厂生产的果汁了。这些果汁最终流向了国内外其他的地区。

记者翻阅汇源2012年年报发现,根据尼尔森数据显示,目前国内果汁饮料市场,汇源在100%浓度果汁和中高浓度果蔬汁中,市场份额分别占54.2%和44.1%,均位列第一,与其他竞争对手相比,优势明显。

汇源:原料没问题

就看到和了解到运送水果的车上出现品质不好的水果等情况,汇源公关部门相关负责人告诉记者,由于当地果农的搬运和挤压等情况,水果破损等情况都有可能发生。“不是说农民故意将不好的水果给我们,公司也是有严格要求的,这些要求也会对果农进行传达。”针对司机们所描述的收购环节,上述人士指出:“这些司机不懂我们的技术,工厂不对外参观,所以一些甄选环节他们肯定也不能看到。汇源收购水果进厂后,经过称重,清洗,分拣,过滤,杀菌,冷破碎,压榨等多项工艺技术和工作流程处理,最终进入生产线,是没有质量问题的水果。”

汇源一度跌7%

据媒体报道,汇源、安德利、海升,均是在香港上市的,昨天,在此事被曝光后,汇源果汁股价一度下跌逾7%。

代言人那英 其助理表示要先调查

在今年年初,那英成为汇源果汁的广告代言人,在汇源果汁被曝使用“瞎果”一事,昨天记者也拨通了那英助理赵小姐的电话,赵小姐非常惊讶:“这是今天爆出来的吗?这个事情我们现在还不知晓,我们要调查清楚。”

安德利:烂果率不超5%

昨日现代快报记者联系上徐州安德利果蔬汁有限公司总经理张所平,他称,果子进行榨汁之前,主要经过两道关口控制烂果率,其一是验收环节,“由操作工随机挑选出三袋水果进行抽检,烂果率超过5%的,停止卸货,拒绝收购,低于5%的就放行。”第二道关口是在拣果环节,张所平称,水果上烂疤超过一毛钱硬币大小的,就会被挑拣出来舍弃掉,“每一个小时会对挑拣过的果子抽检一次,烂果率同样要控制在5%以下。”

食药监总局介入

砀山县食品安全监管部门已责令两家公司停产自查

记者23日从国家食品药品监督管理局了解到,针对媒体报道安徽省砀山县、江苏省丰县、山东省平邑县的4家果汁饮料生产企业涉嫌使用腐烂“瞎果”加工果汁的问题,食品药品监督管理局已紧急部署安徽、江苏、山东等地食品安全监管部门开展调查,并对企业进行监督检查。

根据初步调查结果显示,山东汇源食品饮料有限公司自2012年12月以来一直未生产果汁。徐州

安德利果蔬汁有限公司当日未生产,现场未发现原料水果。安徽砀山海升果业有限公司、北京汇源集团院北果业有限公司现场未发现腐烂水果存货。砀山县食品安全监管部门已责令两家公司停产自查,配合执法部门调查,并现场依法对两家公司的产品进行了抽检。

国家食品药品监督管理局表示,相关省食品安全监管部门将视进一步调查情况,若发现违法行为,将依法严肃处理。 据新华社

南京暂未发现被曝光产地的产品

昨天下午,现代快报记者走访了南京的几家超市,在瑞金路金润发超市里看到,在果汁专柜上,整整齐齐的一栏全是汇源的各类果汁产品。在“100%橙汁”的包装上,可以清楚看到这批次的产品来自于江苏汇源食品有限公司,位于江苏盐城,并不是新闻中所曝光的那几个“瞎果”收购地。对于最近汇源果汁的销售情况,当值的工作人员表示“一向很好”。而对于其他两个被曝光品牌“安德利”和“海升”,金润发工作人员则对记者表示“从来没有听说过这两个品牌。”

记者走访了几家饭店后发现,汇源果汁在饭店铺货的情况较好,很多饭店拿出来都是汇源果汁。店方称,对于消费者来说,汇源果汁接受程度还是要高一些。

在此次报道中提到了一种产品“冰糖雪梨”,称这种饮料使用了从砀山当地企业出产的原料。据几家超市的销售人员介绍,冰糖雪梨饮料有几家企业都在生产,销售一直很好,暂时没有发现什么影响。另外他们目前也没有碰到过有消费者喝了该饮料后,出现身体不适的。

烂水果不能吃 更不能榨汁 小范围腐烂水果周围1厘米能检出毒素

记者昨天咨询了南医大公共卫生学院的营养专家颜晓东,他表示,只要水果发生霉变腐烂,各种微生物特别是各种细菌都会在腐烂水果内部不断繁殖,并在繁殖过程中产生大量有毒物质。由于腐烂水果的亚硝酸盐含量很高,食用会加重肝脏的负担,容易引发胃肠炎、腹痛、腹胀、腹泻等症状。

此前也有专家表示,水果含水量较多,还含糖分等营养素,所以很容易受微生物侵袭。烂水果可产生多种毒素,毒素不仅可损害人的大脑和中枢神经系统,还有致癌、致

畸作用。经过研究发现,小范围腐烂的水果,其周围1厘米内肉眼看似正常部分,仍可检出细菌和毒素。所以要吃新鲜的水果。如果腐烂部分超过三分之一,则应弃之。

那么看起来已不能食用的水果,能否用来榨汁呢?对此南京农业大学食品方面的一位不愿透露姓名的专家表示,如果果汁企业用烂水果,那肯定是不行的。其实相关果汁企业都是有明确规定的,即原料水果必须是新鲜、无虫蛀、无腐烂,应有良好的风味和芳香,色泽稳定,酸度适中。