

桶装饮用水抽样合格率为72.9% 6家桶装饮用水企业上“黑名单”

□晚报记者 李亚洁 通讯员 郁书钧

本报讯 昨日,省质量技术监督局公布了近期对桶装饮用水产品质量的抽查结果。在郑州、安阳、开封、平顶山、南阳5市抽查的59家企业生产的59种产品中,合格产品43批次,产品抽样合格率为72.9%,6家企业上了“黑名单”。其中,天冠酒业南阳啤酒有限公司饮用天然矿泉水产品菌落,是国家标准规定要求的35倍;南阳市南贸糖酒饮料有限公司饮用纯净水产品高锰酸钾消耗,是国家标准规定要求的472.7倍!

质监部门将对抽查中产品质量不合格的企业依法进行处理,限期整改。

饮用水不合格“黑名单”

南阳市南贸糖酒饮料有限公司纯净水分公司生产的饮用纯净水,规格是18.9L,生产日期是2007年6月26日。

开封市梦泉纯净水厂生产的饮用纯净水,规格是11.3L,生产日期是2007年6月28日。

开封市汴梁生饮水厂生产的饮用纯净水,规格是18.9L,生产日期是2007年6月28日。

郑州金源矿泉水有限公司生产的饮用水,规格是18.9L,生产日期是2007年6月30日。

天冠酒业南阳啤酒有限公司生产的矿泉水,规格是18.9L,生产日期是2007年6月27日。

安阳市文峰区春雨纯净水厂生产的纯净水,规格是18.9L,生产日期是2007年6月27日。

中秋节前后 月饼无QS标志仍可上市 本市有15家月饼厂家获QS认证



部分品牌月饼已上市

□晚报记者 李亚洁 程国平/文 马健/图

本报讯 离中秋节还有一个多月时间,郑州各厂家及大型超市已鸣锣叫卖起月饼来。昨日,记者走访发现,月饼价格较去年有小幅上涨,绿色无公害粗粮月饼很受青睐,部分月饼上醒目地印上了QS标志。据了解,本市有15家月饼厂家获得QS认证。

针对消费者担心的今年月饼会大幅涨价的问题,记者昨日在本市几家大酒店了解到,由于原材料上涨等原因,各生产厂家均表示今年月饼会有小幅提价,但控制在10%以内。业内人士透露:“月饼原料成本其实只占月饼价格总额的一小部分,以前月饼包装在成本中占有一定比重,今年各厂家按照国家规定纷纷改包装,因此原材料的上涨对整个价格影响不大。”

记者在一些连锁蛋糕房看到,部分月饼品种已上市,但并无QS认证。促销小姐称,QS认证正在审批中,不久即可下发。

“但有QS标志的月饼质量安全更有保证。”市质监局食品处副处长何建勇说。今年是糕点(含月饼)类企业实施QS认证(食品质量安全市场准入制)的第一年,本市已有15家食品企业通过了QS认证。

按规定,包括月饼等7类糕点类食品的发证工作,将在今年9月份结束,10月份开始无证查处。也就是说,QS认证的强制实施“落后”于中秋节,无QS标志的月饼,中秋节(9月25日)仍可上市销售。

市质监部门还提醒消费者,并非当天生产的月饼才是最好的,因为刚刚生产的月饼,还要有一段“返油期”。

夜市小吃摊上人造鸡蛋成凉菜 举报人演示“造蛋”过程

制作工艺简单,人均可日“产”蛋1000多枚
假鸡蛋是否对人体有害,质监部门正在化验

□晚报记者 董占卿
实习生 李长明/文
晚报记者 马健/图

连日来,记者不断接到投诉,称本市的一些夜市摊上出现了人造鸡蛋。记者调查了解到,从外观上看,人造鸡蛋与真鸡蛋一模一样,且以真鸡蛋的价格高价销售。业内人士称,人造鸡蛋毫无营养价值,且对人体有害。

事件回放

人造鸡蛋多次忽悠消费者

7月19日,家住嵩山北路的晁女士到本报投诉,称她7月17日7时左右,在棉纺路与嵩山路交叉口以东的路边,从小商贩手中以每斤2.5元的价格购买了两斤多鸡蛋。煮了约30分钟,剥开后蛋清非常黏,呈混浊液体状,而蛋黄比较硬。

8月11日,在万客来做生意的王先生来电称,他在京广南路与南三环交叉口往北约300米路东的中陆广场吃夜市时,发现小吃摊上卖的鸡蛋像人造鸡蛋。“我是做食品添加剂生意的,感觉这些鸡蛋有问题。”王先生说,他专门买了一盘假鸡蛋做的菜,把夜市摊老板叫过来质问。当老板听到王先生说要去相关部门投诉时,只好说了实话,称这些“鸡蛋”是人造的,但对人体没有危害。并说造假者每天至少生产3000~4000枚这种鸡蛋,他们或卖到夜市摊点上,或廉价批给一些卖鸡蛋的小商贩。最后,小吃摊老板还把造假鸡蛋的“秘方”告诉了他。11日晚10时,记者在中山路夜市摊上确实发现有像皮胶一样的熟鸡蛋做成的凉菜。

