

《小麦粉馒头》国标明年1月1日实施 馒头的国家标准 河南定

郑州已有“国标馒头” 每个售价6毛多 是郑州市场上最贵的馒头

记者昨日从河南省质监局召集的新闻座谈会上获悉,此前通过国标委批准的《小麦粉馒头》国家标准,我国面制品行业的最高规格标准,将于2008年1月1日起实施。这一标准是由河南的一家公司牵头完成的。目前,郑州市场上已经有按照这一标准制作的馒头,每袋4个,售价2.5元,是目前郑州市场上最贵的馒头。

晚报记者 程国平/文 晚报记者 马健 通讯员 韩红军/图

河南起草《小麦粉馒头》国标,成为我国面制品行业最高规格标准

馒头是我国人民吃了3000多年的传统面食,但时至今日,馒头仍主要由手工制作,技术、装备落后,特别是标准体系缺失,制约了馒头行业的发展。

2005年6月,国家标准化管理委员会批准由河南兴泰科技实业有限公司牵头起草《小麦粉馒头》国家标准。两年多后,《小麦粉馒头》国家标准获国家标准化管理委员会批准。这是我国面制品行业的最高规格标准。

郑州市场上最贵的馒头,已有240多个零售点

“多福多馒头虽然价钱高点,但它口感好,麦香味很浓,在现场就能看到工人的操作,卫生着呢。”经常买“多福多”馒头的市民秦大妈说,几个月来,她和家人已经吃惯了这种高价馒头。

其实,并不是每个人

想吃“多福多”馒头就一定吃到,因为兴泰公司下属的“多福多”馒头示范店每天只能生产10万个左右的馒头,而郑州市场上每天的馒头需求量是170多万个。“一袋2.5元,4个,每个约重116克,平均一个6毛多钱,相比普通馒头确实贵。但任何一个市场都有细分,我们主打中高端市场。”河南兴泰公司总经理郑心羽说,目前在郑州市各社区设置有240多个零售点。

“国标馒头”不会立即覆盖市场

《小麦粉馒头》国标明年1月1日实施后,市场上一些小作坊生产的馒头会不会绝迹?

“国标是推荐性标准,不是强制性标准。”河南省质量技术监督局标准化处李凯军处长说,“选择什么样的馒头,市民有自己的权利,最好选择带QS标志的。但从长远看,按照国标生产的馒头一定会占据市场主导地位。”

线索提供 马新丽



一家按相关标准生产馒头的车间。

郑州日报社 印务发行中心奠基

2009年1月投入运营 将成为功能完备的新闻传媒基地



晚报记者 张竞映/文 晚报记者 马健/图

本报讯 昨日上午,本市文化产业发展的重点工程项目,郑州日报社印务发行中心奠基仪式在管城区金岱工业园隆重举行(如图)。市领导丁世显、尚有勇、王薇为工程奠基。

郑州日报社印务发行中心项目是市委、市政府重点扶持和支持的建设项目,位于管城区金岱工业园,一期工程占地40余亩,建筑面积2.6万平方米,投资约1.2亿元,是郑州日报社持续、稳步发展的一个标志性项目。该项目预计2009年1月投入运营,届时将成为一个具有全功能印刷、多渠道发行、多形式物流的职能完备、高效运行的新闻传媒基地和平台,能有效地缓解报社当前面临的印务紧张局面。

市委常委、宣传部长丁世显指出,本市正从文化大市向文化强市迈进。今年是本市跨越式发展三年行动计划的第二年,也是完成该目标任务关键的一年。郑州日报社印务发行中心项目是本市文化产业建设工程跨越式发展三年行动计划重点项目。当前,郑州日报社正向着集团化模式发展。丁世显要求,建设单位要精心组织施工,确保工程质量,使该项目能如期投入使用。郑州日报社可尽早实现做大、做强的目标,为本市的跨越式发展作出积极贡献。



JIANG NAN NEW WORLD 江南新天地酒楼

以历史为依,以文化为料,以体验为口号,将美食进行到底,声色摇曳的西湖,沧桑淳厚的古木楼,光影斑驳的青砖墙,扑面而来的佳音铃声,视觉、听觉、嗅觉、视觉,江南新天地邀你一起沉醉。

江南新天地简介

江南新天地餐饮有限公司,是以经营精品江南杭甬菜为主的大型餐饮连锁集团。公司于2007年5月份用册拿下郑州农业路国际企业中心,中心店和石家寨建设路新新江大酒店,西院并举。郑州店位于农业路与经五路交叉中心A座1-3层,营业面积6000多平方米,分为宴会厅、卡座区、包房区,1500位顾客同时就餐。店内装饰由名师独家设计,采用高档材料,典雅大方,风格独特,运用大量东阳木雕、精致石雕、精品山水画,令人目不暇接。园中亭台楼阁,流水环绕,流水环绕,轻松愉悦的,青瓷镶嵌和品味江南美食,古色古香,伴随江南人深惠体贴的服务充分提升您的身份。

秉承打造精品江南菜的文化理念,公司在南宋宫廷菜选材严谨,制作精细,造型典雅特色;在服务上,我们力求专业,设立点菜师,让顾客在就餐的同时体验江南菜的特色文化;在人员选拔上,公司通过系统培训,严格考核,培养有责任心和职业素养的优秀人才。



体验江南菜,尽在新天地! 江南新天地愿与您携手,共创美好未来!

地址: 郑州市农业路72号江南新天地酒楼(国际企业中心)A座1-3层
订台电话: 0371-68977777 E-mail: jnxttd@126.com