现场制作并检验

蛋清、蛋黄富有弹性

12日下午,王先生现场给记者造出了假鸡蛋(见右图)。记者把制作好的蛋黄和蛋清放进水中煮。20分钟后,蛋黄被捞了出来,比较硬,用手一捏,还富有弹性。把蛋黄用力往桌面上一扔,蛋黄能向上弹起10多厘米高。记者嚼了嚼,很脆,但没有任何味道。蛋清也是一样,富有弹性。

由于蛋清和蛋黄所使用的原料基本相同,把蛋清和蛋黄倒在一起后,蛋黄和蛋清很快融为一体,呈现一种颜色。

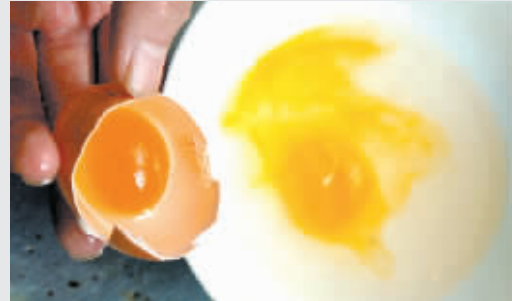
人造“鸡蛋”过程



在海藻酸钠溶液里加入色素就变成了做蛋黄的东西



造好的没有加最后硬壳的“鸡蛋”



将“人造蛋”装入蛋壳中完全可以乱真



读者投诉的假冒鸡蛋

“鸡蛋”由化学试剂合成

制作“蛋清”

12日下午,记者来到王先生家。

王先生端出一个水缸,水缸内的水很清澈,但很黏稠。“这是海藻酸钠溶液。”在海藻酸钠溶液里掺些明矾、明胶等添加剂,就形成了蛋清。

制作“蛋黄”

在海藻酸钠溶液里,加入适量柠檬黄色素(或落日黄色素)和淀粉或面粉,搅拌均匀,即成蛋黄。在给蛋黄配料时,加入一些蛋黄粉或加香精,蛋黄就有腥味了。王先生称,人造鸡蛋毫无营养价值,且对人体有害。

制作打开的“鸡蛋”

王先生取一定量的上过色的蛋清,倒入一椭圆形的塑料小容器内,然后快速倒入氯化钙溶液,一个蛋黄就制成了。“蛋黄不能在氯化钙溶液内停留时间过长,否则,蛋黄的外膜很厚,就不像正常的蛋黄薄膜了。”随后,王先生又取出蛋清少许,倒入碗中,再把刚刚制作好的软软的蛋黄放入透明的蛋清中,一个打在碗中的鸡蛋就形成了。王先生说,其制作的工艺很简单,一个人一天产1000多枚鸡蛋是不成问题的。

王先生说,蛋壳其实就是用石膏粉、碳酸钙等原材料制成的。但有一点,人造鸡蛋的内薄膜可能会是双层膜,“正常鸡蛋的内薄膜只有一层”。

成本低廉

一公斤成本几毛钱

事后,王先生给记者算了一笔账。目前,一公斤鸡蛋的市场价格约6.5元,而一公斤海藻酸钠只需要42元钱,但能制造出150公斤的假鸡蛋。即使加上其他添加剂费用,一公斤人造鸡蛋的成本才0.55元左右。

网上调查

人造鸡蛋竟然是“热门技术”

记者打开“百度”一搜索,大吃一惊,人造鸡蛋在网上竟然是一门“热门技术”,且转让费仅需500元,还送一套设备。有的网页甚至还宣称:“人工合成鸡蛋”是经高科技蛋体模拟程序制作而成,其内部含有抗癌蛋白肽、18种氨基酸、碘、多种维生素等,经常食用可预防肿瘤扩散、糖尿病、肥胖症、降低血压、增强人体代谢免疫力等诸多功能。每个鸡蛋成本约0.08元钱,市场售价为0.22~0.38元,一人日产1800个,日赢利330元以上。不单单可以做鸡蛋,还可以做鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、松花蛋等。

鉴别方法

鉴别人造鸡蛋窍门多

王先生说,假鸡蛋蛋壳的颜色比真鸡蛋的稍亮一些;用手触摸假鸡蛋蛋壳,感觉比真鸡蛋粗糙;在耳边晃动假鸡蛋时会有声响;用鼻子细闻,假鸡蛋没有腥味;轻敲击,假鸡蛋的声音比较闷;打开假鸡蛋后不久,蛋黄和蛋清会融为一体;假鸡蛋煮熟后,在嘴里嚼有点橡皮味,且没蛋味。

相关部门

正对人造鸡蛋原料进行化验

昨日下午,郑州市卫生监督所李新庆副所长说,国家有关部门对食品添加剂和辅助剂的用法、用量都有明确规定,把这些原料作为人造鸡蛋的主要成分,肯定是不行的。按照食品卫生法的要求,如果正常申请,按要求使用添加剂,并在产品上注明人造鸡蛋,应该是可以理解的。

目前,省质量技术监督局工作人员已对人造鸡蛋的原料进行了提取,并加速进行化验。化验结果近日出来。

